

## ДОГОВОР

об организации питания в лагере дневного пребывания

«01» апреля 2026 г.

г. Туапсе

Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания» в лице исполнительного директора Нагучевой Шарет Сафаровны, действующей на основании Устава, в дальнейшем именуемая «Исполнитель» с одной стороны и муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение СОШ № 18 имени Героя Советского Союза Степана Васильевича Суворова с. Тенгинка муниципального образования Туапсинский округ, в лице исполняющей обязанности директора Безносук Елены Викторовны, действующей на основании Устава в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Исполнитель принимает на себя обязанности по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в профильных лагерях, открытого при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении СОШ № 18 имени Героя Советского Союза Степана Васильевича Суворова с. Тенгинка муниципального образования Туапсинский округ в количестве 100 человек, в том числе 7-11 лет 70 чел., 12-17 лет 30 чел. с «01» июня 2026 г. по «22» июня 2026 г. (15 оплачиваемых дней, исключая выходные и праздничные согласно утвержденного графика работы лагеря) (приложение 1).

1.2. При организации обеспечения отдыха детей в каникулярное время в профильных лагерях, организованных муниципальными общеобразовательными организациями с обязательной организацией их питания необходимо руководствоваться требованиями, установленными:

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3 Под организацией обеспечения отдыха детей в каникулярное время в профильных лагерях, организованных муниципальными общеобразовательными организациями понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием детей в возрасте от 7 до 17 лет (включительно) в лагере дневного пребывания согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", рациону питания и примерному циклическому меню, разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), включая затраты на организацию горячего питания.

1.4. Организация питания представляется из расчета:

- для возрастной категории 7-11 лет - 221, 25 руб. в день на одного участника лагеря, в том числе том числе за продуктовый набор 177,00 руб.;

- для возрастной категории 12-17 лет – 261,37 руб. в день на одного участника лагеря, в том числе за продуктовый набор 209,10 руб.

Источниками финансирования обеспечения отдыха детей в каникулярное время в профильных лагерях, организованных муниципальными общеобразовательными организациями являются:

1) средства краевого бюджета и бюджета Туапсинского муниципального округа согласно заключенного Соглашения о предоставлении субсидии некоммерческим организациям, не являющимися муниципальными учреждениями, между Управлением образования администрации Туапсинского муниципального округа и «Заказчиком»;

2) средства родителей (законных представителей), согласно заключенного Договора между муниципальной общеобразовательной организацией и родителем (законным представителем) участника лагеря.

1.5. График питания участников лагеря устанавливается в соответствии с Техническим заданием (приложение 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

## **2. Права и обязанности сторон**

### **2.1. В целях организации питания Заказчик обязан:**

- создавать условия для предоставления горячего питания участникам лагеря, организовать процесс питания и график работы столовой общеобразовательной организации, согласовывать их с Исполнителем;

- организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в составе не менее 3 (трех) человек, с обязательным привлечением медицинского работника, представителя Заказчика и работника пищеблока со стороны Исполнителя, в соответствии с пунктом 7.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 (ведение и хранение журнала бракеража готовой кулинарной продукции производится Исполнителем);

- передать производственные и складские помещения, пищевое, технологическое и холодильное, весоизмерительное оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, необходимые для приготовления и отпуска пищи в безвозмездное пользование Исполнителю, организующему питание обучающихся в каникулярное время;

- осуществлять вывоз всех видов отходов (кроме биологических) в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

- своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы;

- осуществлять за свой счет в пределах ассигнований, предусматриваемых для этих целей:

капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблоков при общеобразовательных организациях, обеспечивают технический надзор;

ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

ремонт мебели;

эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, а также очистку канализационных ям и колодцев;

охрану объектов общественного питания, размещенных на территории общеобразовательной организации, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией;

- обеспечить условия для беспрепятственного проезда автотранспорта Исполнителя на территорию, прилегающую к помещению столовой;

- организовать ведение персонального учета дней посещения столовой каждым участником лагеря. Заказчик ведет отдельный учет по питанию с предоставлением ежедневных талонов (приложение №2) и табелей учета посещения участников лагеря столовой (буфета) - на каждую категорию участников лагеря составляется отдельный талон и табель.

### **2.2. Заказчик вправе:**

#### **2.2.1. Осуществлять контроль:**

- за выполнением Сторонами условий и обязательств по настоящему Договору;

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за качеством и полновесностью порции готовой продукции;

- за соблюдением примерного циклического меню.

#### **2.2.2. Производить проверку качества и сроков предоставления Исполнителем услуг.**

### **2.3. Руководитель образовательной организации:**

является ответственным лицом за организацию и полноту охвата питанием обучающихся в каникулярное время;

несет ответственность за достоверную информацию по вопросам питания обучающихся в каникулярное время, ведение учета обучающихся для дальнейшей ее передачи Исполнителю;

приказом назначает сотрудника образовательной организации ответственного за ведение учета количества питающихся, за ежедневное предоставление Исполнителю заявки о количестве участников лагеря (на следующий день не позднее, чем за два часа до окончания работы

Исполнителя), а также уполномочивает его на подписание табеля учета посещения участников лагеря столовой. Письменно оповещает Исполнителя о назначении данного лица с указанием его персональных данных и контактов в течение 3-х дней с момента заключения настоящего договора;

согласовывает примерное цикличное меню и ежедневное меню;

организует работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

постоянно ведет работу по углублению знаний гигиены питания, прививанию участникам лагеря культурно-гигиенических навыков во время приема пищи, этикету;

поручает работнику учреждения здравоохранения, закрепленному за муниципальной образовательной организацией, требовать от сотрудников Исполнителя соблюдения санитарных правил при уборке помещений, мытье посуды, хранении пищевых отходов, а также соблюдения правил личной гигиены и своевременного и обязательного прохождения указанными сотрудниками медицинских обследований и санитарно-гигиенического обучения;

организует общественный контроль за питанием в муниципальных образовательных организациях.

#### **2.4. Исполнитель обязан:**

- оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов;

- организовать работу школьной столовой в каникулярное время по графику, согласованному с Заказчиком, в соответствии с действующим законодательством РФ, другими нормативными актами и договором, заключенным с общеобразовательной организацией;

- разработать и утвердить примерное цикличное меню на период не менее двух недель;

- предоставить через пищеблок образовательной организации обучающимся в каникулярное время полноценное и рациональное питание по ценам и меню, предусмотренным для организации общественного питания при муниципальных общеобразовательных организациях в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Заказчиком;

- разместить ежедневное меню с калькуляцией на отпускаемую продукцию в местах ее реализации;

- своевременно организовать снабжение пищеблока необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией в соответствии с разработанными и утвержденными меню, обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего в организацию общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

- обеспечить приготовление завтраков и обедов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, организовать ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, а также их бракераж и направление на лабораторное исследование, в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;

- ежедневно производить подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания;

- обеспечить ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе производить ведение и хранение журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

- осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;

- укомплектовывать штат организации квалифицированными кадрами, организовать повышение их квалификации;

- обеспечить доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в общеобразовательные организации;

- иметь в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

- обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- производить замену блюд цикличного меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продукции, с обязательным согласованием с Заказчиком и медицинским

работником (при его отсутствии иным ответственным лицом), с указанием причин несоблюдения циклического меню;

- обеспечить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- обеспечить наличие в общеобразовательной организации сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок (товарная накладная, документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции) (сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняют до окончания срока реализации продукции);

- производить замену продукции, забракованной бракеражной комиссией;

- обеспечить содержание пищеблоков и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического оборудования;

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

### **3. Качество приготовляемого питания и предоставления услуг**

3.1. Качество приготовляемого питания и предоставляемых услуг должно соответствовать обязательным требованиям законодательства РФ, предъявленным к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  
и иными нормативными правовыми актами в области организации детского питания.

### **4. Ответственность сторон**

4.1. За невыполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой стороной за неисполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. В том числе военные действия, забастовки, эпидемии, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издания актов государственных органов. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены актом соответствующего компетентного органа (органом Министерства по чрезвычайным ситуациям РФ, органом

Росветнадзора РФ, торгово-промышленной палаты РФ в отношении действия обстоятельств непреодолимой силы на территории иностранного государства, иным компетентным органом).

4.3. Все споры и разногласия, возникающие при исполнении настоящего договора, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 5. Срок действия договора

5.1. Договор вступает в силу с момента подписания и действует по «31» августа 2026 г.

## 6. Заключительные положения

6.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

6.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 5 рабочих дней с даты ее получения.

6.3. Стороны принимают все меры к тому, чтобы спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора были урегулированы путем переговоров.

6.4. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Краснодарского края.

6.5. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством, в том числе при принятии решения о ликвидации Исполнителя.

6.6. Настоящий договор составлен в количестве экземпляров, равном количеству Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

6.7. Приложения к настоящему договору:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение №2 – Форма талона.

## 7. Юридические адреса и реквизиты сторон

### Исполнитель

Автономная некоммерческая организация  
«Комбинат социального питания»

352800 Краснодарский край, г. Туапсе,  
ул. Калараша, д. 7а  
ИНН 2365980183/КПП236501001  
ОКТМО 03655101  
р/сч № 40703810930060000148 в Юго-  
Западном Банке ПАО «Сбербанк  
России» г. Ростов-на-Дону  
Кор. счет 30101810600000000602  
БИК 046015602

Исполнительный директор \_\_\_\_\_ /И.С. Нагучева/



### Заказчик

МБОУ СОШ № 18 имени Героя  
Советского Союза Степана  
Васильевича Суворова с. Тенгинка  
МО Туапсинский округ

352843, Краснодарский край,  
Туапсинский округ, с. Тенгинка,  
ул. Школьная, д.13  
ИНН 2355014293 КПП 236501001  
ОГРН 1022304916138  
ОКЦ №1 ЮГУ Банка России//УФК по  
Краснодарскому краю  
БИК 010349101  
ЕКС 40102810945370000010  
КС 03234643035550001800  
Л/счет 20186UL5080 / 21186UL5080

и.о. директора \_\_\_\_\_ /Е.В. Безносюк/



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Предмет договора:** Исполнитель принимает на себя обязанности по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в профильных лагерях, открытого при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении СОШ № 18 имени Героя Советского Союза Степана Васильевича Суворова с. Тенгинка муниципального образования Туапсинский округ.

#### 1. Объем оказания услуг.

№ п/п	Продолжительность смены	Количество детей				График питания
		Категория	ВСЕГО	7-11 лет	12-17 лет	
1	15 рабочих дней С 01.06.2026 по 22.06.2026	Краевой бюджет	63	51	12	Завтрак 9-00  Обед 13-00
		Местный бюджет	37	19	18	
		Родительская плата	0	0	0	
		ИТОГО	100	70	30	

Под организацией питания (завтрак, обед) понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием детей в возрасте от 7 до 17 лет (включительно) в лагере дневного пребывания согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", рациону питания и примерному циклическому меню, разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), согласованному с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Туапсинском округе, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку.

#### 2. Требования к оказанию услуг.

2.1. Оказание услуг по организации питания детей в лагере дневного пребывания должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих СанПиН, ГОСТов, ТУ, Федеральных законов, регламентирующих деятельность в сфере организации питания.

2.2. Обеспечение детей горячим питанием должно осуществляться по примерному циклическому меню, разработанному на период не менее двух недель (с учетом режима организации), 2-х разовым горячим питанием (завтрак и обед).

2.3. Меню должно быть составлено с учетом сезонности, продолжительности нахождения детей в лагере, норм потребления продуктов питания на одного ребенка, утвержденных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

При составлении меню должно быть учтено, что:

- приготовление блюд осуществляется с использованием йодированной соли;
- не допускается повторение одинаковых блюд в течение 2-х дней подряд;
- не допускается включение в меню запрещенных блюд.

2.4. Качество поставляемых продуктов питания должно быть подтверждено соответствующими документами: удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животноводства), документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающими их происхождение, сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**Исполнитель**

Автономная некоммерческая организация  
«Комбинат социального питания»

Исполнительный  
директор

/И.С. Нагучева/

**Заказчик**

МБОУ СОШ № 18 имени Героя  
Советского Союза Степана  
Васильевича Суворова с. Тенгинка  
МО Туапсинский округ

и.о. директора

/Е.В.Безносюк/

