

ДОГОВОР № 04-ЗП/2025
на организацию горячего питания учащихся
МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов на период летней
оздоровительной кампании

с. Черемшанка

02 июня 2025 г.

МАОУ Черемшанская средняя общеобразовательная школа именуем в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Болтунова Николая Евгеньевича действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Денисова Ирина Владимировна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства о государственной регистрации, с другой стороны, именуемые по тексту договора каждая по отдельности – «Сторона», а совместно – «Стороны», на основании протокола подведения итогов запроса предложений № 32514828776 от 22.05.2025 г. заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания, в соответствии с приложением к настоящему договору (меню) обучающихся МАОУ Черемшанская СОШ на период летней оздоровительной кампании:

1 смена (с 02.06.2025 г. по 24.06.2025 г.)

Мезенская ООШ: 50 детей * 15 дней.

Прокутчинская СОШ: 69 детей * 15 дней.

Плешковская СОШ: 120 детей * 15 дней.

Первопесьяновская СОШ: 50 детей * 15 дней.

2 смена (с 30.06.2025 г. по 20.07.2025 г.)

Прокутчинская СОШ: 40 детей * 15 дней.

Плешковская СОШ: 92 детей * 15 дней.

Первопесьяновская СОШ: 45 детей * 15 дней.

3 смена (с 23.07.2025 г. по 12.08.2025 г.)

Черемшанская СОШ: 125 детей * 15 дней.

Неволинская ООШ: 60 детей * 15 дней.

1.2. Заказчик по согласованию с Исполнителем, в ходе Исполнения Договора вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренный Договором объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Договор или при изменении потребности в услугах, не предусмотренных Договором, но связанных с услугами, предусмотренными Договором. При оказании дополнительного объема таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Договора пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены Договора, а при внесении соответствующих изменений в Договор в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг Заказчик обязан изменить цену Договора указанным образом.

МАОУ Черемшанская СОШ	
(Наименование Заказчика)	(Наименование Исполнителя)

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Общая стоимость оказываемых Исполнителем услуг по организации питания обучающихся составляет 2 841 615,00 (два миллиона восемьсот сорок одна тысяча шестьсот пятнадцать) рублей, цена является фиксированной и может изменяться в зависимости от количества питающихся и от внесения родителями (законными представителями) обучающихся денежных средств в период действия настоящего договора.

2.2. В течение всего вышеуказанного периода качество предоставляемых услуг должно соответствовать меню, согласно приложению № 1 к настоящему договору.

2.3. Оплата по настоящему Договору производится по безналичному расчету путём перевода денежных средств с лицевого счета Заказчика на счет Исполнителя в следующем порядке: ежемесячная предоплата в размере 400 000,00 (четыреста тысяч) рублей 00 копеек перечисляется на банковские реквизиты Исполнителя в течение 10 (десяти) календарных дней с даты предоставления Исполнителем счета.

Окончательный расчет производится после предоставления актов сдачи-приемки услуг в течение 10 (десяти) календарных дней с момента подписания сторонами акта сдачи-приемки услуг. Родительская плата за организацию питания поступает непосредственно от родителя (законного представителя) на расчетный счет Исполнителя.

2.4. Исполнитель должен представить акт сдачи-приемки услуг за отчетный период по фактически оказанным услугам и счет на оплату. Сторонами производится сверка расчетов за оказанные услуги в отчетном периоде. Заказчик проверяет данные, полученные от Исполнителя, и сверяет их с данными, полученными на основании комплектов первичных бухгалтерских документов Исполнителя за оказанную услугу, переданных Заказчику. Состав первичной документации включает в себя: счет-фактуру, прочие сопровождающие документы. Первичная бухгалтерская документация должна быть оформлена в соответствии с нормами действующего законодательства.

Акт сдачи-приемки услуг составляется Заказчику Исполнителем и представляется вместе с выставленным счетом.

МАОУ Черемшанская СОШ	
<i>(Наименование Заказчика)</i>	<i>(Наименование Исполнителя)</i>

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Питание предоставляется обучающимся в период ежедневно и предусматривает организацию питания в строгом соответствии с меню (приложение № 1), которые являются неотъемлемой частью настоящего договора за счет средств, выделенных на выполнение муниципального задания МАОУ Черемшанская СОШ из бюджета Ишимского муниципального района и за счет средств родителей или их законных представителей.

3.2. Период предоставления питания по настоящему Договору: с даты заключения договора (но не ранее 02.06.2025 г.) по 12.08.2025 г.

3.3. Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания и питания школьников, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

4. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Обеспечить обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения Черемшанская средняя общеобразовательная школа питанием, отвечающим требованиям санитарных норм и правил, действующих в момент исполнения Договора, в соответствии с меню (приложение № 1), с режимом (графиком), согласованным с общеобразовательным учреждением.

4.1.2. Организовывать питание обучающихся в строгом соответствии с меню. Вывешивать недельное и ежедневное меню продукции в местах ее реализации.

4.1.3. Укомплектовать за свой счет штат столовой (буфета) при общеобразовательных учебных заведениях округа, указанных в п.1.1, квалифицированными кадрами, знающими основы организации и технологию школьного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании. Обеспечивать за счет своих средств прохождение работниками пищеблоков своевременного и обязательного медицинских и профилактических осмотров, обучение персонала санитарному минимуму.

4.1.4. Своевременно снабжать столовые необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами соответствующего качества с не истекшим сроком годности (подтверждается соответствующими документами) в соответствии с разработанным меню, обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

МАОУ Черемшанская СОШ	
(Наименование Заказчика)	(Наименование Исполнителя)

4.1.5. Обеспечить содержание предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования.

4.1.6. Обеспечить за свой счет работников при общеобразовательном учреждении столовой - сан.спецодеждой.

4.1.7. Обеспечить за свой счет соблюдение чистоты и санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и в обеденном зале столовой общеобразовательного учреждения.

4.1.8. Обеспечивать совместно с общеобразовательным учреждением периодический контроль за качеством пищи. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с участием ответственного работника общеобразовательного учреждения.

4.1.9. По согласованию с Заказчиком внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания и различных форм обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Принимать и оплачивать в услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

4.2.2. Обеспечить Исполнителя производственными помещениями для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью оснащенными необходимым оборудованием, в том числе холодильным, тепловым, технологическим и весоизмерительным.

4.2.3. Оборудовать помещения (обеденные залы) для приема пищи обучающимися необходимой столовой мебелью в соответствии с установленными нормами.

4.2.4. Приобретать за свой счет мебель, торгово-технологическое, холодильное и др. оборудование, обеспечивать за свой счет его технический надзор, а также эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

4.2.5. Предоставлять Исполнителю для использования в объемах, необходимых для приготовления пищи обучающимся общеобразовательного учреждения, коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы образовательного учреждения (горячая, холодная вода, отопление, канализация, электроэнергия и т.д.).

МАОУ Черемшанская СОШ	.
(Наименование Заказчика)	(Наименование Исполнителя)

4.2.6. Разработать и согласовать с Исполнителем порядок питания обучающихся (режим работы столовой время перемен, график отпуска питания), порядок оформления заявок для обеспечения обучающихся питанием.

4.2.7. Осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт производственных помещений и обеденного зала при общеобразовательном учреждении (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей).

4.2.8. Осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся и учету количества питающихся.

4.2.9. Ежедневно осуществлять совместно с Исполнителем проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи, результаты проверки заносить в бракеражный журнал.

5. Требования к ассортименту и качеству пищевых продуктов для питания обучающихся и воспитанников

5.1. Исполнитель обязан назначить своего представителя в образовательном учреждении, который от его имени ведет установленную документацию в части приемки поставки продукции питания, осуществляет контроль на соответствие продукции, за качеством продукции. Представитель Заказчика назначается приказом образовательного учреждения.

5.2. Приемка продукции по количеству и качеству представителем Исполнителя осуществляется в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями законодательства.

5.3. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в образовательные учреждения или на базовые предприятия питания должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

5.4. Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для организации питания и подтверждать следующими документами:

МАОУ Черемшанская СОШ	.
(Наименование Заказчика)	(Наименование Исполнителя)

сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства (кроме молока и молочной продукции, соковой и масложировой продукции), ветеринарными свидетельствами (на продукцию животного происхождения), свидетельствами о государственной регистрации.

5.5. Все используемые для организации питания пищевые продукты по показателям качества, безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. По показателям качества используемые пищевые продукты должны соответствовать условиям Договора и быть не ниже предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции.

5.6. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов».

5.7. Не допускается использование в питании обучающихся рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока, составных частей молока, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.8. Для организации питания преимущественно используется продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

5.9. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных учреждениях и иметь соответствующую маркировку, должны быть удобны для пользования.

5.10. В случае обнаружения некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 3 часов);

5.11. Хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной.

5.12. Заказчик вправе в двухдневный срок при возникновении разногласий организовать проверку соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем контракте, с привлечением представителей Роспотребнадзора. В случае проведения

МАОУ Черемшанская СОШ	:	.
(Наименование Заказчика)		(Наименование Исполнителя)

необходимых лабораторных испытаний расходы на их проведение несет Исполнитель.

5.13. Организация питания в образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с требованиями, установленными законодательством.

5.14. Маркировка готовых блюд должна соответствовать требованиям, установленным законодательством.

5.15. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

5.16. Суточная проба отбирается и хранится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню, включая пищевые продукты промышленного изготовления.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором Исполнитель уплачивает Заказчику пеню в размере 0,1 % от стоимости Договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства.

6.3. Исполнитель освобождается от уплаты пени, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы (форс-мажор) или по вине другой стороны.

6.4. Форс-мажорными обстоятельствами признаются военные действия, гражданские волнения, объявление режима военного или чрезвычайного положения, мобилизация, забастовки, блокада, эмбарго, взрывы, аварии на транспорте, эпидемии, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также акты органов государственной власти и управления, имеющие обязательную юридическую силу для сторон и устанавливающие невозможность исполнения настоящего Договора, которые были приняты в период действия Договора.

6.5. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства в связи возникновением обязательств, изложенных в п. 6.4. настоящего Договора, должна дать письменное извещение другой стороне в течение 7 (семи) рабочих дней с момента наступления

МАОУ Черемшанская СОШ	
(Наименование Заказчика)	(Наименование Исполнителя)

возможности уведомления о препятствующих обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору.

6.6. Исполнитель несет ответственность за качество реализуемой продукции, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с действующим законодательством.

6.7. В случае прекращения по вине Заказчика организации питания обучающихся последний обязан возместить Исполнителю фактически произведенные затраты.

6.8. В случае прекращения по вине Исполнителя оказания услуг по организации питания учащихся последний обязан возместить Заказчику излишние денежные средства, перечисленные им согласно количеству, питающихся и установленной норме питания.

6.9. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия Договора сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

6.10. Споры и разногласия, неурегулированные сторонами путем переговоров в течение 5 (пяти) дней в связи с исполнением Договора, разрешаются в судебном порядке.

7. МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

1 смена (с 02.06.2025 г. по 24.06.2025 г.)

Мезенская ООШ: 50 детей * 15 дней.

Прокуткинская СОШ: 69 детей * 15 дней.

Плешковская СОШ: 120 детей * 15 дней.

Первопесьяновская СОШ: 50 детей * 15 дней.

2 смена (с 30.06.2025 г. по 20.07.2025 г.)

Прокуткинская СОШ: 40 детей * 15 дней.

Плешковская СОШ: 92 детей * 15 дней.

Первопесьяновская СОШ: 45 детей * 15 дней.

3 смена (с 23.07.2025 г. по 12.08.2025 г.)

Черемшанская СОШ: 125 детей * 15 дней.

Неволинская ООШ: 60 детей * 15 дней.

8.СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1 Настоящий Договор вступает в силу с момента его заключения и действует по 31 августа 2025 года, а в части финансовых взаиморасчетов между сторонами до полного их завершения.

8.2. Расторжение настоящего Договора допускается по основаниям предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

8.3 Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке для чего одна из сторон должна в письменной форме уведомить другую сторону в 15 дневный срок о своем намерении. По истечению 15-ти дней с момента надлежащего уведомления, договор считается расторгнутым.

9. Заключительные положения

9.1. Все извещения, требования и (или) иные договоренности между сторонами должны быть совершены в письменной форме и надлежащим образом переданы по последнему известному адресу стороны, которой адресуется данное извещение, требование или договоренность.

9.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются законодательством РФ.

9.3. При изменении адреса, стороны обязуются извещать друг друга о таких изменениях в десятидневный срок. В противном случае, сообщения, переданные по последнему известному адресу, считаются переданными надлежащим образом.

9.4. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон. Оба экземпляра имеют равную юридическую силу.

9.5. Приложение к настоящему Договору является его неотъемлемой частью.

10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

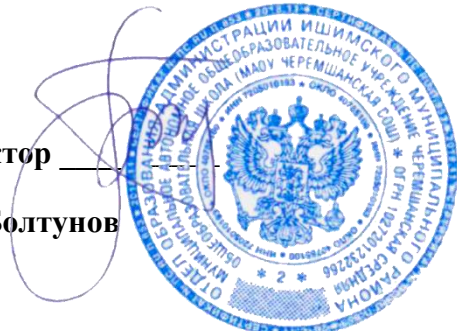
МАОУ Черемшанская СОШ

Юр. адрес 627701, Тюменская обл.,
Ишимский район, с.Черемшанка,
ул.Новая, д. 6
ИНН 7205010193 КПП 720501001
БИК 017102101
БАНК – ОТДЕЛЕНИЕ ТЮМЕНЬ//УФК по
Тюменской области
ЛС50055ЧРСШ
р/сч 03234643716260006700
Казначейский счет 40102810945370000060

ИП Денисова Ирина Владимировна

627705 Тюменская область, Ишимский район,с.
Стрехнино, ул.Целинная ,д.43/2
ИНН 720500639100
ОГРН 310723233400171
р/сч. 40802810367100000606
БИК 047102651
Западно-Сибирский банк ОАО «Сбербанк
России» г. Тюмень
Кор.сч.30101810800000000651
Кор.сч.30101810800000000651

Директор
Н.Е. Болтунов



И.В. Денисова

**Техническое задание на оказание услуг, работ
по организации горячего питания для учащихся МАОУ Черемшанская средняя
общеобразовательная школа и сети его филиалов
на период летней оздоровительной кампании**

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги, работы по организации горячего питания для учащихся МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов, организованные в соответствии с нормативно-правовыми актами, указанными в п. 2 настоящего Технического задания.
2. Исполнитель должен организовать питание детей в образовательных учреждениях, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ,
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ.
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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"
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 332 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.
4. Для исполнения условий Договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с холодильным, тепловым и технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется в безвозмездное пользование на срок действия Договора.
Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Договора. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.
5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами.
7. Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.
 - Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:
 - поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
 - поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
 - поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню, придерживаясь Приложения №1,2.

8. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

9. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

10. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии производственную программу, согласованную с филиалом ФБУЗ «ЦГ и Э в Тюменской области» в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском р-х.

11. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

12. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

13. Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для обучающихся учреждения.

14. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

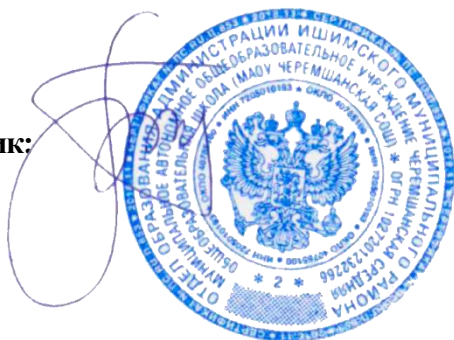
15. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

17. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

18. Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятия, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

19. Исполнитель согласовывает режим работы столовой и буфета с директором образовательного учреждения.

Заказчик:



Исполнитель:

