

и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими «Комбинатом питания» санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.2.5. Производит контроль за соблюдением «Комбинатом питания» своих обязательств по приготовленной пище, по использованию помещения и оборудования и мебели пищеблока.

### **2.3. «Комбинат питания»:**

2.3.1. Оказывает услуги по организации ежедневного разнообразного горячего питания обучающему графику, согласно п. 2.2.1. настоящего соглашения, с учетом возрастных особенностей обучающихся.

2.3.2. Обеспечивает соблюдение установленных санитарно-гигиенических правил и форм условий приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.3.3. Заключает договоры, осуществляет производственный контроль качества и безопасности продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам в соответствии с Законом РФ «О эпидемиологическом благополучии населения» на базе лабораторий, аттестованных в аккредитационную техническую компетентность.

2.3.4. Формирует поварскую бригаду. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.3.5. Использует для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый фургон или другой транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования, выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую карту установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатов лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.3.7. Ежедневно размещает в школьной столовой утвержденное «Образовательным учреждением» указание выхода каждого блюда.

2.3.8. Производит входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их приготовления и подготовки к реализации.

2.3.9. Обеспечивает школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для сметаны и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующим законодательством.

2.3.10. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического оборудования и содержать его в постоянной исправности во время эксплуатации. Осуществлять ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электроснабжения.

2.3.11. Обеспечивает содержание помещения и оборудования в соответствии с установленными требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, несет ответственность за соблюдение техники безопасности.

2.3.12. Обеспечивает текущий ремонт оборудования.

2.3.13. Обеспечивает расход электроэнергии, горячей и холодной воды в соответствии с установленными нормами.

2.3.14. Разрабатывает меню с учетом возрастных особенностей обучающихся, калькуляцию блюд по рецептурным сборникам и в соответствии с нормативными документами.

2.3.15. Стоимость завтраков и обедов согласовывает с «Образовательным учреждением».