

Приложение № 5

к двустороннему договору  
аренды объекта муниципального  
недвижимого имущества

Требования к организации основного (горячего) питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием учащихся в соответствии с графиком работы МАОУ по графику, утвержденному руководителем учреждения *тасно расписанию учебных занятий*.

Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация , приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с ерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по скому краю.

1.3. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых , пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве ной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и ной продукции, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому

1.4. Стоимость основного (горячего) питания учащихся не должна превышать 1% от ины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

1.5. Примерное двухнедельное меню и примерный ассортиментный перечень блюд етной продукции согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому . Изменение примерного двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд и ной продукции без согласования с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому не допускается.

эи организации основного (горячего) питания учащихся следует руководствоваться иН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации ия учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и его профессионального образования» и другими нормативными документами, иентирующими деятельность предприятия общественного питания.

бота пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими яями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в

3:

едняя  
ов» г.  
новой  
ны и  
ый в  
очили

ого

ьная  
ль  
симого

. на

ю 404,6

мой

питания  
занятиями  
низации  
ального

аренды

приема-

аренды

е и по  
тоящим

приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

## 2. Требования к организации основного (горячего) питания учащихся

2.1. Предоставлять учащимся образовательного учреждения ежедневное двухразовое основное (горячее) питание, а при длительном пребывании учащихся в учреждении (сессии групп продленного дня) - трехразовое питание.

2.2. Утвердить режим работы столовой в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3. Сообщать Учреждению о необходимости изменения режима работы столовой, факта предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

2.4. согласовывать с Учреждением ежедневное меню, составленное на основании 14-дневного двухнедельного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

2.5. Предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню;

2.6. Организовать вывоз пищевых отходов с территории учреждения;

2.7. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню;

2.8. Производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

2.9. Обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по факту предоставления основного (горячего) питания, утвержденному директором общеобразовательного учреждения;

2.10. Обеспечивать столовую общеобразовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, холодильным и технологическим оборудованием, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.11. Обеспечить наличие оборудования для соблюдения принципа «щадящего» питания (пароконвектомат);

2.12. Обеспечивать пищеблок штатом сотрудников, имеющих допуски, соответствующие требованиям действующего законодательства;

ва

г.

«Средняя  
детей» г.  
районной  
районы и  
районный в  
районный

НОГО

льная  
ель  
жилого

4. на

ю 404,6

емой

питания  
ваниями  
низации  
чального

к аренды

присма-

а аренды

же и по  
стоящим

2.13. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

2.14. Содержать помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

2.15. Обеспечить наличие на пищеблоке образовательного учреждения следующих документов:

- журнал учёта количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;

- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);

- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);

- примерное двухнедельное меню, согласованные с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, ежедневное меню, меню-раскладки;

- согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции;

- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений»;

- приходные документы на продукцию;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продуктов питания (удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

- журнал витаминизации пищи;

- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;

- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;

- журнал учета мероприятий по контролю;

- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);

- нормативные и методические документы, регламентирующие организацию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;

- книга отзывов и предложений;
- информация от Поставщика.

Инициатор:

Директор МАОУ «СОШ № 102»



И.А. Марионова

Исполнитель:

И.В. Гусева А.В.



А.В. Гусева.

г.ва

г.

«Средняя  
летов» г.  
ионовой  
роны и  
мый в  
случили

ного

льная  
ль  
зимого

на

р 404,6

мой

итания  
аниями  
изации  
льного

аренды

риема-

аренды

и по  
заящим