

- 2.1.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.
- 2.1.4. Устанавливать режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН 2.4.2.2821-10, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов. График предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.
- 2.1.5. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой и буфета.
- 2.1.6. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством детей, охваченных организованным горячим питанием, и примерным прогнозом количества детей, питающихся буфетной продукцией.
- 2.1.7. Проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.
- 2.1.8. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.
- 2.2. Заказчик имеет право:
- 2.2.1. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы столовой и буфета.
- 2.2.2. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание в ОУ) при контрольном взвешивании поступивших на склад продуктов питания.

### **3. Права и обязанности Исполнителя**

- 3.1. Исполнитель обязан:
- 3.1.1. Оказывать услуги по организации питания учащихся в МБОУ «Сахарозаводская СОШ» в соответствии с условиями настоящего договора и СанПиН 2.4.2.2821-10.
- 3.1.2. Комплектовать ежедневное меню, утвержденное Заказчиком, с учетом цикличного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Павловском районе, и в обязательном порядке выставлять его в специально отведенном месте для ознакомления учащихся, их родителей и педагогов. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.
- 3.1.3. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых общеобразовательным учреждением, с соблюдением СанПиН 2.4.2.2821-10, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.
- 3.1.4. Обеспечивать столовую образовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.
- 3.1.5. Осуществлять своим автотранспортом, по согласованному с Заказчиком графику, доставку в образовательное учреждение готовой продукции, сырья и полуфабрикатов соответствующего качества
- 3.1.6. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе.
- 3.1.7. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления основного (горячего) питания в соответствии с действующим законодательством.