Соглашение о сотрудничестве при организации питания учащихся общеобразовательных учреждений

г. Краснодар «09» января 2019 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар гимназия №25, действующее на основании Устава, в лице директора Краевой Светланы Николаевны, **Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1»** муниципального образования город Краснодар в лице генерального директора Альшевой Натальи Ивановны, **государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Детская городская поликлиника №1 города Краснодара»**, действующее на основании Устава, в лице главного врача Чепель Ларисы Львовны, заключили настоящее соглашение о следующем.

1.Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают обучающихся общеобразовательных учреждений города Краснодара безопасным, полноценным, качественным питанием.

2. Права и обязанности сторон

2.1. МАОУ гимназия №25, в лице руководителя:

2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

2.1.2. Организует питание в общеобразовательном учреждении в течении полной рабочей недели. Обеспечивает 100 % охват горячим питанием всех желающих (с учетом площадей обеденных залов и требования организации посадки всех обучающихся в обеденном зале не более, чем в 3 перемены).

2.1.3. Создает условия для организации горячего питания в общеобразовательном учреждении, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.

2.1.4. Предоставляют помещения с соответствующими нормативным документам условиями для хранения продуктов, приготовления пищи.

2.1.5. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории гимназии и в гимназической столовой в надлежащем виде, с обеспечением температуры воды на выходе $+ 65^0$ С. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.

2.1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями.

2.1.7. Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, установленной требованиями санитарного законодательства.

2.1.8. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования (за исключением случаев поломки , связанных с неправильной эксплуатацией).

2.1.9. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря. посуды.

2.1.10. Создает Совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания школьников), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы предприятия общественного питания и качеством приготовления блюд, а в случае неисполнения, ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, оповещает руководителя общеобразовательного учреждения, который направляет информацию в конкурсную комиссию и инициирует расторжение государственного контракта и внесение предприятия общественного питания в реестр недобросовестных поставщиков услуги по организации питания.

2.1.11. Создает бракеражную комиссию и обеспечивает ее работу в соответствии с требованиями СанПиНа.

2.1.12. Проводит работу по пропаганде здорового питания и привлечению средств для организации питания учащихся из различных источников.

2.1.13. Владеет анализом состояния питания в общеобразовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания учащихся.

2.1.14. Организовывает предварительное накрытие столов (сервировку). Допускается организация предварительного накрытия столов (сервировка) силами учащихся (дежурных детей старше 14 лет) под руководством дежурного учителя.

2.1.15. Организовывает работу по регулярной влажной уборке обеденных залов (столы, стулья, полы) после каждого приема пищи учащимися.

2.1.16. Уведомляет руководителя предприятия общественного питания, осуществляющего питание учащихся, об изменениях в учебном процессе, связанных с отсутствием массового количества учащихся в связи с проведением различного рода мероприятий, за 3 дня до проведения мероприятия.

2.2. Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар, **осуществляющее питание учащихся в общеобразовательном учреждении:**

2.2.1. Обеспечивает наличие в каждой организации действующих санитарных правил.

2.2.2. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия.

2.2.3. Организует питание по меню и ценам, предусмотренным для организации питания в общеобразовательных учреждениях.

2.2.4. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.5. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.6. Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями действующего СанПиН.

2.2.7. Выделяет ответственное лицо для проведения под контролем медицинского работника ежедневной витаминизации готовой пищи с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

2.2.8. Обеспечивает сохранность и правильность эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

2.2.9. Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, правильность эксплуатации технологического оборудования.

2.2.10. Поставляет сертифицированную, качественную, соответствующую гигиеническим требованиям продукцию в объеме и в сроки в соответствии с контрактом. Обеспечивает наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняет до конца реализации продукта.

2.2.11. Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.2.12. Проводит текущую уборку, дезинфекцию, а также генеральные уборки на пищеблоке.

2.2.13. Проводит своими силами уборку помещений, дезинфекцию оборудования, посуды, инвентаря при подготовке пищеблока к началу нового учебного года.

2.2.14. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

2.2.15. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств.

2.2.16. Обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения

витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.2.17. Производит замену забракованной бракеражной комиссией продукции.

2.2.18. Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

2.2.19. Направляет сотрудников при наличии жалоб на состояние здоровья к медицинскому работнику для проведения осмотра и решения вопроса о допуске к работе.

2.2.20. Разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов и обязательным согласованием с администрацией гимназии и медицинским работником.

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

2.2.22. Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную централизованную стирку санитарной одежды.

2.2.23. Обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

2.2.24. Обеспечивает своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований работниками пищеблока.

2.2.25. Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников на знания требований санитарного и другого законодательства.

2.3. ГБУЗ «ДГП № 1 г. Краснодара»

2.3.1. Осуществляет контроль организации питания в МАОУ гимназия № 25, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении, не реже 2-х раз в неделю.

2.3.2. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю.

2.3.3. Осуществляет контроль проведения ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном учреждении, не реже 2-х раз в неделю.

2.3.4. Осуществляет контроль ежедекадного анализа подсчета данных о фактическом выполнении меню попродуктам питания, проведенным ответственным лицом, контролирует ведение «Ведомость контроля за рационом питания».

2.3.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража

готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном учреждении.

2.3.6. Осуществляет контроль правильного отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом.

2.3.7.Осуществляет ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока, отмечает результаты контроля в «Журнале здоровья».

2.3.8. Систематически проводит санпросвет работу среди учащихся, их родителей и педагогов по основам рационального питания.

2.3.9. Своевременно информирует руководителя **ГБУЗ «ДГП № 1 г. Краснодара»**, руководителя **МАОУ гимназии № 25,** предприятия общественного питания о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

3. Ответственность сторон.

Меры ответственности сторон применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории РФ.

4. Срок действия соглашения.

4.1. Настоящее соглашение вступает в силу с момента его подписания.

4.2. Срок действия договора **с 09.01.2019 г. по 31.07.2019 г.** и подлежит ежегодной пролонгации.

5. Заключительные предложения.

Настоящее соглашение составлено в 3-х экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному - для каждой из сторон.

6. Адреса и подписи сторон.

МАОУ гимназия №25	**МУП «КШП №1»**	**ГБУЗ «ДГП № 1 г. Краснодара»**
350047, г. Краснодар ул. Рашпилевская, 134	350010, г. Краснодар ул. Ростовское шоссе, 14/Е	350004, г. Краснодар ул. Тургенева, 23
Директор МАОУ гимназии №25 _____ С.Н.Краева	Генеральный директор МУП «КШП №1» _____ Н.И.Альшева	МБУЗ ДГП №1 Главный врач _____ Л.Л. Чепель