

оборудования, инвентаря (совместно с работниками пищеблока);

- тепло-электроснабжение, горячее и холодное водоснабжение, обслуживание канализационных сетей, вывоз мусора и пищевых отходов;
- необходимый ремонт технических сетей пищеблока, оборудования;
- сохранность товарно-материальных ценностей в нерабочее время;
- работников пищеблока необходимыми моющими и чистящими средствами для поддержания соответствующего санитарно-эпидемиологического режима в пищеблоке;
- своевременный обязательный медицинский осмотр работников пищеблока;

2.2. Медсестра школы осуществляет контроль приёмки, хранения продуктов, обработки и приготовления пищи с ведением соответствующей документации.

2.3. Медсестра школы контролирует соблюдение утверждённого меню и качество приготовления блюд, выполнение санитарно-технических требований на пищеблоке.

2.4. «Поставщик» обеспечивает школьную столовую:

- необходимыми продуктами питания в соответствии с меню;
- строгое соблюдение правил, нормативов и требований технологий при транспортировке, хранении, отпуске и обработке сырья и продуктов при приготовлении полуфабрикатов и пищи как на предприятии, так и в пищеблоке школы;
- правильную эксплуатацию технологического кухонного оборудования, соблюдение норм и правил охраны труда и техники безопасности работниками пищеблока через организацию и проведение необходимой учёбы и инструктажей, разработку соответствующих правил и инструкций;
- автотранспортом для доставки необходимых продуктов в школьную столовую;
- надлежащее санитарное состояние поставляемого кухонного инвентаря, оборудования и посуды.

2.5. «Поставщик» несёт ответственность за качество поставляемой продукции и готовых продуктов (мясо, молоко, яйцо, масло, мука, фрукты, овощи и т.п.) согласно требований стандартов, нормативов ГСЭН и ветеринарной службы.

2.6. Ответственность за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, соблюдение гигиенических требований по хранению, обработке сырья, технологии приготовления блюд несёт зав.столовой (шеф-повар), работающий в школе.

2.7. Строгое соблюдение правил личной гигиены осуществляется каждым работником пищеблока.

2.8. Школа обеспечивает дисциплину и соблюдение санитарно-гигиенических условий во время питания обучающихся, оплату коммунальных услуг, текущий и капитальный ремонт помещений пищеблока.

3. Финансирование питания

3.1. Финансирование питания производится за счёт бюджета Республики Татарстан и закладывается в смету школы на год.

3.2. Расчет стоимости питания производится согласно примерного двухнедельного меню, которое составляется с учетом методических рекомендаций Минздравсоцразвития России от 24.08.2007 №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», 24.08.2007 №0100/8605-07-34 «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» и от 24.08.2007 №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах». При составлении меню учитывается пищевая ценность и химический состав наборов обеспечивающих удовлетворение физиологических норм потребности в основных пищевых веществах и энергии.

4. Отчётность и документация

4.1. Отчёты о питании обучающихся предоставляются в бухгалтерию школы (акты, менёвки, заборные листы, отчёты по классам, сводная ведомость по школе и т.п.).

4.2. Отчёт по питанию по школе составляется ответственным учителем, осуществляющей ежедневный учёт питающихся детей. В журнале фиксируется количество учащихся, получающих бесплатное питание, указываются фамилии отсутствующих и причина отсутствия. Ответственность за достоверность сведений по количеству обучающихся, получающих питание, несут ответственный учитель и классные руководители.

5. Ответственность сторон

5.1 Школа и «Поставщик» несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств в соответствии с действующим законодательством.

Положение вводится в действие на неопределённый срок.