

ПРИНЯТО
на Общем собрании
работников Образовательного учреждения
протокол от 10.01.2022 г. № 3
С учетом мнения
Совета родителей (законных представителей)
Протокол № 2 от 10.01.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
ГБДОУ № 3 «Андрейка»
приказ от 10.01.2022 г. №5-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКИЙ САД №3 «АНДРЕЙКА»
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБДОУ детский сад №3 «Андрейка» Василеостровского района Санкт-Петербурга)**

1. Общие положения

1.1. «Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 «Андрейка» Василеостровского района Санкт-Петербурга» регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 «Андрейка» Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательная Организация – далее -ОО) и порядок организации питания детей в условиях ОО.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019»

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Уставом ГБДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ОО являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование культурно-гигиенических навыков при организации приема пищи.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее – Исполнитель) и ОО.

1.5. Положение вступает в силу с 10.01.2022 г. и действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания воспитанников в ОО

2.1. Воспитанники ОО получают питание в зависимости от времени пребывания в ОО (четырёхразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ОО организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту детей в учреждении, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга 01.02.2021 г.:

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг, циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания (далее – Меню), утвержденными Управлением социального питания, которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта (ответственные: Исполнитель; ОО).

2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственные: Исполнитель).

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой пищевой продукции, журналах учета температурных режимов холодильного оборудования, журналах учета температуры и влажности в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).

2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.6. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не должны превышать +/- 5%.

2.7. Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.9. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным ОО с соблюдением противоэпидемиологических мероприятий в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других

объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019».

2.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию) с соблюдением противоэпидемиологических мероприятий в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019». Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. (ответственные: Исполнитель).

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОО должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: ОО).

2.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (ответственность: Исполнитель).

2.16. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.17. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, в том числе против коронавирусной инфекции COVID-19, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.18. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи с соблюдением противоэпидемиологических мероприятий в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в соответствии с

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019».

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.19. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, использовать средства индивидуальной защиты с соблюдением противоэпидемиологических мероприятий в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019» (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.20. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.21. В ОО должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель, ОО).

2.34. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: ОО).

3. Взаимодействие с исполнителем по контракту оказания услуги по организации горячего питания

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в ОО в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ОО.

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ОО и Исполнителя.

3.1.2. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.3. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь текущего года подписывается сторонами не позднее 31 декабря текущего года.

3.1.4. ОО производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.1.5. При наличии у ОО замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и календарных дней ОО вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.6. Услуги за отчетный период считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг ОО.

3.1.7. При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям ОО.

3.2. Права и обязанности.

3.2.1. ОО обязана:

- По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.

- Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.

- Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек.

- Предоставить Исполнителю возможность оказания Услуг в помещениях ОО для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией.

- Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ОО.

- Своевременно предоставлять Исполнителю заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников ОО, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака. Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание. Вести учет и расчеты потребления питания.

- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем.

- Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

3.2.2. ОО имеет право:

- В любое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.

- Отказаться от принятия результата Услуг, не соответствующего требованиям Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки.

- Требовать надлежащего выполнения Контракта.

- В соответствии с Контрактом требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения

Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта.

- Провести экспертизу оказания услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

3.3.3. Исполнитель обязан:

- Оказать Услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом.

- Оказать Услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим законодательством. Обеспечивать в период оказания Услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды с соблюдением противоэпидемиологических мероприятий в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019».

- При оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

- Обеспечивать ООО возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания Услуг.

- Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания ООО, а также в срок, установленный ООО, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.

- В течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг представить ООО счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.

- Немедленно письменно предупредить ООО при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания Услуг в срок.

- Своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания Услуг.

- Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ООО сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ООО в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ООО медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

Обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации.

- Организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке ООО в соответствии с меню, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

- Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ОО с учетом режима его работы.

- Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ОО и/или уполномоченных лиц ОО в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

- Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

- Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

- Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

- Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

- Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с ОО.

- Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

- Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

- Обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации (технологические карты, накопительные ведомости, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством).

- На каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста, соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

- При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате (при наличии); при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.

- Реализацию готовой продукции общественного питания производить в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

- В течение 30 дней с момента вступления Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести

инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с ОО.

- Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

- Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

- Предоставлять по запросу ОО, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.

- Привлекать к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 25 (двадцати пяти) % от цены Контракта.

- Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой пищевой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий Программы производственного контроля).

- Предоставлять по запросу ОО, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а также предоставлять возможность ОО и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.

- Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.

3.3.4. Исполнитель вправе:

- Требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.

- В случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ОО допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке.

4.2. ОО обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг

общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОО по организации питания детей согласно «Положению о Совете по питанию».

5.2. Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.