

## 9. Функции организатора питания

9.1. Использовать помещения и оборудование, предоставленные учреждением, только в целях организации питания обучающихся.

9.2. Принять имеющееся холодильное и торгово-технологическое оборудование учреждения по акту приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг. По окончании срока оказания услуг оборудование передается учреждению актом сдачи.

9.3. Укомплектовать пищеблок учреждения необходимыми квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие у работников профилактических прививок в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

9.4. Соблюдать противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещения, оборудования, предоставленные учреждением.

9.5. Обеспечивать сохранность предоставленного помещения, оборудования и других материальных ценностей. При организации своей деятельности обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний Территориального органа Управления Роспотребнадзора по Омской области.

9.6. Поддерживать переданное по акту приема-передачи оборудование учреждения в исправном состоянии. Устанавливать и производить текущий ремонт холодильного и технологического оборудования. Замена или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине организатора питания производится за счет организатора питания.

9.7. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, своими силами и за свой счет проводить лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, включающих идентификацию продукции, а также оплату исследований, проводимых учреждением, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

9.8. За счет собственных средств нести расходы по:

- приобретению и использованию спецодежды, моющих средств и дезинфицирующих средств, в том числе специальных для мытья посуды, иного инвентаря в соответствии с нормами оснащенности предприятий общественного питания при образовательных учреждениях;
- проверке и клеймении весоизмерительного оборудования;

- обеспечению условий хранения ТБО и пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 (вывоз ТБО и пищевых отходов осуществляется Исполнителем в соответствии с фактическим объёмом, но не реже чем 1 (один) раз в день);

- пищевые отходы собираются для хранения и вывоза в месте на территории учреждения. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на специализированных площадках. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре  $+5^{\circ}\text{C}$  и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше  $+5^{\circ}\text{C}$ ) - не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается;

- вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на  $2/3$  объема. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов;

- осуществляет содержание внутренних систем водоснабжения, водоотведения и электроснабжения на пищеблоке;

- обеспечивает наличие необходимого количества столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, соответствующих СанПиН 2.4.5.2409-08;

- обеспечивает наличие необходимого количества кухонной посуды и инвентаря, соответствующих СанПиН 2.4.5.2409-08.

9.10. Несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.