2.1.9. Проконтролировать наличие на пищеблоке:
а) предварительных ежедневных заявок и «Актов о продаже и отпуске продукции кухни» на питание (Приложение № 2, 3) по количеству и стоимости отпущенных за день единиц питания - завтраков, обедов, полдников к настоящему договору.
б) бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнал проведения С-витаминизации;
в) официально изданных санитарных правил и норм;
г) примерного 10-дневного меню, согласованного с санитарными службами.
2.1.10. Осуществить за свой счет охрану столовых и оснащение пожарно-охранной сигнализацией.
2.1.11. Принять оказанные Исполнителем услуги по Акту выполненных работ (Приложение №4) оказанных услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.
2.1.12. Незамедлительно уведомить Плательщика, получив письменное уведомление от Исполнителя, предусмотренное п.3.1.настоящего договора.
2.1.13. Уведомить Исполнителя в течение 3-х дней об учащихся, выбывших из школы, с указанием адреса убытия в письменном виде.
2.1.14. Подписывать ежемесячно Акты выполненных работ с Исполнителем.
2.1.15. Снимать с питания учащихся (Потребителей услуг), задолженность которых превышает 250 рублей.
2.2. Получатель услуг вправе:
2.2.1. Осуществлять контроль за выполнением сторонами по договору своих обязательств.
2.3. Исполнитель обязан:
2.3.1. Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания Потребителей услуг (пятидневная рабочая неделя) с момента заключения договора и осуществлять реализацию буфетной продукции.
2.3.2. Обеспечить работу буфета, буфетов-лотков на территории МБОУ (столовой) в соответствии с действующими СанПин. Совместно с Получателем услуг утвердить режим работы столовой и реализации буфетной продукции.
2.3.3. Оказывать услуги согласно требованиям по качеству, установленным СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.3.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.3.5. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность». Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.
2.3.6. Сформировать бригаду для оказания услуг по организации питания в соответствии с Приложением №7.
2.3.7. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Получателя услуг в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.
2.3.8. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.
Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
2.3.9. Ежедневно вывешивать в столовой Получателя услуг меню, утверждённое Получателем услуг с указанием выхода и цены каждого блюда.
2.3.10. Совместно с Получателем услуг производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.
2.3.11. Принять по акту приема-передачи пищеблок с находящимся в нем оборудованием и обеспечить сохранность предоставленных Получателем услуг помещений пищеблока, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Содержать в постоянной исправности во время работы холодильное и технологическое оборудование, находящееся внутри пищеблока, за исключением

канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.3.12. Обеспечивать соблюдение в помещениях Получателя услуг установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.13. Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от Исполнителя к Получателю услуг, вывоз пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно транспортного оборудования, находящегося внутри пищеблока, за исключением канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.3.14. Обеспечить наличие на пищеблоке Получателя услуг:

а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;

б) технологических карт на блюда и изделия по меню;

в) товарно-транспортные документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

д) книги отзывов и предложений;

е) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

2.3.15. Исполнитель совместно с Получателем услуг осуществляет подготовку пищеблока (уборка, помывка) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.