2.1.4. Нести в соответствии с установленными нормами расходы по оплате силовой электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, отопления помещений, в которых оказываются услуги по предоставлению питания, приобретать для оборудования, используемого «Стороной 3» для оказания услуг по предоставлению питания, детали, вышедшие из строя, производить ремонт канализации, вентиляции и электрощитовых.

2.1.5. Утвердить совместно со «Стороной 3» режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два рабочих дня.

2.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;

б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала «Здоровья» и журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта мероприятий по контролю;

в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.1.7. Вести ежедневный персональный учет количества учащихся, получающих бесплатное горячее питание.

2.2. «Сторона 2» вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением «Стороной 3» своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.3. «Сторона 3» обязана:

2.3.1. Оказать услуги по предоставлению ежедневного разнообразного бесплатного питания учащимся на период с1 сентября 2021г. по 31 декабря 2022г.(за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному Сторонами настоящего договора, согласно приложению № 1 .

Начало оказания услуг в 2021 и 2022 гг. - не ранее даты начала работы общеобразовательного учреждения.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила, ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции (далее - ТР ТС 021/2011), СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

2.3.3. Соблюдать п. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой «Стороны 2».

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок «Стороны 2», в соответствии требованиям СанПиН, ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации.

2.3.7. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.8. 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.