

**Соглашение о сотрудничестве
при организации питания учащихся МБОУ СОШ № 4**

ст. Кущевская

16 декабря 2015 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4, именуемое в дальнейшем «Школа», в лице директора Черноусовой В.А., действующей на основании Устава, с одной стороны и муниципальное бюджетное учреждение здравоохранения «Кущевская центральная районная больница», именуемое в дальнейшем «Больница», в лице главного врача Сычёва С.П., действующего на основании Устава, заключили настоящее соглашение о следующем.

1. Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают учащихся МАОУ СОШ № 4 безопасным, полноценным, качественным питанием.

2. Права и обязанности сторон.

2.1. Школа:

- 2.1.1. Организует питание в общеобразовательном учреждении в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием всех желающих (с учетом площадей обеденных залов и требования организации посадки всех обучающихся в обеденном зале не более, чем в 3 перемены).
- 2.1.2. Создает условия для организации горячего питания в общеобразовательном учреждении, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.
- 2.1.3. Предоставляет помещения с соответствующими нормативным документам условиями для хранения продуктов, приготовления пищи и приема пищи.
- 2.1.4. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории школы и в школьной столовой в надлежащем виде, с обеспечением температуры воды на выходе +65 С. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.
- 2.1.5. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями.
- 2.1.6. Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, установленной требованиями мер санитарного законодательства.
- 2.1.7. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования (за исключением случаев поломки, связанных с неправильной эксплуатацией).
- 2.1.8. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды.
- 2.1.9. Создает Совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания школьников), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд, а в случае неисполнения, ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, оповещает руководителя общеобразовательного учреждения, который принимает меры по устранению выявленных нарушений.
- 2.1.10. Создает бракеражную комиссию.

- 2.1.11. Проводит работу по пропаганде здорового питания и привлечению средств для организации питания учащихся из различных источников.
- 2.1.12. Владеет анализом состояния питания в общеобразовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания школьников.
- 2.1.13. Обеспечивает наличие действующих санитарных правил на школьном пищеблоке.
- 2.1.14. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока.
- 2.1.15. Организует питание по меню и ценам, предусмотренным для организации питания в общеобразовательных учреждениях.
- 2.1.16. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.17. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.18. Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями действующего СанПиН.
- 2.1.19. Выделяет ответственное лицо, осуществляющее ежедневную витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- 2.1.20. Обеспечивает сохранность и правильность эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.
- 2.1.21. Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, правильность эксплуатации технологического оборудования.
- 2.1.22. Осуществляет контроль за поставкой сертифицированной, качественной, соответствующей гигиеническим требованиям продукции в объеме и в сроки в соответствии с договорами. Обеспечивает наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняет до конца реализации продукта.
- 2.1.23. Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 2.1.24. Проводит текущую уборку, дезинфекцию, а также генеральные уборки на пищеблоке.
- 2.1.25. Проводит своими силами уборку помещений, дезинфекцию оборудования, посуды, инвентаря при подготовке пищеблока к началу нового учебного года.
- 2.1.26. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.
- 2.1.27. Работники пищеблока «Школы» несут ответственность за сохранность и бережное отношение к помещениям школьных пищеблоков, установленному технологическому, холодильному оборудованию, инвентарю.
- 2.1.28. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.1.29. Обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- 2.1.30. Производит замену забракованной бракеражной комиссией продукции.

- 2.1.31. Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 2.1.32. Направляет сотрудников при наличии жалоб на состояние здоровья к медицинскому работнику для проведения осмотра и решения вопроса о допуске к работе.
- 2.1.33. Строго выполняет, разработанное и утвержденное УО МО Кущевский район, цикличное меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов и обязательным согласованием с администрацией школы и медицинским работником.
- 2.1.34. Производит ежедекадный или еженедельный подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания.
- 2.1.35. Организует производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.36. Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную централизованную стирку санитарной одежды.
- 2.1.37. Обесценивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.
- 2.1.38. Обеспечивает своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований работниками пищеблока.
- 2.1.39. Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников на знания требований санитарного и другого законодательства.

2.2. «Больница»:

- 2.2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в «Школе», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении.
- 2.2.2. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю.
- 2.2.3. Осуществляет контроль за проведением ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении.
- 2.2.4. Ежедекадно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенным ответственным лицом, ведет «Ведомость контроля за рационом питания».
- 2.2.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении.
- 2.2.6. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом.
- 2.2.7. Осуществляет ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока.
- 2.2.8. Систематически проводит санпросвет работу среди учащихся, их родителей и

педагогов по основам рационального питания.

3. Ответственность сторон.

3.1. Меры ответственности сторон применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории Российской Федерации.

4. Срок действия соглашения.

4.1. Настоящее соглашение вступает в силу с **16.12.2015 года** и действует до **01.12.2016г.**

4.2. Если ни одна из Сторон за месяц до истечения срока действия настоящего соглашения не изъявит желания о его расторжении, настоящее соглашение считается автоматически пролонгированным на следующий год.

5. Заключительные положения.

Настоящее соглашение составлено в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному – для каждой из сторон.

6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ

ИСПОЛНИТЕЛЬ

МБУЗ «Кушевская ЦРБ»
352030; Краснодарский край,
ст. Кушевская, ул. Ленина, 2

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ СОШ № 4
Адрес: 352030; Краснодарский край,
ст. Кушевская, ул. Ленина, 89

Главный врач
МБУЗ «Кушевская ЦРБ»



С.П. Сычев

Директор
МАОУ СОШ № 4



В.А. Черноусова