

Оказание услуг по организации питания в ГБОУ Стерлитамакская КШИ осуществляется в соответствии с установленными требованиями, в том числе:

- ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 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»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- [СанПиН 2.4.3259-15](#). "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей, оставшихся без попечения родителей".

Услуги по организации питания обучающимся, приходящим и проживающим в ГБОУ Стерлитамакская КШИ, оказывает ООО «Общепит-3». Питание льготное, 5-ти разовое для проживающих, 2-ух разовое для приходящих детей. Охват горячим питанием составляет 100%.

Стоимость услуги по организации питания:

для проживающих:

- с 7- до 10 лет - 167,70 руб.;

- с 11- до 18 лет - 192,44 руб.;

для приходящих:

- с 7-10 лет - 100,60 руб.;

- с 11- до 18 лет - 115,36 руб.

Осуществляется формирование документации по организации питания с предоставлением Заказчику: карточки-раскладки, 14 - дневного меню, 14 - дневного базового меню, с расчетом калорийности, энергетической и пищевой ценности, натуральных норм, с учетом объема оказываемых услуг.

Ежедневно оформляются накладные на отпуск готовых блюд, меню-раскладка, раздаточная ведомость.

Выдача готовой пищи осуществляется с пищеблока не позже 20 минут от времени ее приготовления.

Ежедневно производится бракераж готовой пищи, отбор суточной пробы и обеспечивается надлежащее ее хранение в течение 48 часов.

Принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг и производится замена блюд ненадлежащего качества, признанных таковыми по акту в течение 1 (одного) часа с момента поступления претензии по телефону, факсимильной, электронной или почтовой связи.

Пища выдается только после снятия проб. Отметки о качестве пищи заносятся в журнал снятия проб.

Выдача готовой продукции с пищеблоков осуществляется согласно «Графика выдачи пищи».

В целях повышения эффективности мер обеспечения надлежащего качества оказания услуг в сфере питания ведётся контроль за организацией питания руководствуясь САНПиН, сборником рецептур, тех картами, ГОСТами:

а) проверяется выход и качество готовых блюд;

б) проводятся лабораторные исследования (в соответствии с договором 2 раза в год предоставляются продукты и готовые блюда на лабораторные испытания в ГКУ «Испытательный центр»);

в) осуществляется проверка качества и происхождения поступивших продуктов питания (соответствие на этикетках, упаковках, декларациях и сертификатах);

г) контроль за соблюдением технологий обработки продуктов и приготовления пищи.

