

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика.

1.33. Исполнитель организует за счет собственных средств проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического, помещений и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по акту приема-передачи.

1.34. Исполнитель обеспечивает вывоз мусора образовавшихся в результате оказания услуги по организации горячего питания, в соответствии с требованиями санитарного и ветеринарного законодательства. Пищевые отходы утилизирует Заказчик.

1.35. Исполнитель оплачивает расходы по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, электроэнергию, вывоз мусора, водоотведение, тепловую энергию) согласно показаний счетчиков и занимаемой площади пищеблока. По действующим тарифам, или по представленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

Исполнитель обеспечивает рациональное использование производственных ресурсов.

1.36. Исполнитель за счет собственных средств, проводит мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации всех производственных помещений. Проведение уборки, мойки, производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

1.37. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон.

1.38. Исполнитель обеспечивает надлежащую сохранность предоставляемых в пользование помещений, имущества Заказчика, и их правильную эксплуатацию, соблюдает требования противопожарной безопасности, соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика; обеспечивает содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии, производит их уборку после приготовления пищи силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный Заказчику по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме. Исполнитель обеспечивает возможность проведения Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества. Обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на пищеблок (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

1.39. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьему лицу.

1.40. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

1.41. Исполнитель сдает помещения пищеблока в нерабочее время под охрану Заказчика в порядке, установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем.

1.42. Исполнитель обеспечивает производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производит входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции).

1.43. Исполнитель обеспечивает мероприятия контроля качества, указанные в п. 1.42 не реже 1 раза в квартал за счет собственных средств, а также при первом предоставлении Заказчика (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей детских садов), что будет считаться как грубым нарушением исполнения требований технического задания). При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) должно составлять не менее 1 раза в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 5 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

1.44. Исполнитель предоставляет копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов с результатами лабораторных испытаний.

1.45. Исполнитель предоставляет на утверждение Заказчика согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РБ меню до начала оказания услуг: - примерное меню не менее чем на 2 недели, разработанное в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

1.46. Заказчик обязан совместно с Исполнителем утвердить:

- режим работы пищеблока, выдачу готовой продукции по графику,
- предоставить Исполнителю в пользование помещения, технологическое и холодильное оборудование, необходимые для оказания услуги по организации горячего питания.

1.47. Заказчик обязан не реже одного раза в полгода проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.

1.48. Заказчик осуществляет контроль за организацией и обеспечением питанием воспитанников детских садов, а именно назначает ответственных лиц для снятия бракеража готовой пищи перед ее раздачей.

1.49. Заказчик проводит обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет с осуществлением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 и СанПин 2.4.5.2409-08.

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;