УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми: _____ Н.Я.Мельчакова
Приказ от 20.04.2018 № СЭД-059-01-03-104

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми (далее – МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33») (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» по графику, утвержденному директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденному директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

1.5. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

1.6. Под бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья понимается обеспечение бесплатным питанием путем предоставления горячего питания в виде завтраков и обедов для учащихся: 1 смены и обедов и полдников для учащихся 2 смены в школьных столовых в дни учебного процесса. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому (издан соответствующий приказ), в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации должны обеспечиваться бесплатным питанием в виде сухого пайка (продуктового набора). На сумму, рассчитанную путем умножения стоимости двухразового питания на количество рабочих дней месяца родители получают продуктовый набор.

1.7. Обеспечение питанием в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1 Питание обучающихся МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно –эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания , организацию и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации

№ 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «Об охране семьи, материнства ,отцовства и детства»,

Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 г. № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,

Решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

Постановление администрации города Перми от 13 марта 2013г.№ 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в МОУ»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ».

Решение Пермской городской Думы от 20.11.2017 № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.2.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3.Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно – гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно – планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции

2.5. Администрация МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 82% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда /завтрака не выше 1% от средней величины прожиточного минимума на душу населения, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3 отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с Директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, графика предоставления питания учащимся, утвержденного Директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Обеспечение бесплатным питанием учащихся ограниченными возможностями здоровья осуществляется путем предоставления горячего питания в виде завтраков и обедов для учащихся: 1 смены и обедов и полдников для учащихся 2 смены в школьных столовых следующим образом:

- если класс, где обучается ребенок, питается на 1,2 или 3 перемене 1 смены предоставить завтрак такой же как у всех вместе ;с! классом, обед после уроков (с сопровождающим или по талону);
- если класс, где обучается ребенок питается :на 4 или 5 перемене 1 смены, на 1 или 2 перемене ребенок получает завтрак и вместе с классом - обед;
- для учащихся 2 смены на 1, 2, 3 перемене вместе с классом ребенок получает обед такой же как у всех и после 4 урока - полдник;

3.3. Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» в сети «Интернет» и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом Директора МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения:

- охват обучающихся основным (горячим) питанием;
- стоимость обедов;
- удовлетворенность оказанием услуги.

Мониторинг осуществляется классными руководителями 1 раз в четверть.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Управляющим советом учреждения, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

V. Порядок проведения конкурсного квалификационного отбора организации, осуществляющей оказание услуги по организации питания

5.1. МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» организует конкурсный квалификационный отбор организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания (далее – Отбор) путем:

- издания приказа директора МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» о создании Комиссии по проведению Отбора, включающей представителей родителей и работников МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» (далее – Комиссия),
- публикации сведений о проведении Отбора,
- приема заявок участников Отбора,
- определения рейтинга заявок участников Отбора,
- заключения договора с лицом, предложившим наилучшие условия в соответствии с критериями (далее - Победитель отбора).

5.2. Извещение об Отборе и Положение по организации питания в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33», содержащее порядок проведения Отбора публикуется на официальном сайте МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» в сети Интернет, а также на сайте permedu.ru не менее чем за 10 дней до даты проведения отбора.

В течение этого времени участники Отбора имеют право подавать заявки на участие в Отборе, просить разъяснений, а также отзывать свои заявки. Участники Отбора вправе подать не более одной заявки на участие в Отборе, не более 2 (двух) просьб о разъяснении Отбора. Окончание приема заявок происходит не позднее, чем за один день до в день вскрытия конвертов.

Вскрытие конвертов и рассмотрение заявок на соответствие требованиям, установленным приложением 1 к настоящему Положению, производится членами Комиссии. В случае несоответствия заявки требованиям к содержанию, составу, оформлению и форме заявки, установления недостоверных сведений, содержащихся в документах, представленных участником Отбора, установления факта несоответствия участника Отбора основным требованиям, устанавливаемым в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению, Комиссия обязана отстранить такого участника от участия в Отборе на любом этапе его проведения

Оценка и сопоставление заявок, поданных участниками Отбора, признанными участниками Отбора производится Комиссией в срок не позднее двух дней с даты вскрытия конвертов.

Протоколы вскрытия конвертов с заявками на участие в Отборе, рассмотрения и оценки и сопоставления заявок на участие в Отборе публикуются на официальном сайте учреждения в сети Интернет и на сайте permedu.ru не позднее 2 дней со дня подписания протокола.

МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» в течение 3 (трех) рабочих дней со дня подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в Отборе передает Победителю отбора проект договора, который составляется путем включения условий исполнения договора, предложенных победителем отбора в заявке на участие в отборе в двух экземплярах. Победитель отбора в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения, подписывает такой договор и направляет его МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33». МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» подписывает полученные экземпляры договора и направляет подписанный договор Победителю отбора в течение 2 (двух) дней, но не ранее чем через 10 (десять) календарных дней со дня публикации на официальном сайте учреждения в сети Интернет и на сайте permedu.ru протокола оценки и сопоставления заявок.

При не представлении победителем отбора в срок, предусмотренный настоящим Положением, подписанного договора, МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» имеет право заключить договор с участником проведенного Отбора, рейтинг заявки которого занял второе место.

5.3. При Отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» вправе установить обязательные требования к участнику:

5.3.1. Участник является организацией общественного питания.

5.3.2. Не проведение ликвидации участника - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства

5.3.3. Не приостановление деятельности участника в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;

5.3.4. Отсутствие у участника задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого конкурса по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

5.3.5. Отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках;

5.3.6. Отсутствие у участника случаев досрочного расторжения ранее заключенных договоров аренды с целевым назначением - организация питания обучающихся по инициативе участника в течение предыдущих 3 лет.

5.4. При проведении Отбора МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» вправе использовать критерии качества услуги и квалификации участников:

5.4.1. выполнение мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований при исполнении ранее заключенных договоров оказания услуги по организации питания;

5.4.2. количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

5.4.3. количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние 3 года;

5.4.4. наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33».

5.5. При проведении Отбора МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» вправе устанавливать для участников один или несколько критериев, указанных в пункте 5.4 настоящего Положения. Участник отбора обязан предоставить МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» пакет документов, заверенный надлежащим образом, достаточный для определения его соответствия предъявляемым требованиям и критериям согласно приложению 1 к настоящему Положению.

5.6. Сравнение и сопоставление заявок, поданных на участие в Отборе, производит Комиссия. В своей деятельности Комиссия должна руководствоваться настоящим Положением.

Комиссия производит оценку поданных заявок на участие в Отборе по критериям, определенным в публикации отбора, при этом должен применяться порядок оценки заявок, установленный в приложении 4 к настоящему Положению.

5.7. По результатам оценки заявок с Победителем отбора заключается договор аренды помещений пищеблока с целевым назначением – организация питания обучающихся и работников МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно приложению 5.

В состав такого договора включаются в качестве обязанностей Арендатора предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33», представленные Победителем в заявке.

5.8. В случае если только один участник Отбора, подавший заявку на участие в Отборе, признан участником отбора, договор заключается на условиях, которые предусмотрены заявкой на участие в Отборе.

Приложение 1
к Положению об организации питания обучающихся в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»

ТРЕБОВАНИЯ
к содержанию, составу, оформлению и форме заявки на участие в конкурсном квалификационном отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания

Заявка на участие в Отборе должна содержать:

1. Опись документов, входящих в состав заявки (тома заявки) на участие в

конкурсе в соответствии с Приложением № 2.

2. Фирменное наименование, сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), номер контактного телефона;
3. Полученную не ранее, чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридических лиц), полученную не ранее чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуальных предпринимателей), копии документов, удостоверяющих личность (для иных физических лиц), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), полученные не ранее, чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса;
4. Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника конкурса - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании, либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника конкурса без доверенности (далее - руководитель). В случае, если от имени участника конкурса действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника конкурса, заверенную печатью участника конкурса и подписанную руководителем участника конкурса (для

юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника конкурса, конкурсная заявка должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица. В случае, если от имени участника конкурса - индивидуального предпринимателя действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также нотариально заверенную доверенность (либо нотариальную копию такой доверенности) на осуществление действий от имени участника конкурса;

5. Документы, необходимые для оценки и сопоставления заявок
по качеству услуги и квалификация участника:
по 1 критерию:
-копии исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания, договоров по организации питания за последние три года со сроком исполнения не менее года;
-копии актов лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд к исполненным договорам;
по 2 критерию:
- копии трудовых книжек специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет, нотариально заверенные;
-копии дипломов специалистов, имеющих высшее или среднее – специальное образование в сфере общественного питания, нотариально заверенные;
по 3 критерию:
-копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере общественного питания, полученные за последние три года;
- копии трудовых книжек специалистов, прошедших курсы повышения квалификации в сфере общественного питания, нотариально заверенные;
по 4 критерию:

- предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении (в произвольной форме).

6. Копии учредительных документов участника отбора.
7. Декларирование соответствия участника отбора требованиям, устанавливаемым в соответствии с Приложением 3.

Приложение 2
к Положению по организации питания обучающихся в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»

Опись документов,
входящих в состав заявки на участие в конкурсном квалификационном отборе

Наименование участника	

№ п/п	Наименование представленных документов (копий документов)	Количество листов
1		
2		
3		
4		
5		
…		

n		
ИТОГО		

Приложение 3
к Положению по организации питания обучающихся в МАОУ
«ГИМНАЗИЯ № 33»

Декларирование соответствия участника конкурсного квалификационного отбора требованиям, установленным пунктом 5.3 Положения

Настоящим декларирую, что _____
(наименование или Ф.И.О. участника размещения заказа)
соответствует требованиям, предусмотренным в пункте 5.3 Положения по организации питания в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»:

- не проведение ликвидации участника отбора - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;
- не приостановление деятельности участника отбора в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;
- отсутствие у участника отбора задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого конкурса по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;
- отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участнике отбора.
- Отсутствие судимости у участника отбора
- отсутствие случаев досрочного расторжения ранее заключенных договоров аренды с целевым назначением - организация питания обучающихся по инициативе участника.

Сведения об участнике отбора:	
Почтовый адрес (для юридического лица)	

Паспортные данные (для индивидуального предпринимателя)	
Номер контактного телефона	
Контактное лицо	*Указывается по желанию участника открытого конкурса*

_____	_____	_____
Должность	подпись, м.п.	Ф.И.О.

Приложение 4
к Положению по организации питания обучающихся в МАОУ
«ГИМНАЗИЯ № 33»

Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсном квалификационном отборе.

Оценка и сопоставление заявок на участие в отборе осуществляются конкурсной комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, указанными в разделе XI конкурсной документации, в следующем порядке:

- каждой заявке по каждому критерию оценки, установленному в разделе XI конкурсной документации, присуждается рейтинг.
- рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям
- дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Оценка заявок

При оценке качества услуги и квалификации участника отборе баллы присуждаются только на основании документально подтвержденной информации (на основании представленных документов).

1 критерий: выполнение обязательных мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-

инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 20 баллов

Расчет величины указанного подкритерия производится в следующем порядке:

$$C_i = \frac{L}{([S_1/4]+[S_2/4]+\ldots.+[S_n/4])},$$

где:

C_j – значение указанного подкритерия, предложенное в i-ой заявке;

L –количество актов, проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд, содержащееся в i-ой заявке по указанному подкритерию

S_n – срок исполнения услуги (в месяцах) по каждому договору, содержащемуся в i-ой заявке, где n-количество договоров, содержащихся в i-ой заявке;

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C^i_1 = \frac{C_i}{} \times Kc,$$

$$\frac{}{C_{max}}$$

где:

C^{i}_{1}– значение в баллах, присуждаемое i-ой заявке по указанному подкритерию;

C_{max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i-ой заявке;

Кс – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

2 критерий: количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C^{i}_{2} = \frac{C_i}{C_{max}} \times Кс,$$

где:

C^{i}_{2}– значение в баллах, присуждаемое i-ой заявке по указанному подкритерию;

C_{max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i-ой заявке;

Кс – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

3 критерий: количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние три года.

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C^i_З = \frac{C_i}{C_{max}} \times Кс,$$

где:

$C^i_З$– значение в баллах, присуждаемое i-ой заявке по указанному подкритерию;

C_{max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i-ой заявке;

Кс – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

4 критерий: предложение по созданию условий для повышения качества услуги.

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 60 баллов

Значение в баллах по 4 подкритерию определяется в следующем порядке

При оценке учитывается:

- актуальность предложения - соответствие предложения текущей потребности ОУ и требованиям действующего санитарного законодательства;

- реализуемость предложения - наличие способов и плана действий по реализации предложения;

- прогнозируемый эффект от внедрения предложения - когда и какие будут последствия принятия и реализации предложения.

По итогам оценки предложений по созданию условий для повышения качества услуги каждому участнику присваивается место в рейтинге предложений, пропорционально которому заявке присваивается количество баллов по формуле:

$R4i = (Q + 1 - N) / Q$

где:

R4i - рейтинг, присуждаемый где:

R4i - рейтинг, присуждаемый i-ой заявке по указанному критерию;

Q - количество заявок участников;

N . номер места, присвоенного заявке участника.

Значение в баллах по 4 критерию определяется по формуле:

С 4 = R4i * Кс,

где

С‘4 - значение в баллах, присуждаемое i-ой заявке по указанному критерию;

Кс - максимальное значение указанного критерия в баллах.

Расчет итогового рейтинга заявки

Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга по каждой

заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения итоговых рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации.

Рейтинг, присуждаемый i-ой заявке определяется по формуле:

$$Rc_i = C^i_1 + C^i_2 + {}_+C^i_3 {}_+ C^i_4$$

где:

Rc_i – рейтинг, присуждаемый i-ой заявке по указанному критерию;

C^i_k – значение в баллах, присуждаемое комиссией i-ой заявке по каждому подкритерию, где k – количество установленных подкритериев (показателей) и определяется путем сложения баллов по каждому показателю

На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе (по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке) конкурсной комиссией каждой заявке на участие в конкурсе относительно других по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора (заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг), присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

Победителем признается участник, заявке на участие в отборе которого присвоен первый номер.

Приложение 5 к Положению
по организации питания обучающихся
в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»

ДВУСТОРОННИЙ ДОГОВОР N _____
аренды объекта(ов) муниципального недвижимого
и движимого имущества

г. Пермь "_____" _____ 20____ г.

МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми, именуемый в дальнейшем Арендодатель, в лице директора Мельчаковой Нины Яковлевны, действующего на основании Устава с одной стороны и _____,
(наименование юридического лица/фамилия, имя, отчество
физического лица, индивидуального предпринимателя)
именуемый в дальнейшем Арендатор, в лице _____
_____,
(должность, Ф.И.О.)
действующего(ей) на основании _____,
(устава, доверенности, иного уполномочивающего документа)
с другой стороны, вместе именуемые Стороны, заключили настоящий Договор
о нижеследующем.

I. Общие положения

1.1. С учетом письма департамента имущественных отношений администрации города Перми о согласовании самостоятельной передачи муниципального имущества в аренду от_____

№_____, заключения комиссии по оценке последствий принятия решения о реорганизации или ликвидации муниципальных образовательных учреждений и учреждений, образующих социальную инфраструктуру для детей, предназначенную для целей образования и развития детей, а также о передаче в аренду, реконструкции, модернизации, изменении назначения или ликвидации объектов социальной инфраструктуры для детей, находящихся в муниципальной собственности от_____ №_____, на основании результатов конкурсного квалификационного отбора организации, осуществляющей организацию питания в МОУ «_____» о т _____№_____Арендодатель сдает, а Арендатор принимает в аренду

1.1.1. объект муниципального недвижимого имущества

(наименование, характеристика объекта)

(далее - Объект), расположенный по адресу: г. Пермь,_____ , общей площадью_____кв. м (из них основной_____кв. м), в том числе ____ кв. м из общей площади Объекта предоставляются

Арендатору в совместное пользование с третьими лицами, что для целей исчисления арендной платы составляет_____ кв. м.

План и экспликация Объекта являются неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.1.2. движимое имущество согласно перечню (приложение 1 к настоящему Договору).

Помещение и движимое имущества столовой (обеденного зала) передается Арендатору в почасовую аренду в соответствии с графиком (приложение 4 к настоящему Договору).

1.2. Цель (назначение) использования Объекта: предоставление услуги по организации питания учащихся и персонала Учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питанияобучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Настоящий Договор вступает в силу с момента государственной регистрации. Срок аренды Объекта - с "___" _____ 20_____по "___ " _____ 20_____ .

Объект считается переданным с момента подписания Сторонами акта приема-передачи.

1.4. Арендатор не обладает преимущественным правом на заключение Договора на новый срок.

II. Права Сторон

2.1. Арендодатель имеет право:

2.1.1. требовать досрочного расторжения настоящего Договора в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством и (или) настоящим Договором;

2.1.2. передать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

2.1.3. доступа на Объект в любое время для проведения проверки состояния и использования Объекта без вмешательства в хозяйственную деятельность Арендатора.

2.2. Арендатор имеет право:

2.2.1. при производстве текущего ремонта самостоятельно определять виды, формы отделки интерьера Объекта, не влекущие переоборудование, перепланировку, переустройство, не затрагивающие конструктивные и другие характеристики надежности и безопасности Объекта. Применяемые материалы должны соответствовать требованиям санитарных, противопожарных и иных обязательных правил и норм;

2.2.2. производить с письменного согласия Арендодателя капитальный ремонт Объекта, перепланировку и переустройство, реконструкцию и иные неотделимые улучшения Объекта в порядке, установленном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми и настоящим Договором;

2.2.3. требовать досрочного расторжения настоящего Договора в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством и (или) настоящим Договором;

2.2.4. в течение месяца со дня подписания настоящего Договора представить документы для государственной регистрации настоящего Договора в орган, осуществляющий государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав.

2.2.4. по согласованию с Арендодателем в установленном законом и техническими нормами порядке установить приборы учета потребления коммунальных услуг;

2.2.5. производить с письменного согласия Арендодателя улучшение Объекта (реконструкцию, перепланировку,

капитальный ремонт и иное) при наличии проектной документации, согласованной в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми. По завершении работ сдать Объект в эксплуатацию в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

III. Обязанности Сторон

3.1. Арендодатель обязан:

3.1.1. подписать Договор, присвоить ему индивидуальный номер и направить 2 экземпляра настоящего Договора Арендатору;

3.1.2. контролировать выполнение Арендатором условий настоящего Договора;

3.1.3. передать Объект Арендатору по акту приема-передачи в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми в течение 3 дней со дня подписания настоящего договора;

3.1.4. представить по запросу Арендатора документы для осуществления права государственной регистрации настоящего Договора;

3.1.5. в случае отсутствия информации от Арендатора и (или) органа, осуществляющего государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав, о проведенной государственной регистрации более 3 месяцев со дня подписания настоящего Договора при реализации Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, либо неосуществления Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, представить документы для государственной регистрации настоящего Договора в орган, осуществляющий государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав.

3.2. Арендатор обязан:

3.2.1. использовать Объект по целевому назначению, указанному в пункте 1.2 настоящего Договора;

3.2.2. принять Объект по акту приема-передачи в течение 3 дней со дня подписания настоящего договора Сторонами;

3.2.3. в случае реализации Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, информировать Арендодателя о произведенной государственной регистрации настоящего Договора с направлением

подтверждающих документов;
3.2.4. установить при входе в Объект вывеску с полным наименованием Арендатора в течение 30 дней со дня принятия Объекта по акту приема-передачи;
3.2.5. вносить своевременно и в полном объеме арендную плату в размере, установленном настоящим Договором;
3.2.6. в течение 10 дней после заключения настоящего Договора уведомить Главное управление МЧС России по Пермскому краю о заключении настоящего Договора (в уведомлении указать цель использования Объекта, предусмотренную пунктом 1.2 настоящего Договора). В срок, установленный действующим законодательством, согласовать с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю условия использования Объекта (в случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации для осуществления деятельности требуется специальное согласование), энергоснабжающей организацией - правила пользования электрической энергией. Своевременно выполнять предписания вышеуказанных и иных органов и их должностных лиц по устранению выявленных нарушений.
Ответственность за невыполнение требований вышеуказанных органов, иных органов и их должностных лиц, установленных действующим законодательством, Арендатор несет самостоятельно;
3.2.7. в течение всего срока действия настоящего Договора содержать Объект в порядке, предусмотренном техническими, санитарными, противопожарными и иными обязательными правилами и нормами. За свой счет производить текущий ремонт, капитальный ремонт в случае, если он вызван неотложной необходимостью.
Обеспечивать сохранность инженерных сетей и инженерного оборудования, расположенного непосредственно в арендуемом Объекте, их эксплуатацию в соответствии с требованиями технических норм и правил.
Обеспечивать беспрепятственный доступ специализированных организаций к инженерным сетям и оборудованию, расположенному непосредственно в арендуемом Объекте, для их обслуживания в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми;
3.2.8. в 30-дневный срок со дня подписания Сторонами настоящего Договора заключить договоры со специализированными организациями на предоставление коммунальных услуг, а именно услуг по водоснабжению, водоотведению, по поставке электрической и тепловой энергии, по вывозу твердых коммунальных отходов и других, в том числе потребляемых при содержании общего имущества в здании, в котором расположен Объект, и

эксплуатационных услуг, а именно дезинсекция и дератизация Объекта, содержание и обслуживание инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, расположенных на Объекте, прилегающей территории (тротуары, озеленение, вывоз мусора, состояние фасада, очистка кровли от снега и ледовых свесов) в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и (или) правовыми актами города Перми или заключить договор с Арендодателем на возмещение соответствующих платежей.

Исполнять обязанности по оплате поставляемых коммунальных услуг, эксплуатационных услуг в соответствии с такими договорами. В случае взыскания в судебном порядке с Арендодателя денежных средств по причине нарушения Арендатором условий оплаты коммунальных, эксплуатационных услуг Арендодатель требует взыскания их с Арендатора в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

Обеспечивать учет потребления коммунальных услуг на Объекте. Копии заключенных договоров на предоставление коммунальных услуг и эксплуатационных услуг, заверенные в установленном законодательством порядке, представить Арендодателю в течение 30 дней с даты заключения указанных договоров.

Представить Арендодателю акт сверки расчетов с поставщиками услуг по заключенным договорам на предоставление коммунальных услуг и эксплуатационных услуг по запросу Арендодателя в срок, указанный в письменном запросе, а также в случаях проведения проверки выполнения Арендатором условий настоящего Договора, расторжения настоящего Договора, заключения договора аренды на новый срок.

При установке, замене приборов учета копии подтверждающих документов, заверенные в установленном законодательством порядке, представлять Арендодателю в течение 30 дней;

3.2.9. нести расходы по содержанию инженерного оборудования, находящегося в арендуемом Объекте, в том числе центрального теплового пункта, индивидуального теплового пункта, пожарных насосов, водомерных узлов, узлов учета тепловой энергии, горячего водоснабжения и иного инженерного оборудования;

3.2.10. при прекращении Договора Арендатор передает Объект Арендодателю со всеми неотделимыми улучшениями, исправно работающим инженерным оборудованием в течение 3 дней с даты прекращения (досрочного расторжения) настоящего Договора по акту приема-передачи;

3.2.11. застраховать Объект на случай его гибели и повреждения в течение 30 дней со дня подписания настоящего Договора в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми. Объект должен

быть застрахован в течение всего срока действия договора аренды. Копии страховых полисов, заверенные в установленном законодательством порядке, представить Арендодателю в течение 10 дней со дня заключения договора страхования. При наступлении страхового случая, предусмотренного настоящим Договором, незамедлительно (в течение 24 часов с момента наступления страхового случая) сообщить о гибели (повреждении) Объекта Арендодателю;

3.2.12. восстановить Объект за счет собственных средств в случаях его приведения в период действия Договора в аварийное (ненормативное) либо иное непригодное для эксплуатации по целевому назначению состояние, возместить Арендодателю причиненный ущерб в полном объеме;

3.2.13. извещать Арендодателя в письменном виде в 10-дневный срок о произошедших изменениях: реорганизации, ликвидации, изменении наименования, места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, лишении лицензии на право деятельности на Объекте;

3.2.14. обеспечивать Арендодателю (представителю Арендодателя) доступ на Объект в любое времяв целях контроля за соблюдением условий (исполнением обязательств) настоящего Договора;

3.2.15. обеспечивать и осуществлять в соответствии с действующим законодательством самостоятельно или посредством привлечения третьих лиц охрану Объекта или заключить договор с Арендодателем на возмещение соответствующих платежей.

IV. Порядок расчетов и платежей

4.1. Арендная плата за Объект устанавливается в размере, указанном в приложении № ___к настоящему Договору.

4.2. Арендная плата без учета налога на добавленную стоимость (НДС), составляющая____(___) руб.___коп., вносится ежемесячно, не позднее 25 числа месяца, предшествующего оплачиваемому месяцу, по следующим реквизитам:

_____

В течение 5 дней со дня заключения Договора Арендатор обязан оплатить по указанным реквизитам: арендную плату со дня начала фактического пользования Объектом до конца месяца, следующего за месяцем

заключения Договора;

обеспечительный арендный платеж в размере квартальной арендной платы, который засчитывается как платеж за последний квартал аренды по настоящему Договору и удерживается Арендодателем в счет возмещения арендных платежей и иных денежных обязательств при расторжении настоящего Договора в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

В случае заключения договора аренды с органами государственной власти на срок менее трех месяцев, органами местного самоуправления МОУ "___", бюджетными учреждениями условие о внесении обеспечительного арендного платежа не предусматривается.

В случае просрочки оплаты арендной платы обеспечительный арендный платеж засчитывается в первый день просрочки в счет исполнения текущих обязательств Арендатора по внесению арендной платы, при этом Арендатор обязан восполнить (уплатить Арендодателю) обеспечительный арендный платеж не позднее 30 числа текущего месяца. В случае изменения арендной платы обеспечительный арендный платеж подлежит соответствующему увеличению или уменьшению, разница уплачивается Арендатором (возвращается Арендодателем) в течение 10 дней со дня изменения арендной платы (письменного обращения Арендатора о перерасчете обеспечительного платежа). Арендатор не имеет права на получение процентов с Арендодателя за пользование обеспечительным арендным платежом.

В случае досрочного расторжения настоящего Договора обеспечительный арендный платеж подлежит возврату Арендатору в течение 15 банковских дней со дня расторжения настоящего Договора после возврата Объекта по акту приема-передачи при условиях, что арендная плата уплачена полностью за весь период пользования Объектом и отсутствуют неисполненные на дату расторжения Договора денежные обязательства.

4.3. Размер арендной платы может быть изменен в порядке , предусмотренном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

Увеличение (индексация) арендной платы на следующий календарный год (с 1 января) происходит на основании сводного индекса потребительских цен, установленного прогнозом социально-экономического развития города Перми

на соответствующий год, утвержденным администрацией города Перми в установленном порядке, и осуществляется Арендодателем в одностороннем порядке путем направления Арендатору до 01 января следующего года письменного уведомления об увеличении (индексации) арендной платы с указанием размера арендной платы в увеличенном размере способом, позволяющим удостовериться в факте получения Арендатором указанного уведомления.

4.4. Датой внесения платежа по настоящему Договору считается дата зачисления соответствующих сумм на счет, указанный в пункте 4.2 настоящего Договора.

V. Прочие условия

5.1. В случае проведения капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта Арендатор обязан до начала проведения таких работ направить Арендодателю письмо с просьбой о даче согласия на проведение работ, обоснованием необходимости, указанием объема и стоимости работ.

Арендодатель в течение месяца со дня получения письма направляет Арендатору письменный ответ, содержащий решение о согласии или об отказе на проведение работ.

5.2. Арендатор приступает к проведению капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта только при наличии письменного согласия Арендодателя и на основании документации, разработанной и согласованной в порядке, предусмотренном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

5.3. После завершения капитального ремонта Объекта, реконструкции и иных неотделимых улучшений Арендатор в случаях, предусмотренных действующим законодательством, обязан ввести Объект в эксплуатацию.

5.4. В течение 10 дней со дня окончания текущего ремонта, капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта Арендатор уведомляет об этом Арендодателя.

5.5. При расторжении настоящего Договора затраты Арендатора (субарендатора) на произведенные с согласия Арендодателя неотделимые улучшения Объекта Арендодателем не возмещаются, отделимые улучшения Объекта являются собственностью муниципального образования город Пермь.
5.6. В случае проведения без письменного согласия Арендодателя и (или) с нарушением требований действующего законодательства капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства капитального характера, модернизации, реконструкции, достройки, дооборудования и иных неотделимых улучшений Объекта, замены или установки дополнительного инженерного оборудования Арендатор обязан за счет собственных средств в установленные Арендодателем сроки привести Объект в первоначальное состояние.
5.7. Арендатор не имеет права передавать свои права и обязанности третьим лицам, кроме обязанности внесения арендных платежей с указанием плательщика по настоящему Договору (арендный платеж по Договору от "__" _____ 20__ г., назначение платежа).
5.8. Арендатор не имеет права закладывать или отчуждать Объект (за исключением сдачи в субаренду с разрешения Арендодателя).
Договор субаренды прекращает свое действие при досрочном прекращении договора аренды.
5.9. Размещение автотранспорта (автостоянок, парковок) на территории, прилегающей к Объекту, осуществляется в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.
5.10. При наличии в Договоре обязательств по осуществлению Арендатором инвестиционных вложений в Объект Стороны заключают инвестиционное соглашение.
5.11. Арендатор обязан предоставить определенным законодательством категориям обучающихся бесплатное питание за счет бюджетных средств на сумму, установленную Законом Пермского края от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства и детства в Пермском крае», Решениями Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях» в соответствии с примерным меню согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.12. Арендатор обязан осуществить предоставление основного (горячего) питания учащимся и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания.
5.13. Арендатор обязан установить стоимость завтрака/обеда в размере не более 1% от установленной величины прожиточного минимума в среднем по Пермскому краю в расчете на душу населения. По требованию учреждения арендатор обязан в течение 5 рабочих дней предоставить обоснование стоимости питания обучающихся.
5.14. Деятельность арендатора по организации питания обучающихся и персонала Учреждения должна осуществляться в соответствии с объемно -планировочными решениями пищеблока в форме приготовления и реализации кулинарной продукции/ приготовления и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов/буфета - раздаточной.
5.15. Арендатор обязан обеспечить пищеблок штатом сотрудников со средним профессиональным разрядом не ниже 4 (средний профессиональный разряд определяется как среднее арифметическое от профессиональных разрядов сотрудников пищеблока), имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения и организовать повышение их квалификации не реже 1 раза в 3 года путем прохождения курсов повышения квалификации не менее 72 ч.
5.16. Арендатор предоставляет арендодателю план проведения лабораторно инструментального контроля, соответствующий требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и обеспечивает проведение исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания в соответствии с планом. В случае если заказчиком проведения лабораторно — инструментальных исследований выступил Арендодатель, и проведенные исследования подтвердили несоответствие предоставленного питания требованиям санитарного законодательства, проведение исследований оплачивает Арендатор.
5.17. Арендатор обязан реализовать предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания, представленные Арендатором в заявке для участия в отборе организации, существляющей оказание услуг по организации питания в указанные в заявке сроки.

VI. Ответственность Сторон

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора виновная Сторона обязана возместить другой Стороне расходы и упущенную выгоду.

6.2. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае, если неисполнение обязательств явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами, и эти обстоятельства непосредственно повлекли невыполнение настоящего Договора.

В этом случае срок выполнения обязательств переносится соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства и их последствия.

Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана не позднее 20 дней со дня наступления подобных обстоятельств информировать другую Сторону в письменной форме и представить необходимые подтверждающие документы. Несвоевременное извещение об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права ссылаться в дальнейшем на обстоятельства, указанные в настоящем пункте. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут продолжаться более 6 месяцев, делая невозможным выполнение условий настоящего Договора, каждая из Сторон может прекратить действие настоящего Договора немедленно после письменного уведомления другой Стороны.

6.3. Ответственность за вред, причиненный третьим лицам, в том числе имуществу третьих лиц, с использованием Объекта в период действия настоящего Договора, несет Арендатор.

6.4. Арендатор выплачивает Арендодателю штраф в размере квартальной арендной платы в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязанностей, предусмотренных пунктами: 2.2.2, 3.2.1, 3.2.8, 3.2.10, 3.2.11 настоящего Договора.

6.5. В случае нарушения Арендатором сроков внесения арендной платы, установленных настоящим Договором, за каждый день просрочки внесения арендной платы начисляется пеня в размере 0,1% от просроченной суммы.

6.6. В случаях не освобождения Арендатором арендуемого Объекта в сроки, предусмотренные пунктом 3.2.10

настоящего Договора, Арендатор выплачивает Арендодателю пеню в размере 1% от квартальной суммы арендной платы за каждый день пользования Объектом после прекращения срока действия настоящего Договора.
6.7. Арендатор выплачивает Арендодателю штраф в размере месячной арендной платы при выявлении нарушений Арендатором пунктов: 3.2.2, 3.2.4, 3.2.6, 3.2.12-3.2.14, 4.2 (в части своевременности внесения обеспечительного платежа) настоящего Договора.
6.8. За сдачу Объекта (его части) в субаренду без письменного согласия Арендодателя Арендатор уплачивает штраф, равный годовой арендной плате за сданный в субаренду Объект

VII. Изменение и прекращение Договора

7.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами <1> и действует до полного исполнения Сторонами взятых на себя обязательств
по настоящему Договору.
7.2. Изменение и расторжение настоящего Договора возможны по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения к настоящему Договору действительны, если они допускаются действующим законодательством, совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.
7.3. Договор подлежит расторжению в одностороннем порядке по инициативе Арендодателя в случаях:
7.3.1. использования Объекта (его части) не по целевому назначению, указанному в пункте 1.2 настоящего Договора;
7.3.2. систематического (два и более раза в квартал) нарушения сроков внесения арендной платы, установленных настоящим Договором;
7.3.3. наличия задолженности в размере двухмесячной арендной платы. Расторжение настоящего Договора не освобождает Арендатора
от необходимости погашения задолженности по арендной плате, уплате пени и возмещению убытков;
7.3.4. умышленного или по неосторожности ухудшения состояния Объекта или инженерно-технического оборудования, сетей, коммуникаций, расположенных в Объекте и обеспечивающих его функционирование;
7.3.5. незаключения договоров на предоставление коммунальных, эксплуатационных услуг на Объект и общее

имущество здания, согласно пункту 3.2.8 в срок, установленный настоящим Договором, неисполнения обязанности по оплате коммунальных и эксплуатационных услуг за Объект и общее имущество здания или незаключения договоров о возмещении соответствующих платежей Арендодателю;

7.3.6. неиспользования Объекта (его части) либо передачи по любым видам договоров и сделок иным лицам без письменного согласия Арендодателя;

7.3.7. неисполнения или ненадлежащего исполнениятребований, предусмотренных пунктами 3.2.7, 3.2.9, 3.2.11, 5.10, 5.17, 6.8 настоящего Договора;

7.3.8. невыполнения текущего или капитального ремонта Объекта в случаях, предусмотренных настоящим Договором;

7.3.9. нарушения правил противопожарного режима, правил техники безопасности и иных правил, обязательных при осуществлении Арендатором своей деятельности на Объекте, что подтверждается соответствующими актами проверки уполномоченных органов;

7.3.10. неоднократного нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что подтверждается соответствующими актами, справками по результатам проверок;

7.3.11. нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», повлекшее причинение вреда здоровью обучающихся и сотрудников Арендодателя;

7.3.12. неустранение в установленный срок предписаний надзорных органов.

7.4. Настоящий Договор прекращает свое действие:

7.4.1. в случае ликвидации либо признания банкротом Арендатора;

7.4.2. в случае смерти физического лица, являющегося Арендатором по настоящему Договору, признания его умершим или безвестно отсутствующим. Права и обязанности по настоящему Договору к наследникам не переходят;

7.4.3. по соглашению Сторон о расторжении настоящего Договора;

7.4.4. в случае расторжения в одностороннем порядке настоящего Договора, предусмотренного действующим

законодательством.

VIII. Разрешение споров

8.1. Все споры и разногласия, возникающие из настоящего Договора или связанные с ним, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.
8.2. В случае если Стороны не придут к согласию, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

IX. Приложения к настоящему Договору

Неотъемлемыми частями настоящего Договора являются:
9.1. План и экспликация Объекта в соответствии с техническим паспортом специализированного учреждения, осуществляющего техническую инвентаризацию.
9.2. Перечень объектов движимого имущества, передаваемого в аренду (приложение 1к настоящему Договору)
9.3. Расчет арендной платы за объект муниципального недвижимого имущества (приложение 2 к настоящему Договору).
9.4. Предложения по созданию условий для повышения качества оказания услуги (приложение 3 к настоящему Договору).
9.5. Акты приема-передачи недвижимого и движимого имущества.

X. Уведомления и юридические адреса Сторон

10.1. Все уведомления и извещения, предусмотренные настоящим Договором, направляются заказной корреспонденцией по следующим адресам:

Арендодатель: Арендатор:

10.2. Обо всех изменениях в адресах и реквизитах Стороны должны немедленно информировать друг друга.
10.3. Настоящий Договор составлен в 3 экземплярах. Один хранится у Арендодателя, один - у Арендатора, один - в специализированном учреждении, осуществляющем регистрацию прав на недвижимое имущество и сделок с ним.

Арендодатель:

М.П.

Арендатор:

м.п.

Приложение 1
к двустороннему договору аренды
объекта(ов) муниципального
недвижимого и движимого имущества
_____

ПЕРЕЧЕНЬ
объектов недвижимого имущества, передаваемого в аренду

N	Адрес объекта	Общая площадь, кв. м	Характеристики	Арендная плата, руб. в месяц	Реквизиты оценочного отчета	Примечание
1	2	3	4	5		
1.					.	

Арендодатель:
_____/_____/

М.П.

Арендатор:
_____/_____/

М.П.

Приложение 2
к двустороннему договору аренды
объекта(ов) муниципального
недвижимого и движимого имущества
_____

ПЕРЕЧЕНЬ

объектов движимого имущества, передаваемого в аренду

№ п.п	Наименование	Инвентарный номер	Кол-во	Арендная плата в месяц, руб.	Год выпуска	Балансовая стоимость, руб.

Арендодатель: Арендатор:

_____/_____/ _____/_____/

М.П. М.П.

Приложение 3
к двустороннему договору аренды
объекта(ов) муниципального
недвижимого и движимого имущества
_____

РАСЧЕТ
арендной платы за Объект

На основании оценочного отчета N

арендная плата без учета НДС составляет:_____ **(_____)**, в том числе:
аренда пищеблока _____ руб.,
аренда движимого имущества _____ руб.,
почасовая аренда зала питания _____ руб.

Расчет выполнил
Арендатор _____ /_____ /
М.П.

Арендодатель _____/_____ /
М.П.

Приложение 4
к двустороннему договору аренды
объекта(ов) муниципального
недвижимого и движимого имущества

График аренды обеденного зала

Дни недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
Время аренды						

Общее количество часов в неделю ___
Общее количество часов в месяц ___

Арендатор _____ /_____ /
М.П.

Арендодатель _____/_____ /
М.П.

Приложение 2
к Положению по организации питания обучающихся в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 33»

Примерная программа производственного контроля организации питания

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Примечания
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа	при поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в год	
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Поставщик/ Медицинский работник/ школа	1 раз в год	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Поставщик /Медицинский работник/ школа	1 раз в год	
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие	Медицинский	ежедневно	

	гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	работник		
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик /Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]):	Поставщик /Медицинский работник	1 раз в месяц	

	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации			
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц.	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошеная без головы.	Медицинский работник/ школа	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в год	

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ школа	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	Поставщик, школа	1 раз в год к приемке	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней	Поставщик, школа	1 раз в год к приемке	

	полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])			
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик, школа	1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик, школа	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик/ школа/ медицинский работник	ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик/ школа/медицинский работник	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	

	Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды			
6. Рацион питания				
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	школа	1 раз в год	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа	1 раз в 10 дней	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	школа	ежедневно	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	школа	ежедневно	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа	ежедневно	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа	ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ школа	ежедневно	
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после	бракеражная комиссия	ежедневно	

	снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])			
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	школа	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	поставщик	ежедневно	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				

7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ школа		
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])	Поставщик/ школа	в соответствии с программой	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Поставщик/ школа	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа	ежедневно	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			

	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ школа	1 раз в квартал	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкций, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Приложение 3
к Положению по организации питания
обучающихся в муниципальных
общеобразовательных учреждениях
города Перми

Начальник департамента
образования администрации
города Перми
_____/_____/
"___" _____ 20__ г.
М.П.

АКТ
о результатах проверки осуществления контроля за организацией питания
в муниципальном автономном (бюджетном) общеобразовательном учреждении г. Перми.

На основании: приказа начальника департамента образования от _____ №
«О проверке организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях
города Перми»

Комиссия в составе:
Председатель:
_____
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:
_____
_____
должность, фамилия, инициалы

в период с « » _____20__ г. по « » _____ 20___ г.
составили настоящий акт проверки объекта:
муниципального автономного (бюджетного) общеобразовательного учреждения
_____ г. Перми
Реквизиты объекта контроля:
Адрес юридический: _____
Адрес фактический: _____
Руководитель объекта контроля:
_____

В ходе проверки установлено (согласно Приложению 1):

_____

Выводы:

_____

Предложения:

_____

Члены комиссии: _____
(должность, подпись, расшифровка подписи)

_____

Экземпляр акта получен "___" _____ 20__ г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

_____
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)

_____
(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ листах.
(указать при наличии)

_____
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л.
(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

_____
(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)

Приложение 1
к акту по результатам проверки
осуществления контроля за
организацией питания

Соответствие организации питания требованиям нормативных документов.

№ п/п	Позиции	Наличие/ отсутствие 1 / 0	Примечания
1. Контроль за организацией питания в МАОУ «___»			
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (п.2.4.[2])		
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) Договор аренды пищеблока или Приказ об открытии структурного подразделения «Столовая»		
	б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	- об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии		
	о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся		
	- о создании бракеражной комиссии		
	- другие		
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания		
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в		

	соответствии с годовым планом и планом контроля МАОУ «___» (п.2.6.[2])		
1.5	Выписки из протоколов:		
	- административные совещания		
	- совещаний при директоре		
	- Наблюдательного Совета		
	- Родительских собраний		
1.6	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в МАОУ «___» (п.2.7.[2])		
1.7	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (п.14,13[1])		
1.8	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (п.2.5.1.[2])		
2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся			
	Пакет документов на каждого учащегося:		
2.1	*из малоимущих семей*		
	- заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания		
	- копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания		
2.2	*отдельные категории*		
	- заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания		
	- копии документов, подтверждающие право на		

	получение бесплатного питания		
2.3	Реестры учащихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей и учащихся отдельных категорий		
2.3	Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся		
2.4	Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий		
2.5	Ежедневные меню бесплатного питания		
2.6	Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей		
2.7	Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое)		
Контроль за работой организации общественного питания			
3.Обеспеченность пищеблока кадрами			
3.1	-наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока		
3.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (п.14.2 [1])		
3.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])		
3.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])		

4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
4.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]		
4.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (п.6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов		
4.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
4.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])		
4.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой		
4.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале		
4.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
4.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,		
4.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])		

5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю			
5.1	Столы производственные цельнометаллические промаркированные (п.4.5, 4.10 [1])		
5.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные(п.4.10, 4.12 [1])		
5.4	Ножи промаркированые (п.4.10 [1])		
5.5	Технологическое оборудование промаркировано (п.8.6 [1]): «С», «В»		
5.6	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (п.4.12, 4.10 [1])		
5.7	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии		
5.8	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])		
5.9	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):		
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
6. Организация работы моечной			
6.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])		
6.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (п.5.10 [1])		
6.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней		

	полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])		
6.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])		
6.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])		
7. Санитарное состояние пищеблока			
7.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])		
7.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])		
7.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])		
7.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])		
7.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])		
8. Рацион питания			
8.1	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])		
8.2	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])		
8.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])		
8.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])		

8.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])		
8.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3		
8.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])		
8.8	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])		
8.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)		
8.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		
8.11	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования смывов на на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1])		

8.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):		
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])		
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])		
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])		
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])		
9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
9.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (п. 14.4 [1])		
9.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])		
9.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п. 14.6 [1])		
9.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])		
9.5	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])		
9.6	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])		
9.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и		

	условиями хранения суточных проб (п. 14.11 [1])		

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

[2] Положение об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми,