

съяве на обекта.

1.4. Чрез обекта на обекта съществува възможност да се използват комбинации от съществуващи на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

1.3. В допълнение към изложението съществува възможност да се използват комбинации от съществуващи на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

1.2. Чрез обекта съществува възможност да се използват комбинации от съществуващи на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

1.1. Чрез обекта съществува възможност да се използват комбинации от съществуващи на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

Однако, разрешено е обекта съществуващи на обекта обекта да съществуващи на обекта обекта.

Изменение, допълнение и обновление на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

## 1. Описание на обекта

Изменение, допълнение и обновление на обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

Минимална обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

Минимална обекта обекта и съществуващи на обекта обекта.

«20» ноември 2023 г.

Документ о съществуващи на обекта обекта

р. Краснодар



Предмет взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
<p>Циклические меню (основного (организованного) питания;</p> <p>(далее – циклического дополнительного питания – циклическое меню),</p> <p>ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции)</p>	<p>В пределах своей компетенции рассматривает циклические меню, предоставленные Оператором питания до процедуры согласования циклических меню Общеобразовательным учреждением, ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) на соответствие Техническому заданию - приложению № 2 к Договору Дирекции с Оператором питания (далее – ГЗ)</p>	<p>В срок не позднее 10 календарных дней до даты начала реализации циклических меню при отсутствии замечаний – согласовывает утвержденные Оператором питания Общеобразовательному учреждению циклические меню.</p> <p>В срок не позднее 15 календарных дней до даты начала реализации циклических меню, предоставляет в Дирекцию для рассмотрения циклические меню и ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции).</p> <p>В срок не позднее 10 календарных дней до даты начала реализации циклических меню согласовывает с руководителем Общеобразовательного учреждения Оператором питания циклические меню, ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции).</p> <p>Организует питание обучающихся в соответствии с утвержденными и согласованными руководителем Общеобразовательного учреждения циклическими меню, ассортиментным перечнем дополнительного питания (буфетной продукции).</p> <p>Вносит (при необходимости) изменения в циклические меню, ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции) в соответствии с нормативно-правовыми документами.</p>	<p>Разрабатывает и утверждает циклические меню, ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции) в соответствии с нормативно-правовыми документами и ГЗ.</p> <p>В срок не позднее 15 календарных дней до даты начала реализации циклических меню предоставляет в Дирекцию для рассмотрения циклические меню и ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции).</p> <p>При поступлении информации от Общеобразовательного учреждения разрабатывает и утверждает диетические меню.</p> <p>Направляет в срок не позднее 3-х рабочих дней до начала реализации диетического меню (в т.ч. при его изменениях) в адрес Общеобразовательного учреждения для согла-</p>
<p>Обеспечение питанием обучающихся, нуждающихся в диетическом питании</p>	<p>Обеспечивает сбор и обобщение сведений о состоянии здоровья обучающихся требующих диетического питания на основании заключений лечащих врачей.</p>	<p>Направляет Оператору питания</p>	

Преимущество взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
		<p>Ведение текущего и капитального ремонта помещений пищебло-ка(ов), поддержание в надлежа-щем состоянии инженерных сетей электроснабжения, вентиляции, санитарно-технических приборов.</p> <p>Выполнять мероприятия по дезин-фекции, дезинсекции и дератизации согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» совместно с Оператором питания.</p> <p>Контролирует проведение генеральной уборки помещений пищеблока.</p> <p>Имеет в наличии запасной комплект ключей от всех помещений пищеблока.</p> <p>Предоставляет информацию Дирекции о наличии оборудования, а также сообщает о неисправности оборудования.</p> <p>Обеспечивает доступ сотрудников Оператора питания, представите-лей поставщиков пищевой про-дукции, Дирекции, работников специализированных организаций для проведения необходимых мероприятий (аварийно-техническое обслуживание инженерных систем, инженерные изыскания, дезинсекция, дератизация, дезинфекция, монтаж и ремонт технологического и инженерного оборудования).</p> <p>В установленный срок возвращает помещение пищеблока(ов) Общеобразовательному учреждению в надлежащем санитарно-техническом состоянии.</p>	<p>также мероприятия, предусмотренные программой производственного контроля Оператора питания.</p> <p>Обеспечивает в помещения пищеблока(ов) беспрепятственный доступ специалистов Дирекции, руководителя и уполномоченных лиц Общеобразовательного учреждения, рабочников специализированных организаций для проведения необходимых мероприятий (аварийно-техническое обслуживание инженерных систем, дератизация, дезинсекция, монтаж и ремонт технологического и инженерного оборудования).</p> <p>Выполнять мероприятия по дезинфекциации, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» совместно с Общеобразова-тельным учреждением.</p>

Предмет взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
Оборудование пищеблока(ов)	<p>Осуществляет проверку эксплуатации оборудования пищеблока(ов) в соответствии с его функциональным назначением.</p> <p>Формирует потребность в установке нового и замене устаревшего оборудования на пищеблоке(ах). Приобретает оборудование для пищеблока(ов) в соответствии с потребностью в пределах выделенных на это бюджетных ассигнований.</p> <p>Организует гарантийный ремонт оборудования пищеблока(ов), находящегося на гарантии.</p> <p>В установленном порядке передаёт в безвозмездное пользование Оператору питания движимое имущество (оборудование пищеблока(ов)).</p>	<p>Обеспечивает техническую возможность для установки (монтажа) и эксплуатации оборудования пищеблока(ов) в пределах выделенных мощностей (организует ремонт и (или) прокладку технологических сетей для подключения оборудования).</p> <p>Соблюдает периодичность электролабораторных испытаний на основании ПОТ РМ-011-2000 и согласно ПТУЭ и ПГЭЭП с предложением Дирекции колп журналов электролабораторный испытаний.</p> <p>Согласовывает потребности в установке нового и замене устаревшего оборудования на пищеблоке(ах).</p> <p>Участвует в приемке оборудования.</p> <p>Контролирует перемещение оборудования.</p> <p>Контролирует проведение генеральной уборки оборудования.</p>	<p>Принимает в безвозмездное пользование и эксплуатирует оборудование пищеблока в соответствии с его функциональным назначением, обеспечивает его сохранность, техническую исправность и работоспособность.</p> <p>Принимает оперативные меры по ремонту неисправного оборудования. В течение одного рабочего дня информирует о поломках оборудования Дирекцию с внесением в журнал дефектов и недоделок электрооборудования и о сроках ремонта</p> <p>Организует ТО оборудования в специализированных организациях с ведением журнала ТО в соответствии с требованиями завода изготовителя.</p> <p>Осуществляет своевременную поверку контрольно-измерительных приборов (тигрометров (психрометров), термометров, термопаров, контролльных весов).</p> <p>Обеспечивает сохранность оборудования на пищеблоке(ах).</p> <p>Получает письменное согласие Дирекции на перемещение оборудования пищеблока(ов) с обоснованием такой необходимости.</p> <p>В установленный срок возвращает в Дирекцию в надлежащем (комплектном, исправном, чистом) состоянии движимое имущество (оборудование пищеблока(ов)).</p>

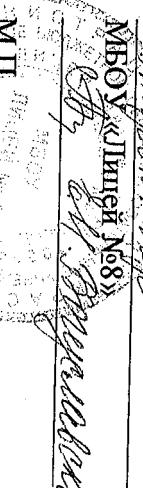
Преимет взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
		<p>классов;</p> <p>- 90,0% обучающихся 5-9 классов;</p> <p>- 80,0% обучающихся 10-11 классов</p> <p>(согласно приказу главного управления образования администрации города Красноярска от 23.12.2020 г. № 516).</p>	<p>- 80,0% обучающихся 10-11 классов</p> <p>(согласно приказу главного управления администрации города Красноярска от 23.12.2020 г. № 516).</p> <p>По согласованию с Общеобразовательным учреждением организует дополнительное питание (буфетной продукцией) (в зоне раздачи либо в установленном порядке - на иной(ых)площади(ях) Общеобразовательного учреждения) в соответствии с режимом работы школьной столовой.</p> <p>Обеспечивает возможность возмездного питания по свободному выбору всех желающих потребителей (обучающихся Общеобразовательного учреждения) в соответствии с режимом работы школьной столовой.</p>
Информирование (информация, сведения, документации, документации)		<p>Запрашивает необходимую информацию для осуществления контроля по охвату горячим питанием, работоспособности оборудования и др.</p> <p>Запрашивает необходимую информацию, сведения, документы у Оператора питания, Дирекции.</p> <p>В установленные сроки предоставляет по запросам Дирекции информацию, сведения, документы.</p> <p>Извещает незамедлительно Дирекцию о возникновении инфекционных и (или) массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди обучающихся, связанных с пищевым фактором.</p> <p>Извещает незамедлительно оператора питания и Дирекцию о воз-</p>	<p>Предоставляет по запросам Дирекции информацию, сведения, документацию согласно ТЗ.</p> <p>В срок не менее чем за 10 дней до начала оказания услуг по организации питания обучающихся предоставляет Общеобразовательному учреждению список поставщиков и производителей пищевой продукции; список транспортных средств, осуществляющих поставку (с доставкой) пищевой продукции, вывоз пищевых отходов, с указанием марки, модели, государственного регистрационного номера (знака) транспортного средства, ФИО водителя (водителя)</p>

Предмет взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
		<p>сайте утвержденные Оператором питания и согласованные Общеобразовательным учреждением ежедневное меню основного (организованного) горячего питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей (п. п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20); информацию о наличии логистического меню в Общеобразовательном учреждении,</p> <p>а также перечень юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в Общеобразовательном учреждении, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в Общеобразовательное учреждение, формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.</p>	<p>о проведении каждой проверки Оператора питания надзорными органами, направляет в адрес Дирекции материалы по результатам каждой проведенной проверки.</p>

Предмет взаимодействия	Дирекция	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
Общественный контроль	Оказание консультативной помощи (по мере необходимости)	Обеспечивает доступ в школьную столовую представителей Дирекции и общественной(ых) организаций(ий).	Обеспечивает доступ для проведения родительского контроля. Предоставляет документацию для проведения общественного контроля по запросу. Обеспечивает условия для проведения вззвешивания блюд. Предоставляет возможность проведения органолептической оценки готовых блюд.
Мониторинг организаций питания	Обеспечивает сбор, обобщение, анализ полученных сведений.	Своевременно предоставляет в Дирекцию сведения согласно отчетной формы.	Предоставляет в Дирекцию сведения согласно отчетной формы.

Дирекция:

Директор МАУ дошп

  
И.Н. Фоминих

Общеобразовательное  
учреждение:  
Генеральный директор  
ООО «Межрегиональная  
кейтеринговая компания»  
Т.В. Фионов



М.П.



Подпись Сторон: