**Информация об организацией питания**

          1. Проводится совместная работа с родительским сообществом в части изучения выявления и решения проблем качества питания в школе через анкетирование с предложениями и пожеланиями по качеству питания. Также проводились информационные собрания для родителей 1х-10х классов о возможности использования в столовой электронной системы оплаты услуг.

          2. С целью усиления контроля за организацией питания в школе в начале каждого года утверждается ответственный за организацию льготного питания и комиссия за контролем качества питания.

3. Помещения столовой оснащены холодильным оборудованием, производственным электрооборудованием необходимые для приготовленияпищи:

-Холодильник «ВЕЛТСОН»

-Плита ПЭМ

-Сплит – система

-Картофелечистка, МОК-150

-Шкаф жарочный

-Шкаф ШХ холодильный

-Холодильник «Бирюса»

-Универсальная Кухонная машина

-Электрокипятильник

-Привод универсальный

  4. В МБОУ УСОШ №2 им. Сергея Ступакова на оказание услуг общественного питания: приготовление пищи для обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Удомельская средняя общеобразовательная школа № 2 им. Сергея Ступакова заключен контракт с МП «Новые традиции», согласно контракту МП «Новые традиции» :

4.2.5. «Обязаны обеспечивать качественное оказание услуг по настоящему контракту в соответствии с действующими санитарными, гигиеническими иными обязательными нормами и правилами.

4.2.6. Не привлекать к оказанию услуг без письменного согласия Заказчика других лиц.

4.2.7. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками, организующими питание в образовательных учреждениях, медицинских и профилактических осмотров за счет средств Исполнителя. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. (СанПиН 2.4.5.2409-08).Обеспечивать своими силами охрану труда и технику безопасности при оказании Услуг, соблюдать правела пожарной и антитеррористической безопасности объекта, проводить инструктажи с сотрудниками по правилам пожарной и антитеррористической безопасности, нести полную ответственность за нарушение данных правел. Осуществлять в нерабочее время охрану материальных ценностей Заказчика, находящихся в помещениях пищеблока, одновременно с общей охраной здания учреждения.

4.2.8. Создать бракеражную комиссию с участием представителя Заказчика (ответственного за питание).

4.2.9. Не допускать использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, отмеченных в СанПиН 2.4.5.2409-08, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

4.2.10. Обеспечить помещения для оказания услуг общественного питания необходимым кухонным инвентарем, а работников, оказывающих услуги – спецодеждой.

4.2.11. Соблюдать технологии приготовления блюд, санитарию, требования по охране труда и технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.12. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.13. Соблюдать технологии приготовления блюд, санитарию, требования по охране труда и технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.14. Обеспечивать поддержание чистоты и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока с использованием собственных моющих и чистящих средств, средств бытовой химии допущенной к использованию в помещениях пищеблока (уборка, сбор отходов, мытье посуды и столовых приборов, вынос мусора с пищеблока в контейнеры), а также содержание помещений, кухонного (технологического и холодильного) оборудования, столов, посуды и столовых приборов в надлежащем санитарном состоянии согласно действующих СанПин.

4.2.15. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.16. Обеспечивать соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящейся Продукции.

4.2.17. Осуществлять завоз Продукции в упакованном виде с сопроводительными документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

4.2.18. Осуществлять доставку Продукции транспортом, используемом для перевозки органических продуктов, который должен быть в исправном техническом состоянии и иметь санитарный паспорт.

4.2.19. Гарантировать качество Услуг в течение срока действия настоящего Контракта».

           5. В МБОУ УСОШ №2 им. Сергея Ступакова организованна претензионно-исковая работа (жалоб на некачественную пищевую продукцию или оказания услуг, нет)

Директор Н.Н. Камнева