

Рассмотрено и рекомендовано
к утверждению на заседании
тренерского совета школы
протокол от 20.03.2019 года № 7

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 10.04.2019 г № 39

 О.В.Зайнеева



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методических рекомендаций по организации спортивной подготовки в РФ, утвержденных Министром спорта РФ 12.05.2014 года.
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МАУ «СПШ №10» (далее Заказчик), права и обязанности участников процесса по организации питания, а так же порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.3. Питание организуется с учетом индивидуальных потребностей обучающихся.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 2.1. В соответствии с договором об организации питания обучающихся Исполнитель обязуется выполнить работы по организации рационального питания обучающихся Заказчика, согласно требованиям, установленным действующим законодательством, санитарными, техническими и технологическими требованиями.
- 2.2. Исполнитель обязуется осуществлять допуск обучающихся Заказчика в помещение приема пищи (столовую) Исполнителя для осуществления ими рационального питания согласно графика оказания услуг, предоставленных Заказчиком и согласованным с Исполнителем.
- 2.3. Оплата питания обучающихся Заказчика производится ими самостоятельно.

III. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 3.1. Исполнитель обязуется:
 - 3.1.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг согласно требований обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - Санитарные правила содержания территорий населенных мест, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 г. № 4690-88 (о порядке работы с пищевыми отходами).
- 3.1.2. Осуществлять продажу реализуемой продукции обучающимися Заказчика по действующим у Исполнителя ценам.
- 3.1.3. Обеспечивать содержание обеденных залов, производственных помещений, оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической, пожарной безопасности, с соблюдением правил эксплуатации оборудования и содержания его в постоянной исправности.
- 3.1.4. Обеспечивать оказание услуги в режиме шестидневной рабочей недели.
- 3.2. Заказчик обязуется:
- 3.2.1. Утверждать в случае необходимости совместно с Исполнителем режим посещения обучающимися столовой по дням недели и часам.
- 3.2.2. Совместно с работниками столовой Исполнителя принимать меры к активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствующих, максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием.

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 4.1. Договор рассматривается на тренерском совете Учреждения.
- 4.2. Договор заключается на один календарный год.
- 4.3. Если за один месяц до истечения срока действия договора ни одна из сторон не заявила о его расторжении, то он считается заключенным на очередной календарный год.
- 4.4. Ответственность сторон определяется в соответствии с законодательством РФ.