Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.

Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую **КГУ «Школа – гимназия №6 имени Абая Кунанбаева» отдела образования города Степногорска»** *(указать наименование организации образования)* используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется с **09.00, 09.55, 10.50,11.45**, для второй смены в **13.35, 14.10** согласно
(указать время и перемену) *(указать время и перемену)*
установленному режиму питания обучающихся, утвержденному **директором Айтжановой А.С.**
(указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

Поставщик услуги накрывает на столы горячее питание для обучающихся первой и второй смены, согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы Айтжановой А.С.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в **течение всего времени работы столовой и завершается не позднее, чем за час до окончания учебного процесса: с 08.00 – 15.00 часов.** *(указать время работы столовой и (или) буфета).*