

## МЕМОРАНДУМ

по достижению показателей в области защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения между РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля», ГУ «Отдел образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской области», поставщиками по организации горячего питания.

г. Степногорск

«05» января 2022 года

Настоящий Меморандум о взаимопонимании между РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля» и учреждением образования о сотрудничестве по вопросам соблюдения Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования (далее - Меморандум) заключен между:  
РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля» - в лице руководителя Абрамович Гулюзы Нурихановны, а также в лице руководителя «Отдел образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской области» Оспановой Алтын Кабдралитовны, поставщиками по организации горячего питания учащихся, далее именуемые совместно «Стороны».

Стороны настоящим Меморандумом соглашаются о нижеследующем:

### Статья 1. Цель Меморандума

Целью настоящего Меморандума является выполнение учреждением образования санитарных правил улучшение организации горячего питания и укрепление здоровья детей.

### Статья 2.

1. Выполнение норм питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

2. На объекте составляется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) рациональное, сбалансированное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

3. Масса порции блюд в граммах контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

*Секр*

Допускается замена пищевой продукции, контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда.

### Статья 3.

1. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

2. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

3. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

4. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

### Статья 4.

1. В организациях образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
  - простокваши, творога, кефира;
  - фаршированных блинчиков;
  - макарон по-флотски;
  - зельцев, форшмаков, студней, паптетов;
  - кондитерских изделий с кремом;
  - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
  - морсов, квасов;
  - жареных во фритюре изделий;
  - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
  - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
  - окрошки;
  - грибов;
  - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

*Синд*

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек; острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

нестерилизованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагеносодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

На объектах образования не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

### **Статья 5**

1. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

### **Статья 6**

1. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.
2. При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.

### **Статья 7. Заключительные положения**

1. Каждая из сторон, подписавших настоящий меморандум, признает свою ответственность в пределах своих полномочий и обязуется сотрудничать

*с.с.ф.*

в разрешении возникших проблем на принципах взаимного согласия и состоявшихся договоренностей.

2. В случае возникновения споров и разногласий при толковании или применении статей настоящего Меморандума Стороны разрешают их путем консультаций и переговоров.

3. Настоящий Меморандум составлен в 3-х экземплярах на государственном и русском языках, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

4. Все изменения и дополнения к Меморандуму вносятся по согласию двух сторон путем проведения консультаций и переговоров.

5. Настоящий меморандум вступает в силу с момента его подписания между сторонами.

Настоящий меморандум подписати:

Руководитель

управление санитарно-эпидемиологического контроля»

Г.Абрамович

Руководитель

ГУ «Отдел образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской области»

А.Осипова

ИП «Кумажанов»

М.Кумажанов

ИП «Забора»

А.Макутов

ТОО «Бірілік LTD KZ»

М.Шерманов

ИП «АР Құрылыс Инженеринг»

А.Бргалиев

ИП «Волосникова О.С.»

О.Волосникова

ИП «Ошолинская»

Ю.Ошолинская

ИП «Даниял»

Р.Каримбеков



*Handwritten signature*