

Техническое задание

Предмет договора: оказание услуг по организации питания обучающихся, включает в себя следующие этапы: закупку и поставку в образовательное учреждение пищевых продуктов транспортом Исполнителя, хранение продуктов питания, приготовление из закупленного продовольственного сырья блюд и кулинарных изделий, организация питания обучающихся.

Услуги по организации питания обучающихся оказываются для обеспечения обучающихся муниципального образовательного учреждения здоровым питанием. Исполнитель организует питание обучающихся согласно приказу руководителя учреждения на обеспечение питанием с указанием количества обучающихся.

Получатели услуги	Количество обучающихся, получающих услуги по питанию, чел.	Стоимость услуги на одного человека, руб.	Количество дней оказания услуг, дней	Цена договора, руб.
обучающиеся с 5 класса		77,00		
Цена договора:				

Требования к услугам по организации питания:

Услуга должна оказываться в соответствии с требованиями, установленными Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарными правилами, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

Услуги по организации питания школьников (Закон Вологодской области от 8 июля 2019 года №4556-ОЗ "О внесении изменений в ст.4 Закона Вологодской области "О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование" и Постановление Правительства ВО от 5 августа 2019 года №735 "О внесении изменения в Постановление Правительства ВО от 11 ноября 2013 года №1149") оказываются по следующему примерному десятидневному (основному) меню:

Неделя первая

День 1 Понедельник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
186	каша манная	210	28,00	10	10,8	49,5	326,51
1	бутерброд с маслом и сыром	55	30,17	2,4	8,6	14,6	146
924	компот из свеж.яблок	200	11,05	0	0	28	117
	Печенье сахарное	35	7,78	2,85	2,85	21,6	135
	Итого:	500	77,00	15,25	22,25	113,7	724,51

Неделя первая

День 2 Вторник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
173	Каша геркулесовая	210	29,00	14,6	17,7	64,15	475,54
1	бутерброд с маслом	40	12,42	2,4	8,6	14,6	146
1008	чай с сахаром	200	3,15	0	0	13,6	52
	яблоко	120	32,43	0	0	12	56,004
	Итого:	570	77,00	17	26,3	104,35	729,54

Неделя первая

День 3 Среда

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
176	Каша пшеничная	210	29,00	10	10,8	49,45	326,51
	батон	30	3,7	5	0	30	141
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
	груша	120	39,16	0	0	12	56
	Итого:	560	77,00	15	10,8	105,05	575,51

Неделя первая

День 4 Четверг

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
187	каша молочная "Дружба"	210	29,00	10,4	13,5	59,48	402,38
1026	какао на сгущенном молоке	200	10,38	2,94	1,99	20,92	113,4
	батон	30	3,7	5	0	30	141
	мандарин	80	33,92	1	0	6	30
	Итого:	520	77,00	19,34	15,49	116,4	686,78

Неделя первая

День 5 Пятница

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
185	Каша пшенная	210	29	5,9	7,1	35,3	228,9
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
	сушки (сухари)	40	4,84	2,347	2,907	18,213	109,33333
1	бутерброд с маслом	40	12,42	2,4	8,6	14,6	146
	Сок в уп.	200	25,6	0	0	22	90
	Итого:	690	77,00	10,65	18,61	103,71	626,23

Неделя вторая

День 6 Понедельник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
186	каша манная	210	28,00	10	10,8	49,5	326,51
1	бутерброд с маслом и сыром	55	30,17	2,4	8,6	14,6	146
924	компот из свеж.яблок	200	11,05	0	0	28	117
	Печенье сахарное	35	7,78	2,85	2,85	21,6	135
	Итого:	500	77,00	15,25	22,25	113,7	724,51

Неделя вторая

День 7 Вторник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
173	Каша геркулесовая	210	29,00	14,6	17,7	64,15	475,54
1	бутерброд с маслом	40	12,42	2,4	8,6	14,6	146
1008	чай с сахаром	200	3,15	0	0	13,6	52
	яблоко	120	32,43	0	0	12	56,004
	Итого:	570	77,00	17	26,3	104,35	729,54

Неделя вторая

День 8 Среда

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
176	Каша пшеничная	210	29,00	10	10,8	49,45	326,51
	батон	30	3,7	5	0	30	141
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
	груша	120	39,16	0	0	12	56
	Итого:	560	77,00	15	10,8	105,05	575,51

Неделя вторая

День 9 Четверг

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
187	каша молочная "Дружба"	210	29,00	10,4	13,5	59,48	402,38
1026	какао на сгущенном молоке	200	10,38	2,94	1,99	20,92	113,4
	батон	30	3,7	5	0	30	141
	мандарин	80	33,92	1	0	6	30

Итого:	520	77,00	19,34	15,49	116,4	686,78
--------	-----	-------	-------	-------	-------	--------

Неделя вторая

День 10 Пятница

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.цен.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	1 Завтрак:						
185	Каша пшенная	210	29	5,9	7,1	35,3	228,9
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
	сушки (сухари)	40	4,84	2,347	2,907	18,213	109,33333
1	бутерброд с маслом	40	12,42	2,4	8,6	14,6	146
	Сок в уп.	200	25,6	0	0	22	90
	Итого:	690	77,00	10,65	18,61	103,71	626,23

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения Исполнителем должно быть разработано десятидневное меню на питание обучающихся в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 2 СанПиНа 2.4.5.2409-08), а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (приложение № 5 СанПиНа 2.4.5.2409-08), данное меню должно быть согласовано с руководителем образовательного учреждения.

Исполнитель должен предоставлять за наличный расчет дополнительные услуги по организации питания:

- обучающимся;
- детям групп продленного дня;
- работникам учреждения, обслуживающему персоналу, при необходимости родителям обучающихся;
- по организации столов-заказов по изготовлению полуфабрикатов, мучных и кондитерских изделий.

Меню для реализации горячего питания разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (для 7-11 и 12-18 лет).

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд (приложение № 3 СанПиНа 2.4.5.2409-08), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся (таблица № 1,3,4 СанПиНа 2.4.5.2409-08).

При составлении меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микроэлементами, включающие в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микроэлементами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микроэлементами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом), в соответствии с п. 9.4, 9.5, 9.6 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневно в обеденном зале размещают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Исполнитель совместно с Заказчиком с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- организацию производственного контроля, включающего в себя медицинский осмотр персонала, лабораторный контроль готовой продукции и т.д.;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.);
- оформление договоров материальной ответственности с заведующей столовой и поварами, должностных инструкций;
- подготовку используемых помещений к началу учебного года в соответствии с требованиями СанПиН.

Требования к контролю качества оказываемых услуг:

- Исполнитель должен применять систему контроля качества оказываемых услуг в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Исполнитель осуществляет контроль за качеством услуги на всех этапах ее оказания.
- медицинский работник Заказчика (при его отсутствии иное ответственное лицо) должен следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих пищевых продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением блюд. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника Заказчика (либо иного ответственного работника), работника столовой и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Требования к безопасности услуги: При оказании услуги должны использоваться продукты, допускаемые для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Качество и безопасность используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья должны подтверждаться в соответствии с законодательством РФ соответствующими документами (например: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

Доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Услугу должны оказывать лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой.

Исполнитель должен обеспечить соблюдение техники безопасности на производстве. Обеспечить эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования, инвентаря, инженерных сетей с соблюдением установленных правил и требований: санитарных, технических, противопожарных. При аварии, поломке по вине работников Исполнителя, Исполнитель должен оплатить счет за ликвидацию аварии, ремонт.

Исполнитель:



Заказчик МОУ «Судская школа №2»



Джурмаков Л.К.