

**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 1-4 кл.		90,00		
<b>Цена договора:</b>				

**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 двенадцатидневному (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
	<b>Завтрак:</b>						
541	котлета рыбная (минтай или треска)	90	51,6	11,2	2,8	5,42	91,82
326	пюре картофельное	150	19,14	3,3	4,68	8,04	123,9
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
924	компот из свеж.яблок	200	9,86	0	0	28	117
	Печенье сахарное	30	6,78	2,85	2,85	21,6	135
	<b>Итого:</b>	500	90,00	22,35	10,33	93,06	608,72

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
	Завтрак:						
620	ежики (свинина, кура)	90	68,93	17,55	29,9	16	395
442	рожки отварные	150	11,99	6	8	37	242
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
1008	чай с сахаром	200	2,71	0	0	13,6	52
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	Итого:	500	90,00	31,84	41,84	145,12	830,01

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
	Завтрак:						
577	котлета домашняя (куриная)	90	54,24	13,5	24,8	9	309,38
747	рис отварной с сл.маслом	150	22,15	3,5	8,2	30	210
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
948	кисель плод.ягодный из конц.	200	7,24	0,01	0	53,11	216,49
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	Итого:	500	90,00	25,3	36,94	170,63	876,88

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
	Завтрак:						
499	запеканка рисовая с творогом и с сгущ.молоком	290	85,76	11,9	23,3	72,6	530,8
1008	чай с сахаром и лимоном	210	4,24	0,2	0,05	15,01	61,84
	Итого:	500	90,00	12	23	88	593

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
	Завтрак:						
744	греча отварная	150	14,91	7	5	31	202
733	куриные колбаски с сл.маслом	90	62,19	34,8	62,8	14,8	794
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
933	компот из смеси сухофруктов	200	6,53	0	0	33	136

824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	Итого:	500	90,00	50,09	71,74	157,32	1273,01

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
	Завтрак:						
514	Тушеный картофель со свиной	270	77,29	20,79	19,44	23,49	351
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
924	компот из свеж.яблок	200	10,09	0	0	28	117
	Итого:	500	90,00	25,79	19,44	81,49	609

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
	Завтрак:						
948	кисель плод.ягодный из конц.	200	7,24	0,01	0	53,11	216,49
196	щи на мяс.бульоне с курой и смет.	260	18,21	5,1	6,12	12,24	120,31
	Бисквитное пирожное	35	22	1,6	3,3	22,5	122,9
	мандарин	80	37,31	1,063	0	6,375	31,875
	хлеб	60	5,24	10	0	60	282
	Итого:	635	90,00	18	9	154	774

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
	Завтрак:						
602	котлета Московская (говядина, свинина)	90	70,06	13,5	24,8	9	309,38
442	рожки отварные	150	11,99	6	8	37	242
	хлеб	60	5,24	10	0	60	282
1008	чай с сахаром	200	2,71	0	0	13,6	52
	Итого:	500	90,00	29,5	32,8	119,6	885,38

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
	Завтрак:						
744	греча отварная	150	14,91	7	5	31	202
733	куриные колбаски с сл.маслом	90	62,19	34,8	62,8	14,8	794

	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
933	компот из смеси сухофруктов	200	6,53	0	0	33	136
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	Итого:	500	90,00	50,09	71,74	157,32	1273,01

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
	Завтрак:						
185	Каша пшенная	210	27,8	5,9	7,1	35,3	228,9
1	бутерброд с маслом	40	19,71	2,4	8,6	14,6	146
1026	какао на сгущенном молоке	200	10,38	2,94	1,99	20,92	113,4
	Сок в уп.	200	25,6	0	0	22	90
	Вафли	35	6,51	1,6	3,3	22,5	122,9
	Итого:	685	90,00	12,84	20,99	115,32	701,20

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 СанПиН 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»**

