

**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.
<b>обучающиеся с ОВЗ</b>				
<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 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
	Завтрак для 1-4 кл.						
186	каша манная	215	28,78	10,24	11,06	50,679	334,28
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
	<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>70,00</b>	<b>12,64</b>	<b>19,66</b>	<b>93,279</b>	<b>597,28</b>

	Завтрак с 5 кл.						
--	-----------------	--	--	--	--	--	--

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
2008	расольник ленингр.на мяс бул.с кур	255	20,11	5	6	21	160
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
924	компот из свеж.яблок	200	11,05	0	0	28	117
	Бисквитное пирожное	35	19,98	1,6	3,3	22,5	122,9
	Итого:	760	124,50	26,1	16,78	114,96	756,62

Неделя первая

День 2 Вторник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
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	100	25,43	0	0	10	46,67
	Итого:	550	70,00	17	26,3	102,35	720,21
	Завтрак с 5 кл.						
620	ежики (свинина, кура)	90	60,72	15,60	26,58	14,22	351,11
442	рожки отварные	150	11,99	6	8	37	242
196	щи на мяс.бульоне с курой и смет.	260	18,21	5,1	6,12	12,24	120,31
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
1008	чай с сахаром	200	2,71	0	0	13,6	52
	яблоко	95	24,5	0	0	9,5	44,34
	Итого:	855	124,50	34,99	44,64	165,08	950,77

Неделя первая

День 3 Среда

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
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	100	32,16	0	0	10	46,67
	Итого:	540	70,00	15	10,8	103,05	566,18
	Завтрак с 5 кл.						
577	котлета домашняя (куриная)	60	49,58	10,5	19,29	7	240,63
747	рис отварной с сл.маслом	150	22,15	3,5	8,2	30	210
174	суп полевой с курой	255	14,66	4	7	12	127
	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

	груша	80	24,5	2,632	3,152	38,816	0,01
	Итого:	805	124,50	28,93	41,58	219,45	935,14

Неделя первая

День 4 Четверг

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
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
	мандарин	80	30,62	0,938	0	5,625	28,13
	Итого:	490	70,00	14,28	15,49	86,025	543,91

Завтрак с 5 кл.							
№ рец.	наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Б	Ж	У	Энерг.це н.
220	суп карт.с рисом на мяс.бульоне с говяд.	250	29,84	8	4	22	159
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
499	запеканка рисовая с творогом и с сгущ.молоком	215	63,3	8,822	17,27	53,824	393,52
1026	какао на сгущенном молоке	200	10,38	2,94	1,99	20,92	113,4
	мандарин	50	18,36	0,586	0	3,5156	17,58
	Итого:	745	124,50	25,35	23,26	130,26	824,50

Неделя первая

День 5 Пятница

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
185	Каша пшенная	200	26,84	5,619	6,762	33,619	218
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
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:	640	70,00	8,019	15,36	83,819	506
	Завтрак с 5 кл.						
744	греча отварная	150	14,91	7	5	31	202
733	куриные колбаски с сл.маслом	80	52,99	34,8	62,8	14,8	794
225	суп картофельный с рыбой(минтай)	250	19,20	30,93	55,82	13,156	705,78
	хлеб	35	2,91	5,833	0	35	164,5
1008	чай с сахаром и лимоном	200	5,14	0	0	13,6	52
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	Сок в уп.	200	25,6	0	0	22	90
	Итого:	945	124,50	81,86	127,6	178,08	2008,29

Неделя вторая

День 6 Понедельник

№ рец. по	Прием пищи, наименование блюда	Масса	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це
-----------	--------------------------------	-------	------	-----------------------	--	--	----------

сборнику		порции	ЦЕНА	Б	Ж	У	н.
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
186	каша манная	215	28,78	10,24	11,06	50,679	334,28
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
	Итого:	470	70,00	12,64	19,66	93,279	597,28

	Завтрак с 5 кл.						
514	Тушеный картофель со свиной	250	70,74	19,25	18	21,75	325
2008	расольник ленингр.на мяс бул.с кур	255	20,11	5	6	21	160
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
924	компот из свеж.яблок	200	11,05	0	0	28	117
	яблоко	80	19,98	0	0	8	37,34
	Итого:	815	124,50	29,25	24	108,75	780,34

Неделя вторая

День 7 Вторник

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
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	100	25,43	0	0	10	46,67
	Итого:	550	70,00	17	26,3	102,35	720,21
	Завтрак с 5 кл.						
577	котлета домашняя (куриная)	60	49,58	10,5	19,29	7	240,63
747	рис отварной с сл.маслом	150	21,6	3,5	8,2	30	210
196	щи на мяс.бульоне с курой и смет.	260	18,21	5,1	6,12	12,24	120,31
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
1008	чай с сахаром и лимоном	200	4,24	0	0	13,6	52
824	Соус основной	30	3,75	3,29	3,94	48,52	0,01
	яблоко	95	24,5	0	0	9,5	44,34
	Итого:	825	124,50	27,39	37,55	150,86	808,29

Неделя вторая

День 8 Среда

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
	Завтрак для 1-4 кл.						
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	100	32,16	0	0	10	46,67

	Итого:	540	70,00	15	10,8	103,05	566,18
Завтрак с 5 кл.							
602	котлета Московская (говядина, свинина)	85	68,02	12,75	23,42	8,5	292,1922 2
174	суп полевой с курой	255	14,66	4	7	12	127
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
	груша	80	24,5	0	0	10,88	41,6
	Итого:	800	124,50	27,75	38,42	111,98	895,79

Неделя вторая

День 9 Четверг

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
Завтрак для 1-4 кл.							
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
	мандарин	80	30,62	0,938	0	5,625	28,125
	Итого:	490	70,00	14,28	15,49	86,025	543,905

Завтрак с 5 кл.							
744	греча отварная	150	14,91	7	5	31	202
733	куриные колбаски с сл.маслом	70	50,06	27,07	48,84	11,511	617,56
220	Борщ с курой	250	22,13	8	4	22	159
	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
	мандарин	65	24,5	0,762	0	4,5703	22,85
	Итого:	795	124,50	51,12	61,78	180,6	1278,42

Неделя вторая

День 10 Пятница

№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	ЦЕНА	Пищевые вещества, (г)			Энерг.це н.
				Б	Ж	У	
1	2	3		4	5	6	7
Завтрак для 1-4 кл.							
747	рис отварной с сл.маслом	100	14,66	2,333	5,467	20	140
	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
602	котлета Московская	75	49,57	11,33	20,82	7,5556	259,7264 2
1008	чай с сахаром	200	3,15	0	0	13,6	52
	Итого:	405	70,00	18,67	26,29	71,156	592,7264 2

Завтрак с 5 кл.							
180	суп картофельный с горохом	255	21,06	4	7	12	127
747	рис отварной с сл.маслом	150	22,15	3,5	8,2	30	210

	хлеб	30	2,62	5	0	30	141
602	котлета Московская	80	51,51	11,33	20,82	7,56	259,73
1008	чай с сахаром	200	2,66	0	0	13,6	52
	груша	80	24,5	0	0	10,88	41,6
	Итого:	795	124,50	23,83	36,02	104,04	831,33

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 СанПиНа 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 отдельной 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»**



*Л.К. Шенников*