

Приложение № 1
к Контракту № 1/1448
от «14» 12 2015 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся государственных образовательных организаций

1. Общая информация об объекте закупки:

1.1. Объект закупки: Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Шуваловская гимназия № 1448».

1.2. Наименование и код КППЗ: в соответствии со справочником КППЗ ЕАИСТ 2.

1.3. Наименование СПЗ (при использовании КППЗ 2.0): в соответствии со справочником СПЗ ЕАИСТ 2.0.

1.4. Место оказания услуг: Услуги предоставляются на объектах образовательной организации (объекты Заказчика), указанных в приложении № 3 к Контракту.

1.5. Объем услуг и порядок оплаты: Услуги оказываются в объемах, указанных в Заявках Заказчиков. Оплата по Контракту производится за фактически оказанные услуги, по ценам единиц услуг, указанных в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию. В соответствии со статьей 42 Закона о контрактной системе закупок общий объем услуг в Контракте (Техническом задании) не указывается. Стоимость общего объема услуг, оказываемых по Контракту, не может превышать начальной (максимальной) цены контракта.

1.6. Срок оказания услуг: Общие сроки оказания услуг на объектах Заказчика установлены в приложении № 3 к Контракту.

1.7. Приложения к техническому заданию: Приложение №1, Приложение №2, Приложение №3.

2. Стандарт услуг:

2.1. Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются в соответствии с:

– требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации государственными стандартами;

– с Примерным(и) меню Исполнителя (для организации питания обучающихся, осваивающих программы дошкольного образования, для

организации питания обучающихся, осваивающих программы начального, основного и среднего общего образования; среднего профессионального образования (приложение № 10 к Контракту);

– требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании Услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении № 2 и Приложении № 3 к настоящему Техническому заданию.

2.2. Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

2.3. Заявка, составленная по форме приложения № 4 к Контракту, направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания Услуг.

2.4. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке (в случае, если приготовление кулинарных изделий происходит вне пищеблока Заказчика, заявка может быть изменена не позднее 2 (двух) рабочих дней).

2.5. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке.

2.6. Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню, согласованное в установленном порядке, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) согласованный в установленном порядке. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности – на бумажном носителе.

2.6.2. Примерное(-ые) меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.6.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов. Исполнитель обеспечивает соответствие Примерного меню требованиям пункта 2.6.2 настоящего Технического задания.

2.6.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному 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, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно

подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется). О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания¹ понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

2.6.5. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность. Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.10. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.11. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.12. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.13. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.14. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.15. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.16. Исполнитель обеспечивает постоянное присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (сотрудников на пищеблоках), наделённых правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном лице.

2.17. Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.

2.18. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

2.19.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.19.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.19.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре $+5^{\circ}$ и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше $+5^{\circ}$) не более одних суток (ежедневный вывоз).

2.19.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.19.5. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.20. Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.20.1. Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение двух дней;

2.20.2. Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л.;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л.);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3. Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и нести опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц;

2.20.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.

2.21. Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.22. Моментом оказания услуги является момент предоставления обучающимся рационов питания и доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания Услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

2.23. Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и надзора, МосГиК, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.24. Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, технического задания и действующих нормативно-правовых актов, нормативных и технических документов.

3. Состав услуг:

3.1. Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока (по решению Исполнителя). Доставка и установка оборудования и инвентаря необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).²

3.1.2. Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3. Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения ИС ПП на объекте Заказчика и Исполнителя).

3.1.4. Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5. Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 устройств раздачи воды.

3.2. Основной этап оказания услуг:

3.2.1. Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2. Комплектование и передача Потребителям услуг Рационов питания при организации питания детей дошкольного возраста передача Заказчику уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания) по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3. Обслуживание Потребителей услуг (обучающихся) в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

² Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока

3.2.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком.

3.2.5. Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6. Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 раза в 3 месяца. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

4.2. Исполнитель обеспечивает наличие на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.3. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является:

4.3.1. Непредставление Исполнителем Рационов питания Потребителям услуг или предоставления Рационов питания с опозданием, повлекшим перенос приема пищи на срок более двух часов от установленного (срыв питания);

4.3.2. Предоставление Исполнителем продуктов и рационов питания Потребителям услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (доставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности, предоставление рационов питания с истекшим сроком реализации и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

4.3.3. Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищевого блока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в

ной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

4.4. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с Контрактом являются:

4.4.1. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.4.2. Несоответствие помещения пищеблока требованиям Контракта:

- потребность в дооснащении пищеблока документацией, предусмотренной Контрактом, или необходимость её дооформления;
- потребность в проведении технического обслуживания используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;
- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока и/или обеденного зала;

~~- потребность в документировании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.~~

4.4.3. Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям Контракта:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние;
- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

4.4.4. Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4.4.5. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

4.4.6. Реализация обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

4.4.7. Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

4.4.8. Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.4.9. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

4.4.10. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

4.4.11. Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством и условиями контракта; необходимость дооформления документации пищеблока.

4.4.12. Необходимость дооснащения пищеблока Примерными меню и технологическими картами. Необходимость приведения Примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН и Технического задания.

4.4.13. Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.4.14. Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях крышками. Необходимость вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.4.15. Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

4.4.16. Необходимость дооснащения пищеблока прибором измерения температуры в массе готового блюда (термошуп) и весами, позволяющими завесить контейнер с рационами питания.

4.4.17. Не предоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

4.4.18. Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество рационов питания не соответствует заявке или рацион(ы) питания по составу не соответствует меню.

4.4.19. Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

4.4.20. Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки).

4.4.21. Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.4.22. Несоблюдение Исполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

4.4.23. Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка без использования специализированных термоконтейнеров (изотермические емкости), обеспечивающих сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения), доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

4.4.24. Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов и рационов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

4.4.25. Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания или рационов питания.

4.4.26. Нарушения порядка и сроков формирования и представления отчетных документов.

4.5. Случаи, указанные в подпункте 4.4 Технического задания, признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом и Техническим заданием, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные в Претензионном акте. При установлении сроков устранения недостатков Заказчик и Исполнитель руководствуются принципами разумности и своевременности предоставления питания Потребителями услуг.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5. Заказчик с целью установления соблюдения поставщиком (исполнителем) санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6. Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования"; ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания"; ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"; ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания"; ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6. Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию:

6.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении №2 и Приложении №3 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии,

ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания, предоставленных с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоку Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных "Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную", утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.

6.6. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических

документов. Для продуктов специального назначения – для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

наименование;

наименование и местонахождение изготовителя;

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто и/или количество изделий и массу изделия;

состав;

пищевая ценность;

рекомендации по приготовлению готовых блюд;

условия хранения;

срок годности;

дата изготовления;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

наименование кулинарных или кондитерских изделий;

наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто;

количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);

количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);

информационные данные о пищевой ценности продукции;

дата и час изготовления;

условия хранения и сроки годности;

обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

6.11. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме

сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.13. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.14. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.15. Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям раздела 9 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, для воды питьевой высшей категории качества, ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия".

6.16.ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" и СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества», в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№	Минеральный состав	Содержание, мг/л
1	Йод	40-60
2	Фтор	0,6-1,2
3	Кальций	25-80
4	Магний	5-50
5	Калий	2-20
6	Гидрокарбонаты	30-400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около 1:3.

6.17. Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) и др. не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.18. Поставляемая вода должна иметь срок годности не менее 50 процентов от установленного изготовителем срока хранения. Срок замены открытого бутылка не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (п.10.6 СанПиН 2.4.5.2409-08). Замена бутылок с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика.

6.19. Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже одного раза в квартал.

6.20. Не допускается поставка воды, полученная методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.21. Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешённых к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22. Маркировка потребительской тары должна соответствовать ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" должна содержать следующую информацию:

наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;

наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);

номинальный объём воды;

дату изготовления (розлива);

общую минерализацию (мг/л);

общую жёсткость (мг-экв./л);

содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную информацию (определяет изготовитель);

условия хранения;

срок годности;

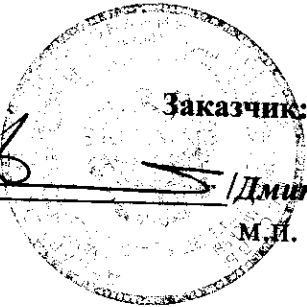
обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Заказчик:



/Дмитриева О.А./

М.П.



Исполнитель:



/Яковлев В.А./

М.П.

"ШКОЛЬНИК-103"

