

**Приложение № 1 к контракту  
Описание объекта закупки (Техническое задание)**

**Код по ОКПД2**

56.29.20.120

**Требования к характеристикам услуги, требования к безопасности, качеству товара, работы услуги иные требования, связанные с определением соответствия оказываемой услуги потребностям Заказчика установлены в Техническом задании (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).**

Объем оказываемых услуг: определяется, исходя из следующего количества:  
с 09.01.2025 по 31.12.2025 года

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во чел-дней*
1	<i>Трехразовое питание учащихся в возрасте 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)</i>	6 290
2	<i>Трехразовое питание учащихся в возрасте 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)</i>	8 330

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Основные термины и понятия:

**Услуги по организации питания** – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) индивидуального питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи.

**Заказчик** – образовательное учреждение, заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания.

**Исполнитель** – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания).

**Горячее питание** – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**Здоровое питание** – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством РФ, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

**Цикличное меню** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), с повторяющейся цикличностью.

**Меню основного (организованного) питания** – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), с повторяющейся цикличностью.

**Меню дополнительного питания** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года) по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), реализуемые на выбор через линию раздачи.

**Диетическое и (или) лечебное меню (индивидуальное меню)** – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года).

**Буфетная продукция** – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

**Пищевые продукты** (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик безопасных пищевых

продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям Технического задания, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

**Порционирование** – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т. ч. напитков.

**Товаросопроводительные документы** – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

**Фальсифицированные пищевые продукты** – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

**Сортность** (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**Пищеблок** – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

**Столовая** – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

**Организация питания** – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## 1. Общие требования

1.1. Исполнитель организует горячее питание на основе согласованного Сторонами циклического меню, разработанного и утвержденного Исполнителем по форме, установленной Приложением № 2 к Техническому заданию.

Циклическое меню разрабатывается в соответствии с требованиями к меню, установленными приложением № 4 к Техническому заданию.

Циклическое меню согласовывается исполнителем с заказчиком не позднее, чем за 10 календарных дней до даты начала оказания услуг и утверждается исполнителем до даты начала оказания услуг.

Исполнитель утверждает Ежедневное меню основного (организованного) питания на каждый день для всех возрастных категорий обучающихся по форме, установленной Приложением № 3 к Техническому заданию, и размещает его для открытого доступа на территории столовой.

Исполнителем принимается ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 6 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 5 к Техническому заданию);

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество

и безопасность оказываемых услуг и приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией для данного вида услуг, в том числе:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и др.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т. ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

## **2. Требования к режиму питания обучающихся**

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует *завтраки в период с 9<sup>25</sup> до 10<sup>15</sup> час., обеды с 13<sup>05</sup> час. до 14<sup>25</sup> час., полдники с 15<sup>40</sup> час. до 16<sup>00</sup> час.*, в соответствии с утвержденным Графиком питания.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с Графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

### **3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд**

3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одновременного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

#### **3.2. Исполнителю запрещается:**

3.2.1. Подачу хлебулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т. п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевиной.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т. ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в цикличном меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню.

#### **4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий**

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листовки), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции

животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.

4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъектированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

## **5. Требования к работникам**

5.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование штата работников пищеблока, обслуживаемого по Контракту, из расчета в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19), в том числе:

- заведующих производством (шеф-поваров) – 1 на 1 пищеблок;

- поваров – не менее 1 на каждые 200 питающихся;

- иные работники пищеблока (пекарь, кухонный работник, официант, мойщик посуды) – не менее 3 на каждые 200 питающихся.

Услуги должны оказываться работниками, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

5.2. Не допускается привлечение к оказанию услуг лиц, имеющих или имевших судимость, подвергающихся или подвергавшихся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, указанные в абзацах третьем и четвертом части второй статьи 331 Трудового кодекса РФ;

5.3. Исполнитель обеспечивает непрерывность оказания услуг, в т. ч. в случаях невыхода персонала на работу (отпуска, болезнь и др.).

5.4. Персонал должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, утвержденным Приказом Минздрава России от 06.12.2021

№ 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

5.5. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока, обслуживаемом по Контракту, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.6. Исполнитель допускает к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, только лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, справки о наличии (отсутствии) судимости, Исполнителем к работе не допускаются.

5.7. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.8. Исполнителем на пищеблоке обслуживаемого общеобразовательного учреждения обеспечивается постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.9. Исполнителем обеспечивается контроль за использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.10. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр и опрос каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с внесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал.

## **6. Требования к соблюдению производственной санитарии**

6.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары пищеблока, обслуживаемого по Контракту, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

6.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

6.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

## **7. Требования к осуществлению производственного контроля**

7.1. Исполнитель до даты начала оказания услуг разрабатывает и утверждает для пищеблока, обслуживаемого по Контракту, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

7.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Программа должна содержать минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по пищеблоку, установленными Приложением № 7 к Техническому заданию.

Минимальные требования сформированы заказчиком на основе Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.

7.4. Исполнитель за свой счет на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль блюд, кулинарной продукции, смывов согласно утвержденной Программы в аккредитованных испытательных лабораториях.

## **8. Требования к эксплуатации оборудования**

8.1. В целях выполнения услуг Исполнителю предоставляются в аренду помещения, необходимые для организации горячего питания, оборудование, имеющиеся у заказчика (перечень имеющегося оборудования указан в Приложении № 2 к договору аренды нежилым помещением, оборудованием).

До даты начала оказания услуг Заказчик согласовывает с собственником имущества количество помещений, необходимых для организации горячего питания, после чего заключает с Исполнителем договор аренды на помещения на срок исполнения обязательств, в соответствии с графиком оказания услуг.

По итогам электронного аукциона с исполнителем заключается договор на возмещение коммунальных услуг в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги по уборке мусора.

8.2. Исполнитель обеспечивает безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

8.2.1. Проводит технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

8.2.2. Проводит профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

8.2.3. Обеспечивает исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весов и т.п.

8.3. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

8.4. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими точность технологического процесса.

8.5. Обеспечивает использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения общеобразовательного учреждения.

8.6. В пищеблоке персонал, имеющий доступ к эл. оборудованию, обязан иметь первую группу допуска по эл. безопасности.

8.7. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. Безопасности на рабочей мести с ведением журнала инструктажа.

8.8. Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика оборудованием для приготовления пищи и хранения продуктов (посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами) в соответствии с действующими нормами санитарного законодательства;

- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

- обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;

- содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;
- подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;
- обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;
- сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;
- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых, и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

## **9. Требования к проведению мероприятий в рамках популяризации здорового питания**

Исполнитель обеспечивает проведение мероприятий в каждом из периодов: первый период с января по апрель; второй период с сентября по декабрь, в соответствии с установленными требованиями к проведению мероприятия:

9.1. Под одним мероприятием «Разноцветная неделя» понимается одна учебная неделя, в которой отсутствуют нерабочие праздничные дни, где в каждый день недели Исполнитель выбирает фрукт(ы) и(или) овощ(и) определенного цвета. При этом в неделе не должно быть повторяющихся цветов. Выбранные фрукты и (или) овощи обрабатываются или приготавливаются (при необходимости) и включаются в основное меню и в меню дополнительного питания.

Мероприятие «Разноцветная неделя» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера об указанном фрукте или овоще. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины или пр.

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей образовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.2. При проведении мероприятия «Тематический день» Исполнителем в один из дней выбирается блюдо, приготавливается и включается в основное меню и в меню дополнительного питания (например, «День Каши», «День Омлета»).

Мероприятие «Тематические дни» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера о приготовленном блюде. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины (например, рассказ содержит сведения о происхождении блюда, о разных рецептах приготовления, о полезности, о применении данного блюда в разных кухнях мира и т.д.).

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.3. Под мероприятием «Классный час «Здоровое питание» понимается проведение Исполнителем классного часа с проведением лекций или дискуссий или конкурсов или викторин или игр или квестов и др. Целью проведения мероприятия должно быть освещение вопросов здорового питания, повышение уровня знаний и формированию практических навыков в сфере здорового питания. Мероприятие должно проводиться с использованием наглядного материала (плакатов, стендов, брошюр, презентаций и пр.), в которых освещаются вопросы правильного питания.

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком.

Мероприятие проводится во время проведения учебного процесса по согласованию с Заказчиком, по плану проведения мероприятия, предварительно согласованного с Заказчиком.

Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.4. В мероприятие «Мастер-класс» по приготовлению блюд из цикличного меню исполнитель самостоятельно выбирает блюдо из цикличного меню.

Приготовление блюд производится Исполнителем. Допускается приготовление несложных блюд учащимися и их родителями, при условии соблюдения техники безопасности, санитарного законодательства, без посещения помещения пищеблока.

Мероприятие подразумевает приготовление и дегустирование приготовленных блюд. При проведении мероприятия Исполнитель должен руководствоваться нормативными документами в сфере санитарного законодательства.

К мероприятию могут привлекаться родители учащихся.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением информации об истории создания и пользе блюда.

Мероприятие «Мастер-класс» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.





**(ФОРМА)****Ежедневное меню основного (организованного) питания**

Наименование блюда	Выход, гр.	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3	5
1 день			
завтрак			
обед			
<b>Итого за день</b>			

## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные)), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течении дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных

общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся цикличному меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителей местах.

5. Исполнитель ежедневные меню основного (организованного) питания утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуются Исполнителю согласовать цикличные меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое цикличное меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептур) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.

**Примерный  
Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся**

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),

2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпная» булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),

3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),

4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),

5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,

6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,

7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,

8. Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,

9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,

10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,

11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,

12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,

13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г.



**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям)  
по пищеблоку**

(исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по декабрь, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время)

вид исследований	объект исследования (обследования)	количество	период проведения исследований	кратность исследований (испытаний)
<b>готовые блюда и кулинарные изделия</b>				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям законодательства санитарного	салаты и овощные блюда	1 блюдо	Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
			Ноябрь	1
			Декабрь	1
	вторые блюда	1 блюдо	Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
			Ноябрь	1
Декабрь	1			

			Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
			Ноябрь	1
			Декабрь	1
<b>смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)</b>				
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Объект исследования (обследования): объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (ДП2)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	одномоментно 5 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов Объект исследования (обследования): оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (ДП3)	Оборудование, инвентарь и тара, предназначенные для обработки сырых овощей	одномоментно 3 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов Объект исследования (обследования): оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) (ДП4)	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4

продовольственное (пищевое) сырье					
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	молоко	1 образец	январь-декабрь	3	
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сливочное масло	1 образец	январь-декабрь	3	
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сыр	1 образец	январь-декабрь	3	
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	творог	1 образец	январь-декабрь	3	
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сметана	1 образец	январь-декабрь	3	
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	кисломолочная продукция	1 образец	январь-декабрь	3	
на наличие иерсиний	овощи очищенные вакуумированные	1 образец	январь-декабрь	3	
на наличие иерсиний	упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	январь-декабрь	3	
на наличие карагинана	мясо	1 образец	январь-декабрь	3	
на наличие сальмонелл	мясо птицы	1 образец	январь-декабрь	3	