

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг по организации питания обучающихся

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.2871-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

При оказании услуги по организации Исполнитель:

- организует питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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, что должно подтверждаться необходимыми расчетами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик извещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией; прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники пищеблока должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному и согласованному Заказчиком меню.

Готовые блюда отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте (обеденный зал) Заказчика, а также в месте, постоянно доступном для родителей (иных законных представителей) обучающихся меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дата, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- полная и достоверная информация по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;
- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;
- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);
- определяющие признаки качества – для ряда пищевых продуктов (например, жирность

молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);

- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технологии) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

Исполнитель обязан обеспечивать соответствие результатов оказания услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

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).

Каждая партия, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г. и заказчиком не оплачивается.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Заказчик



Магомедов М.С.

М.П.

Исполнитель



Гаджиева В.Т.



М.П.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576064

Владелец Магомедов Магомед Сайпулаевич

Действителен с 11.03.2022 по 11.03.2023