

ИКЗ 21 33121001854312101001 0014 002 5629 244

Настоящее техническое задание подготовлено в соответствии со статьей 33 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки:

- 1.1. наименование объекта закупки: **Оказание услуг по организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения** (далее – услуги);
- 1.2. объем оказываемых услуг: невозможно определить;
- 1.3. срок оказания услуг: **с момента заключения контракта по 31 декабря 2022 года**, ежедневно, в соответствии с учебными планами и расписанием занятий, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней;
- 1.4. место оказания услуг: **309050, Белгородская область, Яковлевский район, с. Гостицево, ул. Учительская, 9А.**

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Технический регламент ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;

- Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0179-20);

- Методические рекомендации 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 02 марта 2021 года (далее – МР 2.3.6.0233-21);

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178),

- иные, действующие на момент оказания Услуг технические регламенты, санитарно-эпидемиологические требования и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие соответствующую сферу услуг.

2.2. Исполнитель оказывает следующие виды услуг:

№	Наименование услуги	Единица измерения	Цена за единицу оказываемой услуги, руб.
1	Оказание услуг по организации питания: горячие завтраки (1 раз в день, 5 дней в неделю - горячий завтрак согласно меню)	Чел.	53,63 руб.
2	Оказание услуг по организации питания: обеда (1 раз в день, 5 дней в неделю – обед согласно меню, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179- 20)	Чел.	80,00 руб.

Для обучающихся, получающих образование на дому, питание организовывается в виде продуктовых наборов («сухих пайков») исходя из фактической стоимости горячего завтрака.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей из многодетных семей, детей из малоимущих семей, получающих образование на дому, обеспечение продуктовыми наборами («сухим пайком») осуществляется на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания (завтрак + обед).

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится обучающимся из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья и обучающимся из малоимущих семей в период обучения на дому с использованием дистанционных форм обучения на основании приказа образовательной организации.

2.3. Исполнитель обеспечивает:

2.3.1. оказание услуг по организации питания в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями. Наименование услуг, единица измерения указаны в пункте 2.1. Технического задания.

2.3.2. разработку **меню** с учетом сезонности, продолжительности пребывания

обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей, и **меню** для учащихся, нуждающихся в лечебном питании, составленное в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Меню разрабатывается Исполнителем на период не менее 2 (двух) учебных недель и должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 и с учетом требований, предусмотренных МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

2.3.3. не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания услуг согласование меню с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3.4. размещение ежедневного меню. Место размещения согласовывается с Заказчиком.

2.3.5. в течение двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Указанные наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых, следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

3. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:

3.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

3.1.1. для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Доставка товара осуществляется специализированным транспортным средством, с обеспечением раздельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен иметь оформленный в установленном законодательством РФ порядке санитарный паспорт.

Возможно использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем по согласованию с Заказчиком, согласно утвержденному графику работы столовой общеобразовательного учреждения.

3.1.2. исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС,

ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ).

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.1.3. закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья производится Исполнителем с соблюдением положений Регламента, утвержденного постановлением Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года №399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области».

3.1.4. не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.1.5. исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

3.1.6. с целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.7. исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.8. исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПин 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;
- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;
- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

3.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

3.2. Требования к помещению и порядку раздачи готовых блюд:

3.2.1. исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещений в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

3.2.2. оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

3.2.3. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

3.2.4. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.5. исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещения пищеблока, в том числе соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

3.2.6. отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

3.2.7. исполнитель производит надлежащую санитарную обработку используемых при оказании услуг помещений пищеблока, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.8. исполнитель обеспечивает оснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного оборудования Заказчиком.

При оснащении пищеблока учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.2.9. исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи специализированным кухонным инвентарем и посудой до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного инвентаря и посуды Заказчиком.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитывать количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.2.10. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым столовым инвентарем и принадлежностями своими силами и за свой счет.

В зале столовой Исполнитель обеспечивает наличие средств личной гигиены обучающихся (салфетки, жидкое мыло, одноразовые полотенца (при отсутствии электрополотенец) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20) своими силами и за свой счет.

3.2.11. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечивает ежедневное соблюдение норм санитарного содержания пищеблока, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

Исполнитель осуществляет мытье помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования, инвентаря, кухонной посуды, санитарную обработку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; обеспечивает в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства своими силами и за свой счет.

Один раз в месяц проводит генеральную уборку помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.2.12. дератизационные, дезинсекционные, дезинфекционные работы, а также вывоз отходов производятся Исполнителем своими силами и за свой счет в сроки, согласованные в Заказчиком.

3.2.13. Исполнитель за свой счет и своими силами поддерживает принятое от Заказчика оборудование, необходимое для оказания услуг, в исправном состоянии, производит замену или ремонт вышедшего из строя по вине Исполнителя оборудования.

3.3. Требования к организации условий труда:

3.3.1. исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе

гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.2. персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.3.3. персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.4. исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директор школы

Золотова Т.Н.

Документ подписан в составе заявки на закупку в РИСБО

Директор школы

Золотова Т.Н.