Приложение № 1 к ГПД

от «30» марта 2021 г. № 0856300008421000060

## Техническое задание

**ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

**1. Основные требования:**

1.1. Объем, место оказания услуг:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа | Код ОКПД2 | Ед. изм. | Объем оказания услуг | Место оказания услуг (раздачи готового питания) |
| 1 | Организация питания обучающихся, 1-4 класс | 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие | Дето-день | 73945 | Пермский край,  г. Чайковский, ул.Советская ,д.8/1;  Пермский край,  г. Чайковский, с. Ваньки,  ул. Молодежная,д.10;  Пермский край,  г. Чайковский, с. Вассята , ул. Советская , д.5. |
| 2 | Организация питания обучающихся отдельных категорий | Дето-день | 33235 |
| 3 | Организация питания обучающихся отдельных категорий | Дето-день | 5060 |

1.2. Срок оказания услуг: с даты заключения договора по 31.12.2021

1.3. Помещения пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю: согласно Приложению 1.

1.4. Перечень технологического оборудования, предоставляемого на период оказания услуги: согласно Приложению 2.

**2. Условия оказания услуг:**

2.1.Организация горячего питания учащихся должна осуществляться на базе пищеблока МБОУ СОШ № 1 на переданном в пользование технологическом оборудовании, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).

2.2. Исполнитель обязан за свой счет доукомплектовать пищеблок Заказчика недостающим оборудованием, посудой, необходимыми для организации питания учащихся.

2.3. Горячее питание должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, каникулярного периода, в соответствии с графиком выдачи пищи, который утверждается руководителем образовательного учреждения.

2.4. Исполнитель обязан ежедневно обеспечивать столовую продуктами (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет.

2.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

Транспортных 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.

2.8. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком.

2.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов).

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.10. При организации питания обучающихся образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, крупы, макаронные изделия и бобовые, хлеб и хлебобулочные изделия, сахар и кондитерские изделия, за исключением пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение 3 к Техническому заданию).

2.11. При организации должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания (или индивидуальным предпринимателем), согласовываться руководителем школы.

2.12. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.13. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся

# Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо | Масса порций в граммах для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет | Масса порций в граммах для обучающихся возрастной группы с 12 до 18 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

2.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

2.15. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.16. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.17. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.18. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.19. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

2.20. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.21. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.22. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.23. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

2.24. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280С в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 - 2С;

2.25. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.26. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах в производственных цехах пищеблока ДО.

2.27. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.28. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с Приложением 11СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

2.29. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.30. Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

2.31. Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

2.32. Исполнитель осуществляет мытье столовой посуды после приема пищи и уборку обеденного зала в соответствии с санитарными нормами. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

2.33. Исполнитель должен обеспечить нахождение работающих лиц на пищеблоке в соответствие с санитарно-гигиеническими требованиями, т.е. работающие на пищеблоке должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.34. Исполнитель обязан проводить с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

2.35. Исполнитель обязан своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

* 1. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования исполнитель обязан произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.
  2. Исполнитель обязан осуществлять плановый контроль в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» за качеством привозимых на пищеблок продуктов питания, работой персонала и выходом готовой продукции с пищеблока.
  3. Исполнитель обязан нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

2.39 Исполнитель обязан обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

Приложение 1

к Техническому заданию

**Помещение пищеблока Заказчика, передаваемое в пользование Исполнителю**

**на период оказания услуги**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Адрес помещения пищеблока** | **Площадь помещения пищеблока, м2** |
| 1 | 617762, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, ГОРОД ЧАЙКОВСКИЙ, УЛИЦА СОВЕТСКАЯ, ДОМ 8/1 | 204,2 |
| 2 | 617747, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, Г. ЧАЙКОВСКИЙ, С. ВАНЬКИ, УЛ. МОЛОДЕЖНАЯ, Д. 10 | 16,7 |
| 3 | 617745, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, Г. ЧАЙКОВСКИЙ, С. ВАССЯТА, УЛ. СОВЕТСКАЯ, Д. 5 | 49,1 |

Приложение 2

к Техническому заданию

**Перечень технологического оборудования,**

- по адресу : г. Чайковский, ул.Советская,д.8/1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Инвентарный номер** | **Балансовая стоимость** |
|  | Картофелечистка МОК | 01630444 | 15773,10 |
|  | Шкаф холодильный ШХ -0,7 «Polair» | 01630664 | 41050,00 |
|  | Эл.накопительный водонагреватель | 110361404442 | 3702,00 |
|  | Ларь морозильный FROSTOR-300S | 10200003 | 16067,00 |
|  | Посудомоечная машина МПУ-140 | 01380350 | 165871,20 |
|  | ЭЛ.плита ПЭСМ-4ШБ | 01380354 | 48947,25 |
|  | Эл.плита 4-х комфорочная ПЭ 4Шн | 01630662 | 49300,00 |
|  | Шкаф жарочный ШЭЗН | 01630663 | 50200,00 |
|  | Котел пищеварочный | 10200208 | 123570,00 |
|  | Котел пищеварочный | 10200000 | 115104,00 |
|  | Весы | 10200002 | 5310,00 |
|  | Ванна ВМ с бортом | 10200210 | 3420,00 |
|  | Стеллаж СТК -750/500 кухонный | 10200209 | 6660,00 |
|  | Машина протирочно-резательная МПР 350 | 1630665 | 24250,00 |
|  | Пароконвектомат | 10200243 | 176550,00 |
|  | Машина для переработки овощей | 10200242 | 54365,00 |
|  | Стиральная машина Samsung WF859ONMW8DXLP | 10200217 | 18990,00 |
|  | Подставка под пароконвектомат | 10200244 | 9130,00 |
|  | Шкаф холодильный СМ 107-Ы | ВА000000358 | 41389,00 |
|  | Картофелечистка | 410124061087 | 44970,00 |
|  | Машина протирочно-резательная | 01630665 | 24250,00 |
|  | Ларь FROSTOR F-600 S | ВА0000000357 | 27117,00 |
|  | Полка ПНКД-600 нерж. | ВА0000000353-356 | 17624,00 |
|  | Сплит-система BALLU BCAL | ВА0000000384 | 41052,00 |
|  | **Итого** |  | **1124661,55** |

- по адресу : г. Чайковский, с. Ваньки, ул. Молодежная д.10:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | Балансовая стоимость |
| 1 | Плита ПЭ с жарочн. шк. | 01380184 | 17369,79 |
| 2 | Холодильник бытовой 2-х камерный | 01380293 | 13879,5 |
| 3 | Электрическая мясорубка | 01380296 | 11884,50 |
| 4 | Электрическая плита | 01380295 | 24475,00 |
|  | **Итого** |  | **67608,79** |

- по адресу : г. Чайковский, с.Вассята, ул. Советская, д.5:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Картофелечистка МОК-150 М | 410124041036 | 38200,00 |
| 2 | Кипятильник ДЕБИС КНЭ-100-01 | 410124051027 | 9900,00 |
| 3 | Машина овощерезательно-протирочная | 110104040140 | 22550,00 |
| 4 | Машина протирочно-резательная | 410124041025 | 48700,00 |
| 5 | Мясорубка HM-12 | 410124041022 | 20850,00 |
| 6 | Оборудование д-подогрева пищи Мармит | 410124051026 | 59000,00 |
| 7 | Плита электрич. 6-ти комфорочная | 410124051023 | 60550,00 |
| 8 | Шкаф жарочный АВАТ ШЖЭ-3 | 410124051024 | 67500,00 |
| 9 | Шкаф холодильный АРИАДНА | 410124041020 | 48600,00 |
| 10 | Шкаф холодильный АРИАДНА\_1 | 410124041021 | 48600,00 |
| 11 | Эл. мясорубка JEJU TJ12F | 410124041065 | 17838,00 |
| 12 | Мясорубка М-75 | 110106030026 | 12517,20 |
| 13 | Холодильник «Бирюса-10» | 10106030013 | 7459,98 |
| 14 | Морозильник | 110106030030 | 9272,27 |
| 15 | Плита 4-х комфорочная | 110106040025 | 24323,60 |
| 16 | Стол производственный | 410126041010 | 5433,34 |
| 17 | Стол разделочный | 410126041011  410126041012 | 10866,66 |
| 18 | Эл.мясорубка М 75 | 110106030139 | 21940,00 |
| 19 | Картофелечистка МОК-150 М | 410124041036 | 38200,00 |
|  | **Итого** |  | **572301,05** |

Приложение 3

к Техническому заданию

# Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.