

Техническое задание

на оказание услуг по организации централизованного питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений МО «Город Калуга» для учащихся Заказчика на территории Заказчика

1. Нормативные документы

Исполнитель должен соблюдать действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы, национальные стандарты, нормативно - правовые акты, в том числе:

Международные соглашения	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 и Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии.
ФЗ	Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
ФЗ	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
ТР	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
ТР	Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки».
ТР	Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 005/2010) «О безопасности упаковки»
ТР	Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (Решение Совета ЕЭК от 09 октября 2013 года №67). О введении в действие технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
ТР	Технический регламент Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №023/2011 (ТР ТС 023/2011) на соковую продукцию из фруктов и овощей
ТР	Технический регламент на масложировую продукцию
ГОСТ 31985-2013	«Услуги общественного питания. Термины и определения».
ГОСТ 30390-2013	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
ГОСТ 31984-2012	«Услуги общественного питания. Общие требования».
ГОСТ 30524-2013	«Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
ГОСТ Р 51074-2003	«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержден Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст.
ГОСТ 31986-2012	«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
ГОСТ 31987-2012	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

	содержанию».
ГОСТ 31988-2012	«Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
ГОСТ 31989-2012	«Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
ГОСТ 32692-2014	«Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
СанПиН 2.4.5.2409-08	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, О введении в действие санитарных правил
СанПиН 2.4.2.2821-10	«Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"»
СанПиН 2.3.2.1940-05	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания, О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05
СанПиН 2.3.2.2399-08	СанПиН 2.3.2.2399-08 Организация детского питания. Дополнения и изменения N 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05, Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08
СанПиН 2.3.6.1079-01	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, О введении в действие санитарных правил
СП 2.3.6.1254-03	О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03 СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01
СП 2.3.6.2202-07	Об утверждении СП 2.3.6.2202-07 СП 2.3.6.2202-07 Изменение N 2 к СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
СанПиН 2.3.2.1324-03	О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.2401-08	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08
СП 1.1.1058-01	О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
СП 1.1.2193-07	Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07 СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01"
ОСТ 28-1-95	ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
Правила	Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года №1036.

2. Требования к организации и исполнению услуг

- 2.1. Исполнитель обязан оказать полный комплекс услуг, необходимый для приготовления и предоставления питания, в том числе поставку высококачественных продуктов питания в МБОУ в требуемых объемах, ассортименте, в соответствии:
- с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
 - с Примерным меню, которое может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.
- 2.2. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.
- 2.3. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пропускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.
- 2.4. Исполнитель определяет лицо из числа своих сотрудников, ответственное за ведение документации по учету питающихся.
- 2.5. Точное количество завтраков, обедов определяется в соответствии с заявкой. Заявка подается за 1 день до дня оказания услуг и в письменном виде.
- 2.6. Исполнитель самостоятельно приобретает продукты питания, своевременно снабжает школьную столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и слабо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.
- 2.7. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 2.8. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.
- 2.9. Исполнитель обеспечивает за свой счет доставку продукции по адресу места оказания услуг, осуществляет погрузочно-разгрузочные работы.
- 2.10. Исполнитель обязан соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, исполнять требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их перевозке, приготовлении и реализации готовой продукции, в соответствии с ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 31.05.2015 года), сохранять до полного использования продукта маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции (п. 7.29. СанПиН 2.3.6. 1079-01), исполнять требования к хранению, нормы складирования и условия хранения продуктов в соответствии с п. 7.11. СанПиН 2.3.6. 1079-01.
- 2.11. Исполнитель подтверждает качество и безопасность продуктов питания, в том числе декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а так же копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельствами о государственной регистрации на каждый вид продукции и другими документами, установленными действующим законодательством. Осуществляет обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-

эпидемиологическими требованиями. Требования к качеству и безопасности продуктов, используемых в питании, определяет в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2.12. Исполнитель осуществляет хранение продуктов на складах согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

2.13. Исполнитель производит ежедневную выдачу продуктов питания заведующему производством школьной столовой через материально-ответственное лицо, согласно меню.

2.14. Исполнитель осуществляет приготовление и предоставление питания высокого качества детям по заявке Заказчика исходя из утвержденного меню.

2.15. Исполнитель производит приготовление, раздачу и накрытие столов готовой продукцией и уборку помещения школьной столовой.

2.16. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи

2.17. При отпуске готовой продукции Исполнитель обязан ежедневно предоставлять Заказчику калькуляцию (меню) на питание одного обучающегося с указанием выхода изделия в граммах и стоимости, накладную (дневной заборный лист) на отпускаемую продукцию на общее количество питающихся детей с указанием сведений, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания.

2.18. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

2.19. Исполнитель организует своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

2.20. Исполнитель обеспечивает Заказчику возможность контроля за качеством готовой продукции и ее выдачей, а также за качеством продуктов, используемых в приготовлении питания.

2.21. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение норм вложения сырья и порции блюд, в соответствии с законодательством РФ, приложением № 3 к СанПиН 2.4.5. 2409-08, нормативами.

2.22. Обеспечивает организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

2.23. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности, питание должно соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускается в питании содержание генно-модифицированных организмов (ГМО).

2.24. Исполнитель должен гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащенное витаминами и микронутриентами с соблюдением требований СанПиН 2.4.4.2599-10 (глава X).

2.25. Исполнитель выдает готовую пищу детям только с разрешения бракеражной комиссии, с записью в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал).

2.26. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.27. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

2.28. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи детям, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2.29. Исполнитель обеспечивает контроль за ведением бракеражного журнала, журнала «Здоровье» и другой обязательной документации для пищеблоков в соответствии с разделом XIV «Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.30. Исполнитель обеспечивает охрану труда и технику безопасности, пожарных и санитарных правил и требований в процессе приготовления питания обучающихся, эксплуатации помещений пищеблока, его оборудования и рабочих инструментов.

2.31. Исполнитель обеспечивает сохранность производственных и иных помещений, производственного оборудования Заказчика, переданных для использования Исполнителю.

Обеспечивает содержание представляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Обязуется использовать помещения и технологическое оборудование по прямому назначению, своевременно сообщать Заказчику о неисправностях. В случае поломки оборудования, Исполнитель, обеспечивает ремонт технологического оборудования за свой счет.

2.32. Исполнитель обеспечивает приготовление, раздачу и накрытие столов готовой кулинарной продукции и уборку помещения школьной столовой в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденного постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23 июля 2008 года.

2.33. Исполнитель предоставляет квалифицированный персонал в достаточном для исполнения настоящего Контракта количестве, обязуется осуществлять контроль за своевременным прохождением персоналом обязательных медицинских осмотров, обеспечивать обучение персонала профессиональной гигиенической подготовке и прохождении аттестации и строгое соблюдение персоналом правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Обеспечивает прохождение ими обязательного санитарно-гигиенического обучения, с получением соответствующего заключения, профессионального обучения.

Обеспечивает своевременное, обязательное прохождение персоналом пищеблока медицинского осмотра, наличие у них санитарных книжек на рабочих местах.

Обеспечивает за свой счет персонал санспецодеждой и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечивает соблюдение персоналом пищеблока санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока при приготовлении питания.

2.34. Исполнитель реализовывает буфетную продукцию в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 (п.6.31 приложения № 9) при условии размещения буфетов в рамках договора безвозмездного пользования, заключенного в соответствии с п. 4.1.9. Контракта, с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил.

3. Порядок обращения с пищевыми отходами

3.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательного учреждения.

3.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в теплое время (при плюсовой температуре выше +5°) должен быть не более одних суток (ежедневный вывоз).

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

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

4. Перечень исполнительной документации

4.1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции:

- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью;
- хранится бракеражный журнал у заведующего столовой (шеф-повара);
- в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, др.;
- лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
- за качество пищи несут ответственность: председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара,готавливающие продукцию;

- ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции несет Исполнитель.
- 4.3. Журнал здоровья.
 - 4.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
 - 4.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
 - 4.6. Ведомость контроля за рационом питания.
 - 4.7. Журнал скоропортящихся продуктов.
 - 4.8. Протоколы лабораторных и инструментальных исследований.
 - 4.9. Документацию по учету питающихся.

Директор
Директор МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 45»
г. Калуги



Директор ООО «Торговый Дом СПП»

