**Техническое задание Приложение 2**

**Обязательные требования к услугам:**

* Услуги должны осуществляться с соблюдением требований Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330.
* Используемые в ходе выполнения Услуг продовольственные товары и продукты питания должны соответствовать ГОСТ, ГОСТ РФ, РСТ РСФСР.

Режим выдачи лечебного питания в отделение:

Завтрак 8 часов 30 минут

Обед 13 часов 30 минут

Полдник 16часов 00минут

Ужин 18 часов 00 минут

Второй ужин 22 часа 00 минут

- Среднесуточные наборы продуктов при составлении высокобелковых диет должны

соответствовать указанным в таблице 2 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330;

* При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, замена одного продукта другим должна производиться на основе данных таблиц 6, 7 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003г. № 330 для сохранения химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов;
* Доставка пищи в отделение должна осуществляться транспортом Исполнителя, в термосах, с соблюдением санитарных правил;
* Выдача лечебного питания в отделение должна осуществляться с разрешения дежурного врача Заказчика.

- Осуществлять приготовление лечебного питания для пациентов Заказчика в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003г. № 330.

- Закупать продукты, предназначенные для питания пациентов Заказчика, контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов.

- Соблюдать установленные санитарные, технологические нормативные требования, соблюдать нормативы, определяющие нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании.

- Обеспечивать пациентов Заказчика ежедневно лечебным питанием и производить выдачу лечебного питания в отделение согласно режиму.

- Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении лечебного питания.

- Осуществлять контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделение путем снятия пробы в каждый прием пищи.

- Осуществлять доставку лечебного питания в отделение Заказчика транспортом Исполнителя в термосах, не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения, при соблюдении установленного температурного режима с соблюдением санитарных правил и норм.

- Передавать лечебное питание в отделение уполномоченному представителю Заказчика, после снятия им пробы и оформления соответствующих документов.

- Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении, технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделение за правильностью отпуска лечебного питания в отделение, за санитарным состоянием складских помещений.

- Обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) уполномоченными органами.

- Замену одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо) осуществлять в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика.

**-** Предоставлять Заказчику в течении месяца исполненные меню- раскладки и акты готовой продукции к ним.

- Предоставлять Заказчику для проведения оплаты акт оказанных услуг и счет- фактуру, акт сверки задолженности, не позднее 5-го числа месяца следующего за отчетным, ежемесячно.

- Относить стоимость недоброкачественно приготовленной продукции в случае выбраковки за свой счет.

**Ответственность Исполнителя:**

- за нарушение графика оказания услуг, отказ от оказания услуг, оказание услуги ненадлежащего качества, т.е. с нарушением требований к качеству, за нарушение срока начала выполнения Услуг уплачивает неустойку.

**Натуральные нормы на 1 койко/день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА** | **КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ** | **НОРМА НА 1 К/Д**  **(КГ/Л /ШТ)** |
| 1 | ХЛЕБ РЖАНОЙ | ГОСТ 28807-90  ГОСТ 26983-86 | 0,15 |
| 2 | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | ГОСТ 28808-90  ГОСТ 27842-88 | 0,2 |
| 3 | МУКА ПШЕНИЧНАЯ | ГОСТ Р 52189-03 | 0,05 |
| 4 | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬ. | ГОСТ 18488-2000 | 0,005 |
| 5 | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | ГОСТ Р 51865-02 | 0,025 |
| 6 | КРУПЫ ВСЕГО: |  | 0,075 |
|  | В Т.Ч. ГРЕЧНЕВАЯ | ГОСТ 5550-74 | 0,015 |
|  | РИС | ГОСТ 6293-90 | 0,015 |
|  | ОВСЯННАЯ "Геркулес" | ГОСТ 21149-93 | 0,015 |
|  | МАННАЯ | ГОСТ 7022-97 | 0,01 |
|  | ПШЕННАЯ | ГОСТ 572-60 | 0,005 |
|  | ПЕРЛОВАЯ | ГОСТ 5784-60 | 0,005 |
|  | ПШЕНИЧНАЯ "ПОЛТАВСКАЯ" | ГОСТ 276-60 | 0,005 |
|  | КУКУРУЗНАЯ | ГОСТ 6002-69 | 0,005 |
| 7 | КАРТОФЕЛЬ | ГОСТ Р 51808-2001 | 0,3 |
| 8 | ОВОЩИ ВСЕГО: |  | 0,5 |
|  | В Т.Ч. СВЕКЛА | ГОСТ Р 51811-01 | 0,075 |
|  | КАПУСТА СВЕЖ.,КВАШ. | ГОСТ Р 51809-01 | 0,22 |
|  | ЛУК РЕПЧАТЫЙ | ГОСТ Р 51783-01 | 0,02 |
|  | ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | РСТ РСФСР 624-88 | 0,015 |
|  | ПЕТРУШКА, УКРОП | РСТ РСФСР 748-88 | 0,015 |
|  | МОРКОВЬ | ГОСТ Р 51782-01 | 0,1 |
|  | ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ | ГОСТ 1726-85 | 0,03 |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕН. | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ 15842-90 | 0,025 |
| 9 | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ |  | 0,25 |
| 10 | СУХОФРУКТЫ |  | 0,02 |
| 11 | СОКИ ФРУКТ.,ОВОЩНЫЕ | ГОСТ 51074-03 | 0,2 |
| 12 | ГОВЯДИНА II КАТ, СУБПРОДУКТЫ | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ 779-55 | 0,15 |
| 13 | ПТИЦА | ГОСТ 25391-82 | 0,02 |
| 14 | КОЛБАСА, СОСИСКИ | ГОСТ 23670-79  ГОСТ Р 52196-03 | 0,015 |
| 15 | РЫБА, РЫБОПРОДУКТЫ, НЕРЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ МОРЯ | ГОСТ 1168-86 | 0,09 |
| 16 | ТВОРОГ | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ Р 52096-03 | 0,08 | |
| 17 | СЫР | ГОСТ 7616-85 | 0,015 | |
| 18 | ЯЙЦО | ГОСТ Р 52121-03 | 1шт | |
| 19 | КЕФИР | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ Р 52093-03 | 0,2 | |
| 20 | МОЛОКО | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ Р 52090-2003 | 0,3 | |
| 21 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, КРЕСТЬЯНСКОЕ | ГОСТ 37-91 | 0,04 | |
| 22 | МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ | ГОСТ 1129-93 | 0,025 | |
| 23 | СМЕТАНА | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ Р 52092-03 | 0,025 | |
| 24 | САХАР | ГОСТ 21-94 | 0,05 | |
| 25 | ВАРЕНЬЕ, ПЕЧЕНЬЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗД-Я | ГОСТ 21-94 | 0,01 | |
| 26 | ЧАЙ | ГОСТ 1937-90 | 0,002 | |
| 27 | КОФЕ, КАКАО | ГОСТ Р 50364-92  ГОСТ 108-76 | 0,001 | |
| 28 | ЖЕЛАТИН | ГОСТ Р 51074-03  ГОСТ Р 52092-03 | 0,005 | |
| 29 | ДРОЖЖИ ПРЕССОВАНЫЕ | ГОСТ 21-94 | 0,001 | |
| 30 | СОЛЬ | ГОСТ 1937-90 | 0,006 | |
| 31 | ТОМАТ-ПЮРЕ (ПАСТА) | ГОСТ Р 50364-92  ГОСТ 108-76 | 0,005 | |