*Приложение № 1*

*К извещению о проведении*

*запроса котировок № 5 от 30.07.2010 г.*

**Техническое задание на оказание услуг, работ**

**по организации горячего питания**

Количество обучающихся, подлежащих обеспечению горячим питанием

- в возрасте от 11 до 18 лет - проживающие 30 человек,

- в возрасте от 11 до 18 лет - приходящие 130 человек.

**Требования к участникам размещения заказа, предоставляющим услугу по организации горячего питания**

* организовать питание учащихся в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

- Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

- Постановление Совмина СССР от 21.02.90 № 195 «Об утверждении норм питания в общеобразовательных школах интернатах общего типа, в специальных общеобразовательных школах-интернатах для детей с недостатками развития, в специальных школах и специальных профессионально-технических училищах для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

- СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- СП 4076-86 «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режимаспециальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии»

- 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 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

- СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

- СанПиН 2.4.990-00 от 01.11.2000 г. «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах, школах-интернатах для детей, оставшихся без попечения родителей»

- Приказ № 155 от 25.02.2004 г. «О нормах обеспечения минимальным суточным рационом питания учащихся училищ олимпийского резерва»,

- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

- Приложения № 5, 6 к Рекомендациям «Организация рационального питания юных спортсменов в школах-интернатах спортивного профиля» № 3213-85 от 21.12.1985 г.

- «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений» Ч.1.2.- Пермь 2001г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ 2002 г.)

- Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995

- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание . Термины и определения»

- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

- ГОСТ Р 50935-96 «»Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

* организовать питание учащихся в учреждении в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока в форме производства и реализации кулинарной продукции/ производства и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов/реализации готовой продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания,
* предоставлять 2-х разовое питание для приходящих и 5-ти разовое питание для проживающих обучающихся;
* обеспечить рациональное питание учащихся на основании разработанного примерного 10-дневного меню, согласованного заказчиком и утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю,
* обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,
* обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его капитальный и текущий ремонт,

**•** обеспечить столовую учреждения недостающим оборудованием, на период организации питания в учреждении, согласно спецификации:

**Перечень производственного оборудования, которым необходимо доукомплектовать пищеблок и столовую:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество (шт.) |
| 1 | Линия раздачи «Дана» 6-ти секционная | 1 |
| 2 | Микроволновая печь «Samsung» | 2 |
| 3 | Куллер для воды ЭКО 0035820 | 1 |
| 4 | Морозильный шкаф ШН-1.4 | 1 |
| 5 | Холодильник ШХ-0.7 | 2 |
| 6 | Холодильник ШХ-1.4 | 2 |
| 7 | Морозильный ларь ЕL-53 | 1 |
| 8 | Электрический шкаф ШЖЗ-3 | 1 |
| 9 | Электронагреватель ЭКГ-100 | 1 |
| 10 | Плита электрическая ПЭС-4 ш | 2 |
| 11 | Плита электрическая ПЭС-2ш | 1 |
| 12 | Электромясорубка МИМ-300 | 1 |
| 13 | Картофелечистка PL-4 (4 кг) | 1 |
| 14 | Овощерезательная машина GL-50 | 1 |
| 15 | Водонагреватель (не менее 250 л) | 1 |
| 16 | Мармит 1-х блюд МЭП2-10/7Н с полкой | 1 |
| 17 | Мармит 2-х блюд МЭВ-10/7Н с полкой | 1 |
| 18 | Прилавок-витрина холодильная ПВ-10/7н | 1 |
| 19 | Прилавок нейтральный ПН 10/7н | 1 |
| 20 | Слайсер С25GL | 1 |
| 21 | Миксер В-10 | 1 |
| 22 | Взбивальная машина | 1 |
| 23 | Кассовая кабина ККЛ-12/7н | 1 |
| 24 | Прилавок приборов ПП-6/7н | 1 |
| 25 | Кассовый аппарат АМС-100ф | 1 |
| 26 | Столы производственные из нержавеющей стали 1200х600 | 8 |
| 27 | Столы производственные из нержавеющей стали1500х600 | 2 |
| 28 | Столы производственные из нержавеющей стали1500х850 | 2 |
| 29 | Тумба-подставка из нержавеющей стали (овощной цех) | 1 |
| 30 | Тумба-подставка из нержавеющей стали (горячий цех) | 2 |
| 31 | Посуда согласно нормативам СанПиН (2-х раз.) | На 170 чел. |
| 32 | Вилки, ложки согласно нормативам СанПиН (2-х раз. из нержавеющей стали, аналогичного по гигиеническим свойствам материала) | На 170 чел. |
| 33 | Мебель в обеденный зал согласно нормативам СанПин (позволяющая дезинфекционную обработку) | На 100 посадочных мест |
| 34 | Магнитные держатели для ножей | 3 |
| 35 | Полки для разделочных досок ПД 6/2 (настенные) | 2 |
| 36 | Полки для разделочных досок ПД-6/1 (настольная) | 1 |
| 37 | Сушилки для посуды настенные | 5 |
| 38 | Витрина профильная 1500х 2000х1000 | 1 |
| 39 | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 |
| 40 | Контрольные весы электронные ПВ-15 | 3 |
| 41 | Душевая кабина | 1 |
| 42 | Шкаф для спецодежды | 1 |
| 43 | Шкаф для верхней одежды | 1 |
| 44 | Стол письменный | 1 |
| 45 | Стеллаж (гардманже) 2000х1000х1500 | 4 |
| 46 | Стеллаж (гардманже) 2000х900х1500 | 1 |
| 47 | Стеллаж 2000х800х1500 | 1 |
| 48 | Моечная ванна для столовой посуды (5 секций) | 1 |
| 49 | Стеллаж для кухонной посуды из нерж. Стали 1800х1000х800 | 2 |
| 50 | Вентиляция приточная |  |
| 51 | Вентиляция вытяжная |  |
| 52 | Тумба для ручной клади 3-х ярусная, 5-тисекционная 1100х6000 | 1 |
| 53 | Вешалка напольная | 3 |
| 54 | Лампы настенные | 2 |
| 55 | Светильник потолочные | 4 |
| 56 | Смесители для ванн | 12 |
| 57 | Умывальник (фаянсовый) со стойкой со смесителями | 6 |
| 58 | Электрополотенца | 3 |

* обеспечивать столовую учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08);
* обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню,
* осуществлять поставки продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,
* доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре производить силами исполнителя услуги по организации питания,
* производить входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре,
* содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний,
* проводить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия,
* производить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

**Перечень имеющегося производственного оборудования у общеобразовательного учреждения:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Год выпуска | Количество (шт.) |
| 1. | Столы производственные | 2008 | 6 |
| 2 | Тестомес МТМ | 2005 | 1 |

**ТРЕБОВАНИЯ**

**к оказанию услуг по организации**

**горячего питания воспитанников**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №пп | Требования | | Нормативно-правовая база | | |
| 1. | Организация питания | | * 1. Физически полноценное, сбалансированное,   адекватное, разнообразное с учетом:   * **калорийности**, рекомендуемой для подростков и юношей, занимающихся спортом (футболом), * **содержания пищевых веществ** рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, * **норм потребления** ( по возрастным группам).   1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена в соответствии с приложениями № 5,6 рекомендаций «Организация рационального питания юных спортсменов в школах-интернатах спортивного профиля» № 3213-85 от 21.02.1985г.  1.3. Дополнительная профилактическая витаминизация рациона питания , в соответствии с «Инструкцией № 978-72 от 06.06.1972 г.», «Инструкцией профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» 18.02.1994г. № 06-15/1-15 .  1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов (приложения № 5,6 рекомендаций «Организация рационального питания юных спортсменов в школах-интернатах спортивного профиля» № 3213-85 от 21.02.1985г. ) | | |
| 2 | Готовые продукты питания | | Соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ.  ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»  ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»  ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»  ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». | | |
| 3 | Объем поставляемой услуги (не менее приведенных ниже нормативов) | | | | |
| Наименование | Характеристики | | Ед. изм. | Количество |
| Завтрак | Второе  Третье  Хлеб | | Гр.  Гр.  Гр. | Не менее 5 блюд  260  200  30 |
| Обед | Первое  Второе  Третье (соки)  Холодные закуски  Хлеб | | Гр.  Гр.  Гр.  Гр.  Гр. | Не менее 7 блюд:  250  300  200  100  30 |
| Полдник | Выпечка  Третье  Фрукты | | Гр.  Гр.  Гр. | Не менее 3 блюд  100  200  250 |
| Ужин | Второе  Холодные закуски  Третье  Хлеб | | Гр.  Гр.  Гр.  Гр. | Не менее 7 блюд  300  100  200  30 |
| 2-й ужин | Выпечка  Третье  Фрукты | | Гр.  Гр.  Гр. | Не менее 5 блюд  100  200  250 |
| 4 | Безопасность продуктов питания:   * срок годности * срок годности в момент поставки * хранение * температурный режим * относительная влажность * упаковка | | Соответствие:  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  - технический регламент на молоко и молочную продукции. № 88-ФЗ от 12.06.2008 года.  -технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ от 24.06.2008 года.  - СанПин2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам , сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»   * СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», * СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. * СанПиН 2.12.5, 2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» * Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» * СанПиН 2.3.21940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания» | | |
| 5 | 4.1 Меню:   * Количество * Объем * пищевая ценность продуктов * калорийность * обязательная витаминизация   (включение в рацион питания свежих овощей, фруктов, натуральных напитков)  4.2. Выполнение натуральных норм по основным продуктам питания для воспитанников, занимающихся футболом.  4.3. Предоставление перспективного 10-ти дневного меню для подростков-спортсменов с учетом:   * 5-ти разового питания - в рабочие и выходные дни для проживающих 30 воспитанников * 2-х разового питания - в рабочие дни для приходящих 130 воспитанников   4.4 Утверждение рациона питания заказчиком на каждый день | | Соответствие:   * «Организации рационального питания юных спортсменов в школах-интернатах спортивного профиля (методические рекомендации 21.02.1985 г. № 3213-85) * «О нормах обеспечения минимальным суточным рационом питания учащихся училищ олимпийского резерва» (приказ № 155 25.02.2004 г.) * СанПиН 2.4.990-00 от 01.11.2000 г. «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах, школах-интернатах для детей, оставшихся без попечения родителей». * «Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» – Ч.1.2. – Пермь 2001 г.( согл. ФЦГСЭН МЗ РФ. 2002). * Картотека блюд лечебного и рационального питания под ред. проф. Самсонова , том 1.2 – НИИ питания РАМН. – 1995.) | | |
| 6 | Готовые блюда | | 6.1 В соответствии с СанПиН 2.3.6 1079-01 глава IIIV п. 8.1 – 8. 27, при строгом соблюдении современного технологического процесса.  6.2 Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора , с указанием ассортимента готовой продукции | | |
| 7 | Раздача готовых блюд:   * место * время и сроки, условия | | Ежедневная оценка представителем заказчика качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания. (СанПиН 2.3.6. 1079-01, глава 1Х п.9.1 – 9.12 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий»)   * столовая школы-интерната, * в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков * в праздничные и выходные дни согласно режиму дня, * в утреннее (08.20 часов) и вечернее время (ужин 18.00 – 19.00 часов), второй ужин 22.00 часа) согласно режиму дня. | | |
| 8 | Ассортимент готовой продукции | | Не менее:   * первых блюд – 16-ти наименований * вторых блюд – 26-ти наименований * третьих блюд – 8 наименований * холодных закусок – 20-ти наименований * выпечки - 8 наименований   в десятидневном меню. | | |
| 9 | Транспортировка:  - Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт | | СанПиН 2.3.6 1079-01, глава УП п . 7.1 – 7.29 «Организации общественного питания», обеспечивающим обязательное сохранение пищевой ценности продуктов( особенно в летнее и зимнее время). | | |
| 10 | Контроль | | 10.1 Производится заказчиком на соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ, СанПиН.  10.2 Расходы на контроль услуги оплачивает поставщик.  10.3 Ведение:  - бракеражного журнала.  - журнала скоропортящихся продуктов  - журнала здоровья  10.4 Наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно. | | |
| 11 | Утилизация пищевых отходов | | В соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 п. 9.13. | | |

Заказчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Х.Мазгарова

Поставщик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_