Приложение № 3

**Техническое задание на оказание услуг по организации питания учащихся в МБОУ «СОШ № 27» г.Перми**

**1.Клиентская группа:**

**-** учащиеся МБОУ «СОШ № 27» г. Перми

**2. Описание услуги**:

питание предоставляется учащимся по месту учебы в школьной столовой в виде горячих завтраков (обедов, полдников) в дни посещения лагеря с дневным пребыванием в натуральном виде из расчета:

- для учащихся 7-10 лет – на сумму 150 руб. в день на одного учащегося,

- для учащихся 11 лет и старше– на сумму 150 руб. в день на одного учащегося,

Двухнедельное меню на летний лагерь указано в приложении №1 к техническому заданию и является его неотъемлемой частью.

**3. Объем оказываемых услуг:**

примерное количество учащихся, имеющих право на путевку, – 50 человек;

примерное количество учащихся, имеющих право на бесплатное питание, – 10 человек:

Количество учащихся определяется в соответствии с Реестром учащихся по предоставлению бесплатного питания, утвержденным КСЗН.

**4. Требования к предоставлению услуги:**

Питание учащихся в МБОУ «СОШ № 27» г. Перми организуется Исполнителем 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

- 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 «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»

- СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

- 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»

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

- Решение Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми» (с последующими изменениями и дополнениями).

**-** Постановление администрации города Перми от 01.09.2008 № 837 «Об утверждении Порядка Предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми и Порядка предоставления субсидий за счет средств бюджета города Перми на организацию бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

Содержание всех помещений и подбор оборудования для организации питания осуществляется в соответствии с СанПиН и правилами пожарной безопасности.

Производственное помещение, где предоставляется питание должно иметь санитарно-эпидемиологическое заключение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

**Услуги по организации питания должны включать:**

1. приобретение продуктов, используемых при приготовлении блюд, за счёт исполнителя. Продукты, используемые при приготовлении блюд, должны иметь соответствующие сертификаты качества;
2. доставку продуктов, используемых для приготовления блюд, до места приготовления блюд за счёт исполнителя;
3. приготовление исполнителем блюд с использованием оборудования и посуды исполнителя в соответствии с меню на территории пребывания учащихся.
4. раздачу приготовленных блюд учащимся с использованием посуды исполнителя в месте питания учащихся;
5. уборку и чистку посуды, использованной при приготовлении блюд и при питании учащихся.

**В пищеблоке должны находиться:**

-примерное сбалансированное и разнообразное двухнедельное меню с указанием пищевых веществ (белки, жиры углеводы), энергетической ценности, калорийности, объема (выхода) 1 порции в граммах в соответствии с санитарными нормами, Типовыми рационами питания для организации питания детей и подростков, методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2008г. №0100/8605-07-34, «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007г. № 0100/8604-07-34, ассортиментный перечень блюд, согласованные с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников пищеблока;

- протоколы анализов готовых блюд.