Приложение № 2

**Техническое задание на предоставление услуг по организации питания детей, посещающих лагерь с дневным пребыванием**

**в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми**

**1.Клиентская группа:**

**-** учащиеся МАОУ «СОШ № 76» г. Перми

**2. Описание услуги**:

питание предоставляется учащимся в школьной столовой МАОУ «СОШ №76» г. Перми в виде горячих завтраков, обедов, полдников в дни посещения лагеря с дневным пребыванием в натуральном виде из расчета:

- для учащихся 7-12 лет и старше – на сумму 180 руб. в день на одного человека;

Десятидневное, трехразовое меню на летний лагерь согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю является неотъемлемой частью к техническому заданию.

**3. Объем оказываемых услуг:**

количество учащихся, имеющих право на путевку – 125 человек

количество дней в лагере – 18 (не включая выходные и праздничные дни)

**4. Требования к предоставлению услуги:**

Питание учащихся МАОУ «СОШ № 76» 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», утверждённые приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340.

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.