*Приложение № 1*

*к документации об аукционе*

**Техническое задание**

**на оказание услуги по организации горячего питания**

**в МАОУ «Школа-интернат № 85» г. Перми**

Количество обучающихся, подлежащих обеспечению горячим питанием 165 человека:

- в возрасте от 11 до 18 лет (5 дней в неделю – 140 человек , 7 дней в неделю – 25 человек).

**Требования к участникам размещения заказа,**

**предоставляющим услугу по организации горячего питания**

Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
4. СанПиН 2.3.21940-05 «Организация детского питания»;
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. 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»;
9. 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»;
10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производстивеного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию № 88-ФЗ от 12.06.2008 года;
13. Технический регламент на масложировую продукцию № 90-ФЗ от 24.06.2008 года;
14. Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007 года № 340;
15. ГОСТ Р 50674-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
16. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
17. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
18. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
19. Постановление администрации города Перми № 430 от 23.08.2011 года «Об утверждении размера стоимости муниципальной услуги..»
20. Положение об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми и муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, предоставляющих питание учащимся за счет средств бюджета.

Организовать работу пищеблока в учреждении в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока в форме производства и реализации кулинарной продукции, рекомендованной Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Предоставлять 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник) для 140 человек - 5 раз в неделю; 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для 25 человек – 7 дней в неделю.

Обеспечить рациональное горячее питание воспитанников на основании разработанного примерного 10-ти дневного меню, согласованного с заказчиком и утвержденного Роспотребнадзором по Пермскому краю.

Обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующим приказам и инструкциям 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 горячего питания в учреждении согласно перечню производственного оборудования (прилагается).

Обеспечить столовую учреждения кухонным инвентарем, посудой приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуры, обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами в соответствии с утвержденным меню.

Осуществлять поставку продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

Производить доставку, транспортировку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре (исправной и чистой) силами исполнителя услуги по организации горячего питания.

Производить входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества).

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.

Производить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

Производить вывоз пищевых отходов из пищеблока учреждения.

**Р А С Ч Е Т**

**организации горячего питания**

**на срок действия контракта с 01.09.2012 года по 28.12.2012 года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Месяц | Дни недели | Возраст и количество обучающихся | Количество дней  функционирования |
| **01.09.12-28.12.12** | С понедельника по пятницу | С 11лет до 18 лет  140 человек | 72 |
| Суббота, воскресенье | С 11 лет до 18 лет  25 человека | 103 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп |  | Требования,  нормативно-правовая база |
| 1 | Организация питания | Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом:  - **калорийности**, рекомендуемой для возраста 11 – 18 лет  - **содержания пищевых веществ**, рекомендуемого среднесуточного набора продуктов,  - **норм потребления** (по возрастным группам). |
| 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. Требование к производственному персоналу |
| 3 | Объем поставляемой услуги | В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. |
| 4 | Безопасность продуктов питания\_  - срок годности  - срок годности в момент поставки  - хранение  - температурный режим  - относительная влажность  - упаковка | Соответствие:  - СанПиН 2.4.5.2409.08  - СанПиН 2.3.2 1078-01  - СанПиН2.12.5.2.42 1178-02  - СанПиН 2.3.21940-05 |
| 5 | Меню:  -количество  -объем  -пищевая ценность  - калорийность  - обязательная витаминизация | Соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 и на основании проведения мониторинга питания |
| 6 | Готовые блюда | В соответствии с СанПиН 2.3.6 1079-01  Глава ІІІV п. 8.1. – 8.27, при строгом соблюдении современного технологического процесса.  Наличие санитарно-эпидемилогического заключения органов Роспотребнадзора, с указанием ассортимента готовой продукции |
| 7 | Раздача готовых блюд:  -место  - время и сроки, условия | - столовая школы-интерната  - в рабочие дни согласно расписанию занятий, уроков  - в праздничные и выходные дни согласно режиму дня  - завтрак – 08.20 часов  - обед по расписанию занятий (уроков)  -ужин по расписанию тренировочных занятий, игр  -второй ужин 22.00 часа  Раздача готовых блюд производится**только** персоналом столовой. |
| 8 | Контроль | Проиводится заказчиком на соответствие СанПиН, ГОСТ Р, ОСТ РФ  Расходы на контроль услуги оплачивает поставщик  Ведение:  - бракеражного журнала готовых блюд,  - журнала скропортящихся продуктов,  - журнала здоровья  - журнала учета фактической посещаемости обучающимися столовой  - ведомость контроля за питанием (накопительная ведомость)  - журнал закладки продуктов питания  - журнал витаминизации пищи  - технологические карты приготовления блюд  - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования  - лабораторные и инструментальные исследования с соблюдением порядка и объема проводимых исследований в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 14.12.1) |
| 9 | Утилизация пищевых отходов | В соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 9.13 |

**П Е Р Е Ч Е Н Ь**

**имеющегося производственного оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | Наименование оборудования | Количество |
| 1 | Тестомес МТМ - 65 | 1 |
| 2 | Фильтр угольный | 1 |
| 3 | Вешалка -стойка | 2 |
| 4 | Стол/скамья | 33/54 |
| 5 | Стол производственный | 10 |
| 6 | Машина посудомоечная ВЕ-50 | 1 |
| 7 | Подтоварник ПТ 600х600х400 | 1 |
| 8 | Кассета для посудомоечной машины СР-16/18 | 1 |
| 9 | Кассета для посудомоечной машины СТ-10 | 1 |
| 10 | Стеллаж для посуды Ст-Плп | 1 |
| 11 | Машина протирочная МПр350-01 | 1 |
| 11 | Хлеборезка | 1 |

**П Е Р Е Ч Е Н Ь**

**производственного оборудования, которым**

**необходимо доукомплектовать пищеблок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | Наименование оборудования | Количество |
| 1 | Линия раздачи 6-ти секционная | 1 |
| 2 | Микроволновая печь | 2 |
| 3 | Куллер для воды | 1 |
| 4 | Морозильный шкаф ШН – 1.4 | 1 |
| 5 | Холодильник ШХ-0,7 | 2 |
| 6 | Холодильник ШХ – 1.4 | 2 |
| 7 | Морозильный ларь | 1 |
| 8 | Электрический шкаф ШЖЗ-3 | 1 |
| 9 | Электронагреватель ЭКГ-100 | 1 |
| 10 | Плита электрическая ПЭС-4 ш | 2 |
| 11 | Плита электрическая ПЭС – 2 ш | 1 |
| 12 | Электромясорубка МИМ - 300 | 1 |
| 13 | Картофелечистка РL 4 | 1 |
| 14 | Овощерезательная машина | 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 – 100 ф | 1 |
| 26 | Столы производственные из нержавеющей стали 1200-600 | 8 |
| 27 | Столы производственные из нержавеющей стали 1500х600 | 2 |
| 28 | Столы производственные из нержавеющей стали 1500х850 | 2 |
| 29 | Тумба-подставка из нержавеющей стали (овощной цех) | 1 |
| 30 | Тумба-подставка из нержавеющей стали (горячий цех) | 1 |
| 31 | Посуда согласно нормативам СанПиН (2-х раз.) | На 188 человек |
| 32 | Вилки, ложки согласно нормативам СанПиН (2-х раз. из нержавеющей стали, аналогичного по гигиеническим свойствам материала) | На 188 человек |
| 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 1500х1000х2000 | 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 нержавеющей стали 1800х1000х800 | 2 |
| 50 | Вентиляция приточная |  |
| 51 | Вентиляция вытяжная |  |
| 52 | Тумба для ручной клади 3-х ярусная, 5-ти секционная 1100х1600 | 1 |
| 53 | Вешалка напольная | 3 |
| 54 | Лампы настенные | 2 |
| 55 | Светильники потолочные | 4 |
| 56 | Смесители для ванн | 12 |
| 57 | Умывальник фаянсовый со стойкой и смесителем | 6 |
| 58 | Электрополотенца | 3 |

**Р А С Ч Е Т**

**суточного набора натуральных продуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование продукции | Ед. изм | Норма на 1 ребенка |
| 1 | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | г | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | г | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | г | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | г | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | г | 20 |
| 6 | Сахар | г | 45 |
| 7 | Масло сливочное | г | 35 |
| 8 | Масло растительное | г | 18 |
| 9 | Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%) | мл | 300 |
| 10 | Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3, 2%) | мл | 180 |
| 11 | Творог (массовая доля жира не более 9%) | г | 60 |
| 12 | Сметана (массовая доля жира не более 15%) | г | 10 |
| 13 | Сыр | г | 12 |
| 14 | Мясо жилованное (мясо на кости) 1 – й категории | г | 86 (105) |
| 15 | Цыплята 1-й категории потрошеные (куры 1-й категории) | г | 60 (76) |
| 16 | Рыба (филе) | г | 80 |
| 17 | Колбасные изделия | г | 20 |
| 18 | Яйцо диетическое | г | 1,00 |
| 19 | Картофель | г | 250 |
| 20 | Овощи свежие, зелень | г | 400 |
| 21 | Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантыне | мл | 200 |
| 22 | Фрукты (плоды) свежие | г | 200 |
| 23 | Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник | г | 20 |
| 24 | Кондитерские изделия | г | 15 |
| 25 | Чай | г | 0,4 |
| 26 | Какао, кофейный напиток | г | 1,2 |
| 27 | Соль | г | 7 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | г | 2 |