Приложение № 1

к Договору

**Техническое задание на оказание услуг, по организации горячего питания**

**обучающихся, воспитанников в МБСКОУ «СКОШ для детей с ОВЗ № 152» г.Перми**

Количество обучающихся, воспитанников подлежащих обеспечению горячим питанием

- в возрасте от 6 до 11 лет **40** детей с понедельника по пятницам, **20** детей по субботам

- в возрасте от 11 до 23 лет **40** человек с понедельника по пятницам, **20** детей по субботам

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания 6 дней из расчета **6** дневной недели **1540**.

Из расчета выполнения натуральных норм питания обучающихся, воспитанников, согласно **СанПиН 2.4.5.2409-08,** сумма на одного ребенка составляет:

для обучающихся в возрасте от 6 до 11 лет – **75,33** **рублей**

для обучающихся в возрасте от 11 до 23 лет -**85,46 рублей**

**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

- 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»

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

- 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 режима специальных 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»

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

* организовать питание учащихся в учреждении в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока в форме производства и реализации кулинарной продукции,
* предоставлять двухразовое питание учащимся;
* 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, обеспечивать столовую учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуры, 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.

Организация питания является **2-х разовым** и производиться в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 6.8.

Питание обучающихся, воспитанников МБСКОУ «СКОШ для детей с ОВЗ № 152» г.Перми должно соответствовать выполнению натуральных норм питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

**Расчет организации горячего питания обучающихся, воспитанников**

**МБСКОУ «СКОШ для детей с ОВЗ № 152 » г.Перми**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Дни недели** | **Возраст и кол-во воспитанников.** | **Кол-во дней** |
| **Февраль** | С понедельника по пятницу | С 6-до 11 лет  40 детей | 20 |
| С 11-до 23 лет  40 человек |
| По субботам | С 6-до 11 лет  20 детей | 4 |
| С 11-до 23 лет  20 человек |
| **Март** | С понедельника по пятницу | С 6-до 11 лет  40 детей | 15 |
| С 11-до 23 лет  40 человек |
| По субботам | С 6-до 11 лет  20 детей | 3 |
| С 11-до 23 лет  20 человек |

**С понедельника по пятницу 35 день, по субботам 7 дней.**

35 \* 40 + 7 \* 20 = 1540 дето/дней

1540 дето/дней \* 75,33 руб.= 116008,20 руб.

1540 дето/дней \* 85,46 руб.= 131608,40 руб.

**Итого 247616,60 руб.**