

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

1. Организация питания школьников в лагере с дневным пребыванием детей должна осуществляться в соответствии с действующими нормами и требованиями:

1. Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания".
4. Закон РФ от 07.09.1992 года №2300-1 2 "О защите прав потребителей".
5. СанПиН 2.4.3.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
6. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий".
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества."
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
9. СанПиН 2.4.4.25.88-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
10. ГОСТа Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".
11. Наценка на продукты питания производится в соответствии с требованиями Постановления Администрации Ярославской области от 08 августа 2005 года № 125-а «О ценообразовании на продукцию (товары) предприятий общественного питания при образовательных учреждениях» (с изменениями от 19 декабря 2005 года).
12. Используемые продукты питания должны иметь срок годности не менее 50% от срока установленного производителем.
13. При организации питания школьников руководствоваться сборниками рецептов блюд издания 1994 года и 1997 года.
14. Исполнитель обеспечивает технологический процесс квалифицированными кадрами, имеющими санитарный допуск к работе по организации питания. Исполнитель организует повышение квалификации, осуществляет контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.
15. При организации питания и комплектовании набора продуктов необходимо соблюдать натуральные нормы питания, а также учитывать физиологические потребности учащихся по основным пищевым веществам и энергетической ценности продуктов (калорийности)
16. Питание осуществляется с цикличным меню, согласованным с ТО УФС Роспотребнадзора по Ярославской области в городском округе г. Рыбинск и Рыбинском МР.
17. При организации питания должен проводиться входной и выходной контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям, на протяжении всего технологического процесса.

2. Оказание услуг по организации питания школьников осуществляется в помещении столовой, находящейся по адресу ул. Тракторная, д.12 по графику работы образовательного учреждения

1. Оказание услуг по организации питания обучающихся должно осуществляться в помещении столовых, посредством использования оборудования и помещения пищеблока, расположенных по адресу: г. Рыбинск, ул. Тракторная, д.12

2. Обеспечение двухразовым горячим питанием обучающихся Заказчика, приготовление блюд производится в помещении Заказчика. Своевременное снабжение Исполнителем по Договору школьного буфета Заказчика необходимым продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с раздаточным меню. Строгое соблюдение установленных правил приемки, условий хранения, реализации и требований к кулинарной обработке пищевых продуктов. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемых продуктов. Исполнитель обязан обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, моющими средствами в соответствии с действующими правилами оснащения предприятий общественного питания.

3. Обязательное представление копий санитарно-эпидемиологического заключения на реализацию продукции вне предприятия и других нормативных документов на осуществление реализации продуктов питания.

4. Нормативная стоимость дневного рациона питания на одного обучающегося в муниципальных общеобразовательных школах – 288 рублей.

5. Рацион питания обучающихся должен соответствовать месячному меню, согласованному с органами Госсанэпиднадзора, с возможностью корректировки по видам блюд в течение недели в рамках меню по согласованию сторон. Изменение согласуется не позднее, чем за неделю до соответствующих изменений.

6. Пищевая ценность питания для обучающихся разных возрастных групп состоит из рассчитанных норм физиологических потребностей белков, жиров, углеводов и энергии для обучающихся разных возрастных групп.

7. Доставка до учреждений должна осуществляться Исполнителем транспортом, имеющим санитарный паспорт, и в таре, обеспечивающей температурный режим питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПин 2.3.6. 1324-03 или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет в соответствии с установленными требованиями санитарных норм.

8. Изготовление питания, доставка, накрытие столов должны производиться лицами прошедшими предварительный медицинский осмотр.

9. Питание должно быть приготовлено с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с использованием требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 "О введении в действие санитарных правил" в пищеблоке, столовой, имеющей:

- сертификат для базового предприятия на услугу питания и санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное территориальным управлением Роспотребнадзора на услугу питания и реализации продукции вне предприятия.

10. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль на всех этапах производственного процесса - от поставки сырья до приготовления блюд в здании Заказчика.

11. Ежеквартально согласно Программе производственного контроля проводится отбор проб на бактериологические и химические исследования, в т.ч. обед на калорийность. По результатам анализов проводятся совещания непосредственно с исполнителями.

12. Техническое и санитарное состояние объектов для производства горячего питания должно соответствовать действующим СНИП, санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

13. Ежемесячное предоставление Исполнителем Заказчику учетно-отчетной документации, предусмотренной нормативно-правовыми актами РФ; ежедневное предоставление развернутой калькуляции на приготовление блюд.

14. Контроль за оказанием услуг по обеспечению питанием обучающихся осуществляется руководителем Заказчика или уполномоченным на то лицом по адресу и срокам, указанным в графике питания обучающихся.

График питания в муниципальном общеобразовательном учреждении
Средней общеобразовательной школе № 4 имени И.А.Колышкина
(по адресу: ул. Тракторная, д.12)

№ п/п	Наименование услуги	Время оказания услуги
1.	Завтрак	08.30 – 09.00
2.	Обед	13.00 – 13.30

Количество школьников – 70 человек. Количество школьников, питающихся в день определяется ежедневно заявкой на питание, в соответствии с режимом работы.

Объёмы услуг по питанию школьников

1.1. Расчет суммы на организацию горячего питания для детей, посещающих городской оздоровительный лагерь с дневным пребыванием из расчета **288 рублей** в день:

месяц	Кол-во дней	Кол-во уч-ся	Кол-во чел/дней
1	2	3	4
май	5	70 (полная стоимость) из них 20 (льгота)	288 руб * 5 дней * 70 человек = 100800
июнь	13	70 (полная стоимость) из них 20 (льгота)	288 руб * 13 дней * 70 человек = 262080
Итого сумма за 18 дней			362880

Всего сумма: 362880 триста шестьдесят две тысячи восемьсот восемьдесят рублей.

Директор

Е.В. Благовещенская