

Техническое задание

Наименование предмета закупки: услуги по организации питания обучающихся.

Место оказания услуг: г. Калининград, ул. Б. Хмельницкого д.115

Оказание услуг осуществляется на базе производственных помещений пищеблоков и обеденных залов образовательного учреждения.

Сроки оказания услуг по договору: с 01 сентября 2023 года по 29 декабря 2023 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

При организации питания для обучающихся Исполнитель берет на себя обязанность обеспечить согласно графику приема пищи утвержденного в образовательной организации ежедневный рацион питания по основному (организованному) меню, меню дополнительного питания, меню диетическому (лечебному питанию), которое основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Категории обучающихся:

- Обучающиеся 1-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
- Обучающиеся 1-4 классов, с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
- Обучающиеся 1-4 классов, с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки);
- Обучающиеся 5-11 классов, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей и дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
- Обучающиеся 5-11 классов, дети с ограниченными возможностями здоровья, (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
- Обучающиеся 5-11 классов, с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки).

Общие требования к оказанию услуг:

Сухие пайки составляются на основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

Исполнитель обеспечивает соблюдение требований санитарного, ветеринарного законодательства, технических регламентов, государственных стандартов качества, технических условий на всех этапах обращения пищевых продуктов (от производственного сырья до готовых блюд).

Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть качественными и соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель должен обеспечить:

- оказание услуг в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным руководителями Исполнителя и Заказчика;
- оказание услуг в соответствии с разработанным специалистом-диетологом индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии, в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании), за исключением случаев, при которых осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями;
- доставку пищевых продуктов, продовольственного сырья в место (столовая общеобразовательной организации) приготовления, а также в место раздачи готовой пищи (при необходимости) собственными силами в соответствии с установленными требованиями санитарного, ветеринарного законодательства, требованиями технических регламентов;
- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (иметь программу производственного контроля и разработанные, внедренные и поддерживающие процедуры, основанные на принципах ХАССП);

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к санитарному содержанию основных и вспомогательных помещений, рабочих мест, мытью оборудования, кухонной и столовой посуды и инвентаря;

- наличие уборочного инвентаря для каждого цеха в соответствии с требованиями СанПиН;
- производственную потребность работников в моющих и дезинфицирующих средствах в соответствии с установленной периодичностью и нормами расхода;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при допуске работников к исполнению трудовых обязанностей, соблюдению в процессе работы правил личной гигиены;
- прохождение всеми работниками в соответствии с установленными требованиями предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров;
- наличие для каждого работника столовой не менее трех полных комплектов санитарной одежды;
- оснащение пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, исходя из 100% (514 комплектов) охвата питанием обучающихся образовательной организации в соответствии с действующими нормами и запас посуды не менее 50% (257 комплектов);
- оказание услуг в соответствии с установленным Заказчиком режимом работы столовой;
- реализацию готовой продукции только с разрешения бракеражной комиссии оформленного в соответствующем журнале;
- возможность оплаты питания банковскими картами;
- накрытие столов силами работников Исполнителя, при этом блюда (суп, гарнир) должны быть горячими ко времени приема пищи, согласно утвержденному графику;
- наличие технолога (шеф-повара), имеющего образование в сфере общественного питания, в период организации питания обучающихся в течение всей работы пищеблока;
- наличие персонала, имеющего образование в сфере общественного питания. Не допускать исполнение обязанностей вспомогательного персонала работниками, занятыми непосредственно приготовлением пищи;
- отбор и хранение в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции с целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках;
- ежедневную уборку помещений цехов (пищеблока) и обеденных столов после каждого приема пищи, генеральную уборку помещений и оборудования не реже 1 раза за весь период оказания услуг для обучающихся, включая вентиляционные системы;
- мытьё оконных блоков и стекол помещений цехов не реже 1 раза за весь период оказания услуг;
- хранение жидких отходов в соответствии с требованиями, предъявляемыми законодательством об отходах производства и потребления и их ежедневный вывоз;
- стирку форменной одежды поваров и других сотрудников пищеблока;
- ремонт и обслуживание технологического оборудования, переданного образовательной организацией и нести все расходы, связанные с его обслуживанием согласно требованию завода-изготовителя и оперативным ремонтом;
- наличие на столах, в обеденном зале, и на линии раздачи специальных диспенсеров и салфеток в них в течение всего срока оказания услуг;
- назначение ответственного лица за противопожарное состояние и противопожарную безопасность в помещении цехов пищеблока и предоставление копий подтверждающих документов в образовательную организацию;
- информирование руководства образовательной организации обо всех чрезвычайных ситуациях, которые могут угрожать жизни и здоровью обучающихся и работников;
- наличие не менее 514 комплектов для обучающихся (тарелка для первого, тарелка для второго, ложка большая, вилка, стакан бумажный для горячих напитков, стакан пластиковый для холодных напитков, салфетка одноразовая) одноразовой посуды в случае выхода из строя посудомоечных машин и других непредвиденных обстоятельств;
- генеральную уборку помещений перед выходом обучающихся с каникул.

Требования к качеству и безопасности оказания услуг:

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятых в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации (в случае, если такие требования установлены как обязательные для применения) и другими действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормами и требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания, в том числе:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 № 880;
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
- ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;
- ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и

подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) (утвержден Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115);

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

Требования по передаче Заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

В пищеблоке образовательной организации должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости обучающихся;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- полный комплект товаросопроводительной документации на пищевую продукцию и продовольственное сырье, в том числе документы, удостоверяющие их происхождение, качество, безопасность (декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства) и обеспечивающие прослеживаемость данной продукции);
- информация об Исполнителе и услугах.