**Приложение № 4 к документации**

**Техническое задание на**

**оказание услуг по организации школьного питания**

**Предмет договора:** оказание услуг по организации школьного питания МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №19 имени Л.А. Попугаевой»

**Место оказания услуг:** Республика Саха (Якутия), Мирнинский район, г. Удачный, мкр. Новый город, МАОУ «СОШ №19 ИМ. Л.А. ПОПУГАЕВОЙ».

**Количество, функциональные и технические требования к оказываемым услугам:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование****услуги** | **Кол-во****детей** | **Примечание** |
| 1 | Оказание услуг по организации питания: |  | Организация питания детей на базе столовой МАОУ «СОШ №19 им. Л.А.Попугаевой» МО «Мирнинский район» РС (Я) |
| 1.1 | Обед (льготная категория):   | 30 |
| 1.2 | 5,6,8 – завтрак (5 дн. учебная неделя) | 274 |
| 1.3 | 5,6,8– обед (5 дн. учебная неделя) льготная категория | 21 |
| 1.4 | 7 класс завтрак (5 дн. учебная неделя) льготная категория | 9 |
| 1.5 | 7 класс обед (5 дн. учебная неделя) | 92 |
| 1.6 | 9-11 класс завтрак (6 дн. уч.неделя) | 166 |
| 1.7 | 9-11 класс обед (6 дн. уч.) льготная категория | 9 |

**Общие требования к оказанию услуг**

* Все услуги должны быть выполнены на высоком профессиональном уровне. Исполнитель несет ответственность за своевременность, полноту и качество предоставляемых услуг.
* Исполнитель осуществляет постоянное администрирование и техническое содействие по всем вопросам, связанным с организацией мероприятия.
* Исполнитель обязан предоставить Заказчику сведения об ответственных исполнителях по организации выполнения технического задания (с указанием номера мобильного телефона, адреса электронной почты).
* Осуществление всех необходимых согласований с соответствующими исполнительными и контролирующими органами.
* Соблюдение правил техники безопасности и других требований нормативных правовых актов Российской Федерации к оказываемым услугам при проведении проекта.
* Оперативное реагирование и решение вопросов, возникающих в рамках реализации услуг, при этом уровень услуг не должен ухудшаться.
* Соблюдение действующего Законодательства РФ в области организации питания в образовательных учебных заведениях.
* Услуга предоставляется на базе столовой МАОУ «СОШ №19 им. Л.А.Попугаевой». Время предоставления согласовывается с заказчиком, обеспечение оказания услуг в режиме шестидневной рабочей недели.
* Питание должно оказываться в соответствии с требованиями Федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и нормами действующего законодательства.
	+ Стоимость питания участников должна соответствовать стоимости питания обучающихся, согласно Постановлению Администрации МО «Мирнинский район» от 13.01.2022 г. №26 «Об установлении стоимости для обучающихся, получающих основное общее, среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях МО «Мирнинский район», Республики Саха (Якутия) за счет средств бюджета МО «Мирнинский район», Республики Саха (Якутия).
	+ Отпуск общественного питания обучающимся необходимо организовывать по группам на перерыве, в соответствии с режимом занятий путем предварительного накрывания столов.
	+ Приготовление питания должно осуществляться персоналом поставщика на пищеблоке заказчика по фактическому количеству детей.
	+ при оказании услуг соблюдать СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
	+ Обязательное наличие ежедневно в обеденном зале школы меню на текущий день, соответствующего утвержденному Плану меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
	+ Учащихся необходимо обеспечивать рациональным питанием, разнообразным на протяжении недели с обязательным увеличенным содержанием в меню овощей и фруктов.

Питание детей должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ и предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) для максимального усвоения их является равным 1:1:4. При этом белки должны составлять около 14%, жиры – 31% и углеводы – 55% общей калорийности рациона.

 В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков, обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. В качестве источника полиненасыщенных, жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно-крестьянское и топленое масло). Не использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

 В питании детей следует использовать цельное молоко 3,2 - 3,5 % жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

 В исключительных случаях (не чаще одного раза в 3-4 недели) допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами. Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нельзя использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

 Необходимо включать в рацион питания детей сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

 В питании детей не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

 Ограничивается использование в питании учащихся жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину II категории, мясную свинину, мясо птицы II категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

 В питании детей только в исключительных случаях можно использовать майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии): вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

 В питании детей и подростков недопустимо применять продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

 В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания учащихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

 В качестве красителей в составе пищевых продуктов питания детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каратиноиды, рибофлавин и др. и витаминные, витаминно-минеральные премиксы в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод, свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья.

 В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

 При производстве кулинарной продукции для питания детей и подростков недопустимо использование ароматизаторов (за исключением ванилина), усилителей вкуса (глутамат натрия и др.).

В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

В составе пищевых продуктов для учащихся должна использоваться только йодированная соль. Желательно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КiО), а не йодидом калия (Кi).

Блюда из овощей, не прошедших тепловую обработку, готовятся из овощей нового урожая (капуста, репчатый лук, корнеплоды).

Недопустимо использовать при приготовлении питания следующую продукцию:

* продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
* мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
* рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
* яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
* утиные и гусиные яйца;
* консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
* крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
* овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
* пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
* продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

В питании учащихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

* сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
* жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель);
* кулинарные жиры;
* уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
* острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи, и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
* майонез для заправки первых блюд (использование майонеза для заправки салатов только в исключительных случаях);
* кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин и другие стимуляторы, алкоголь, газированные напитки;
* мороженое;
* биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолурозовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
* продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков не допускается использовать:

* кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
* блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные) рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
* изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
* зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
* фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
* молоко - "самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
* творог из не пастеризованного молока;
* творог собственного (непромышленного) приготовления;
* творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
* холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
* окрошки (холодные супы);
* макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
* яйца и мясо водоплавающих птиц;
* яичницу-глазунью;
* грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании учащихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

Запрещается оставлять на следующий день:

* салаты, винегреты;
* супы;
* мясо отварное порционированное для первых блюд, рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы;
* соусы;
* картофельное пюре, отварные макароны.

 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявленным к продовольственному сырью и пищевым продуктам и должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

 Обеспечение строгого соблюдения правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Проведение 1 раз в месяц по утвержденному графику генеральной уборки (санитарного дня) помещений пищеблоков, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

 Проведение ежедневно в составе бракеражной комиссии школы бракеража проб пищи для осуществления контроля за качеством поступающей в школу продукции, с оформлением соответствующей записи в специальный журнал бракеража пищевых продуктов.

 Обеспечение ежедневного ведения необходимой документации по форме (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), Журнал проведение витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Ведомость контроля за рационом питания).

 Комплектование штата пищеблоков квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся. Согласно СанПин профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводить в соответствии с национальным календарем прививок. Обязательное наличие у персонала Исполнителя, контактирующего с персоналом Заказчика, детьми, едой наличие вакцинации против COVID-19, в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача по РС(Я) от 13.07.2021 № 4 об обязательной вакцинации отдельных групп граждан

 Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

**Требования к транспортировке продуктов, помещениям и их материально-техническому оснащению**

 Хранение и перевозка продуктов должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

 Хранение пищевых продуктов допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. При хранении необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

 Для перевозки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Транспортные средства должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть чистым, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

 Транспортные средства ежедневно должны подвергаться мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицироваться средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

 Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

 В случае если при хранении, перевозках пищевых продуктов допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, продукция не подлежит реализации.

 Столы, для организации приема пищи, необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи – протирать влажной салфеткой.

 Санитарное содержание помещений, территории, режим уборки и дезинфекции, порядок мытья столовой и кухонной посуды должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01.

 Исполнитель обязан содержать, обслуживать, производить ремонт технологического оборудования.

 Обеспечить работу столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с нормами оснащения.

Обеспечивать сохранность инженерных подводящих сетей. Оплачивать сверхнормативное потребление коммунальных услуг: холодное, горячее водоснабжение и электроэнергию.

Ведение журналов учета:

-журнал учета использования фритюрных жиров

-журнал учета дезинфекции, форма №6

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования

-журнал учета получения и расходования дез.средства и проведения дез.работ на объекте

-журнал учета качества пред.стерилизационной обработки, форма 366у

-журнал учета генеральных уборок, форма У

-журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова

-журнал учета температуры и влажности

-журнал контроля за рационом питания и приемки бракеража готовой продукции, форма Г.

-журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего в пищеблок, форма В

-журнал «Здоровье», форма №2-ЛП

-журнал бракеражный, форма №6-ЛП.

**Обязательные требования**

 Организация буфетной торговли для учащихся в соответствии с допустимым ассортиментом в образовательном учреждении.

 В случае, нахождения помещения столовой в безвозмездной аренде, Исполнитель самостоятельно заключает договор субаренды , а также на вывоз и утилизацию ТБО и отходов производства школьной столовой (класс «А»), обязан вернуть имущество в том же состоянии и количестве, в котором его получил с учетом нормального износа.