

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

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

1.1. Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

1.3. Закон РФ от 07.09.1992 года № 2300-1 "О защите прав потребителей".

1.4. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания".

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

1.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18.СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий".

1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 №24. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"

1.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

1.9. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".

1.10. При организации питания обучающихся руководствоваться сборниками рецептов блюд издания 1994 года и 1997 года. Используемые продукты питания должны иметь срок годности не менее 50% от срока установленного производителем.

1.11. 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.

1.12. При организации питания и комплектовании набора продуктов необходимо соблюдать натуральные нормы питания, а также учитывать физиологические потребности обучающихся по основным пищевым веществам и энергетической ценности продуктов (калорийности).

1.13. Питание осуществляется с цикличным меню, согласованным с ТО УФС Роспотребнадзора по Ярославской области в городском округе город Рыбинск и Рыбинском муниципальном районе.

1.14. 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 обучающихся должно

осуществляется в помещении столовых, посредством использования оборудования и помещения пищеблока, расположенных по адресу: Ярославская область, город Рыбинск, улица Гастелло, дом 5.

3. Обеспечение двухразовым горячим питанием обучающихся Заказчика, приготовление блюд производится в помещении Заказчика. Своевременное снабжение Исполнителем по Договору 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.

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

5. Нормативная стоимость питания на одного ребенка составляет 288 рублей (в том числе набор продуктов питания 180 рублей).

6. Рацион питания обучающихся должен соответствовать меню, согласованному с органами Госсанэпиднадзора, с возможностью корректировки по видам блюд в рамках меню по согласованию сторон.

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

8. Доставка до учреждений должна осуществляться силами Исполнителя, 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.

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

10. 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.

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

12. Техническое и санитарное состояние объектов для производства

13. Контроль за оказанием услуг по обеспечению питанием обучающихся осуществляется Руководителем Заказчика или уполномоченным на то лицом.

№ п/п	Наименование услуги	Время оказания услуги
1.	Завтрак	9.00
2.	Обед	13.00

Объёмы услуг по питанию в весеннем оздоровительном лагере

Итого сумма за 18 дней X 288 рубля X 44 чел	Кол-во дней	Кол-во уч-ся	Кол-во дней/чел. (гр.2хгр.3)
	2	3	4
	18	44	792
	228 096,00		

Директор школы

Средняя
общеобразовательная
школа №11
имени С.А. Костина

Департамент образования администрации Ровенской области
Муниципальное общеобразовательное учреждение

/М.Д. Масалыга/



Директор

/С.А.Иванченко/