



**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания обучающихся 1-4 классов
МБОУ СОШ с. Суг-Бажы Каа-Хемского района**

Сроки оказания: с 1 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года.

Место оказания услуг: МБОУ СОШ с. Суг-Бажы Каа-Хемского района

Количество обучающихся 1-4 классов	Количество дней	Количество приемов пищи
53	127	1

Описание оказываемых услуг: Услуги по организации питания представляют собой услугу по изготовлению кулинарной продукции с использованием самостоятельно закупленных и доставленных продуктов питания и сырья. Приготовление блюд производится на технологическом оборудовании исполнителя, с использованием его собственного технологического, кухонного и столового инвентаря в помещении столовой Заказчика. Питание должно быть в разнообразное по дням недели в соответствии с десятидневным меню комплексных рационов для образовательных учреждений с расчетом калькуляции, разработанным согласованным и утвержденным с МБОУ СОШ с. Суг-Бажы и управлением Роспотребнадзора по Республике Тыва. Обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, бутилированной питьевой воды, йодированной соли. При оказании услуг по организации питания МБОУ СОШ с. Суг-Бажы обязуется:

- организовать ежедневное рациональное и полноценное питание, приготовление с учетом требований «СанПин 2.4.5.2409-08» Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (далее СанПин), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, предъявляемыми к организации общественного питания, и нормативными документами, регламентирующими данный вид услуг.
- организовать ежедневный разовый прием пищи, при этом прием пищи должны быть с горячими блюдами, соответствующий режиму питания:

После 1 урока 08.55 - 09.05 – ОВЗ.

После 2 урока 09.45 – 10.05 – 1кл, 2кл, 3кл, 4кл, 5кл.

После 3 урока 10.45 – 12.00 - бкл, 7а кл, 7б кл, 8кл, 9кл, 10кл, 11кл, ОВЗ.

Расчеты питания

Количество обучающихся 1-4 классов	Количество дней	Стоимость питания 1 ребенка в день	Общая сумма
53	127	85,25	573817,75

*режим питания устанавливается МБОУ СОШ с.Суг-Бажы Каа-Хемского района самостоятельно. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Обеспечить своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными продуктами, сырьём, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учётом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

Обеспечить вывоз порожней тары, сбор и вывоз бытовых и пищевых отходов после каждого приёма пищи, их утилизацию своими силами и без взимания дополнительной платы.

Перед началом нового учебного года проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Обеспечивать на время оказания услуг помещения пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, салфетками, аптечкой для оказания первой медицинской помощи в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить содержание в чистоте помещений пищеблока, материально-технического оборудования: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенного в помещениях пищеблока, а также соблюдение санитарных требований и правил по чистоте.

Обеспечивать соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для приготовления пищи, требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов.

Обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья. Услуги должны оказываться работниками прошедшими ежедневные медицинские обследования.

Производить производственный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции.

Информация об услугах должна доводиться до сведения воспитанников и работников посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного директором школы, которое вывешивается в местах её подачи. Информация должна содержать: наименование предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций.

При организации горячего питания воспитанников МБОУ СОШ с.Суг-Бажы обязан руководствоваться следующими нормативно - правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции,

подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятой декларации с соответствием».

Приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с нормативными актами:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановлением Правительства от 15.08.1997 г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями.