**Приложение № 5 к Договору**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по организации горячего питания

**1. Общая информация об объекте закупки:**

Объект закупки: Услуги по организации рационального горячего питания

Место оказания услуг: Московская область, Наро-Фоминский район, р.п.Селятино, ул.Клубная д.5 д.23а.

**2. Объем оказываемых услуг:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование и ассортимент услуг | Срок оказания услуг | Количество дней | Количество детей, получающих питание |
| 1. | Услуги по организации питания для обучающихся общеобразовательной организации (завтраки 1 класс все категории) | С момента заключения договора, но не ранее 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. (включительно) | 88 | 145 |
| 2. | Услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации (завтраки 2-4 класс) | 90 | 411 |
| 3. | Услуги по организации питания для обучающихся общеобразовательной организации (завтраки 5-11 класс отдельные категории) | 90 | 138 |
| 4. | Услуги по организации питания для обучающихся общеобразовательной организации (обед 1-11 класс все категории) | 90 | 266 |

Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг (Приложение № 1 к Техническому заданию).

График приема пищи согласовывается сторонами Договора дополнительно.

**3. Требования к порядку оказания Услуг:**

3.1. В течение 10 (десяти) рабочих дней с момента заключения Договора Исполнителем осуществляются:

3.1.1. Приемка от Заказчика помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю для оказания Услуг;

3.1.2. Доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг;

3.1.3. При необходимости техническое обслуживание и текущий ремонт принятого технологического оборудования пищеблока;

3.1.4. При необходимости доставка, установка и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

3.2. С даты начала оказания Услуг:

3.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

3.2.2. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в приложении к Техническому заданию, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

3.2.3. Исполнитель организует оказание услуг заблаговременно, для того, чтобы непосредственное оказание услуг питание в полном объеме было возможно с даты, указанной в настоящем техническом задании.

3.2.4. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в соответствующем Журнале бракеража.

3.2.5. Исполнитель составляет Ежедневное меню, содержащее сведения о наименованиях продукции общественного питания и выходе готовых блюд и Технологические карты на основе примерного меню и примерных технологических картах, являющихся приложениями к настоящему Техническому заданию для оказания услуг питания (5-11 классы). Окончательный вариант Ежедневного меню и Технологических карт включается Сторонами в Договор до его заключения или оформляется в виде дополнительных соглашений к Договору.

Исполнитель оказывает услуги питания (1-4 классы) на основе Технологических карт, разработанных Министерством образования Московской области и одобренных Управлением Роспотребнадзора Московской области.

Отказ от составления или непредставление Исполнителем разработанного Ежедневного меню и Технологических карт (5-11 классы) в разумный срок расценивается Заказчиком как невозможность оказать услуги надлежащим образом и является безусловным основанием расторгнуть договор в одностороннем порядке.

Ежедневное меню размещается:

- в обеденном зале при оказании услуг в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования.

3.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке (Приложение № 2 к Техническому заданию) и Меню (Приложение № 3 к Техническому заданию), а также в соответствии с Технологическими картами (Приложение № 4 к Техническому заданию) работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

Заявка с подписью и печатью Заказчика передается Исполнителю образовательной организацией, для обучающихся которой организовывается питание посредством сети Интернет не позднее 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг, указанному в Заявке.

3.2.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.2.8. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.2.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °C в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

3.2.10. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

3.2.11. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится:

- отпуск обучающимся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования рационов питания в обеденном зале.

3.2.12. Фактический объем оказанных Услуг ежедневно указывается в Абонементной книжке (Приложение 4 к Техническому заданию).

В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания предоставленных исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается исполнителем (уполномоченным представителем исполнителя), остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком (уполномоченным представителем Заказчика), остается у исполнителя (уполномоченного представителя исполнителя) и служит отчетным документом.

3.2.13. Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями СанПиН.

3.2.14. Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

3.2.15. Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме, количество рационов питания должно соответствовать заявке.

3.2.16. Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку.

3.2.17. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более двух часов с момента приготовления. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи

3.2.18. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

3.2.19. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

3.2.20. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Договору (оценки соответствия Услуг условиям Договора) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

3.2.21. Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

**4. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:**

4.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Договором), в том числе:

4.1.1. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

4.1.2. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

4.1.3. Санитарные правила СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

4.1.4. Санитарные правила СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

4.1.5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

4.1.6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

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

4.1.8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

4.1.9. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

4.1.10. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

4.1.11. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;

4.1.12. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

4.1.13. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

4.1.14. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

4.1.15. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

4.1.16. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

4.1.17. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

4.1.18. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

4.1.19. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

4.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг, должна соответствовать требованиям, установленным:

4.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

4.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

4.2.3. Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4.2.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;

4.2.5. Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;

4.2.6. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

4.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

4.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

4.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.4.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.5. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.5.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

4.5.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

4.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.6. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

4.6.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

4.6.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

4.6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.7. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

4.7.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

4.7.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

4.7.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

4.7.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

4.7.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

4.8. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.9. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

*Приложение № 1*

*к Техническому заданию*

**5. Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевой продукции** | **Характеристики пищевой продукции** |
|  | АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия Дата введения 01.07.2018г. |
|  | БАНАНЫ СВЕЖИЕ(не ниже 1 класса) | ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2001г. |
|  | БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013г. |
|  | ВАРЕНЬЕ | ГОСТ 34113-2017 Варенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019 |
|  | ВАФЛИ | ГОСТ 14031-2014 Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016г. |
|  | ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6882-88 Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989г. |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ | ГОСТ Р 54683-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013г. |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019  |
|  | ГРУШИ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия. Дата введения 01.01. 2017г.  |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54845-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013г. |
|  | ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ – СОСИСКИ(не ниже категории Б) | ГОСТ 23670-2019 Межгосударственный стандарт. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия Дата введения 2019-11-01 |
|  | ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ | ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г. |
|  | ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ | ГОСТ 2654-2017 Межгосударственный стандарт Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019  |
|  | ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 2,5-3,5% | ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия Дата введения 01.05.2014г. |
|  | КАБАЧКИ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014г. |
|  | КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ  | ГОСТ Р 53041-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Дата введения 01.01.2010г. |
|  | КАКАО-ПОРОШОК | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016г. |
|  | КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ(не ниже 1 класса) | ГОСТ Р 51809-2001 Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003г. |
|  | КАПУСТА КВАШЕНАЯ | ГОСТ 34220-2017 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019  |
|  | КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ СВЕЖИЙ | ГОСТ 7176-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения в действие 01.07.2018 |
|  | КЕФИР С М.Д.Ж. 1,0 % | ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Дата введения 01.07.2013г. |
|  | КЕФИР С М.Д.Ж. 3,2%  | ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Дата введения 01.07.2013г. |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия Дата введения 01.01.2002г. |
|  | КИСЕЛЬ  | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия Дата введения 01.01.2002г. |
|  | КИСЛОТА ЛИМОННАЯ | ГОСТ 908-2004  Национальный стандарт Российской Федерации. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия Дата введения 01.01.2006г. |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ | ГОСТ Р 50364-92 Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994г. |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ БЕЗ КОФЕИНА | ГОСТ Р 50364-92 Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия" Дата введения 01.01.1994г. |
|  | КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ | ГОСТ Р 55290-2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014г. |
|  | КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА (не ниже 2 сорта) | ГОСТ Р 55290-2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014г. |
|  | КРУПА МАННАЯ МАРКИ М  | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Дата введения 01.07.1998г. |
|  | КРУПА ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ ВЕСОВАЯ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018 |
|  | КРУПА РИС ПРОПАРЕННЫЙ  | По ТУ производителя |
|  | КРУПА РИС ШЛИФОВАННЫЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995г. |
|  | КРУПА ЯЧМЕННАЯ ПЕРЛОВАЯ  | ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 01.04.1960г. |
|  | КРУПА ЯЧМЕННАЯ ЯЧНЕВАЯ ВЕСОВАЯ | ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия Дата введения 01.04.1960г. |
|  | КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ В ЗЕРНАХ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019  |
|  | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия дата введения 01.07.1982г. |
|  | ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Плоды цитрусовых культур. Технические условия. Дата введения в действие 01.07.2018 |
|  | ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения в действие 01.07.2018 |
|  | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (РОЖКИ, ПЕРЬЯ И ДРУГИЕ)  | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019г. |
|  | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (ВЕРМИШЕЛЬ)  | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019г. |
|  | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (МАКАРОНЫ)  | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019г. |
|  | МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Плоды цитрусовых культур. Технические условия. Дата введения в действие 01.07.2018 |
|  | МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия Дата введения 01.07.2014г. |
|  | МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ  | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия Дата введения 01.07.2014г. |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ С М.Д.Ж 72,5%(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г. |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г. |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ (ПОРЦИОННОЕ) (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия Дата введения 01.07.2015г. |
|  | МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2%  | ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014г. |
|  | МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2% | ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014г. |
|  | МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕНОЕ С САХАРОМ | ГОСТ 31688-2012 Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г. |
|  | МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СУХОЕ  | ГОСТ Р 52791-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия. Дата введения 01.01.2009г. |
|  | МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ | ГОСТ 32284-2013 Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015г. |
|  | МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019 |
|  | МЯСО ГОВЯДИНА НА КОСТИ (В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ)(не ниже 1 категории) | ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. Дата введения 01.01.2019 |
|  | МЯСО ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ ЗАМОРОЖЕННОЕ | ГОСТ 31797-2012 Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г. |
|  | МЯСО ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ  | ГОСТ 31797-2012 Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках –говядина (класс А, группа 1), для детского питания, свинина (класс А, группа 2); баранина | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013 |
|  | НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34340-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Персики и нектарины свежие. Технические условия. Дата введения в действие 01.07.2018 |
|  | НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32104-2013 Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014г. |
|  | ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017 |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019 |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА)  | ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019 |
|  | ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ  | ГОСТ 24901-2014 Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г. |
|  | ПОВИДЛО | ГОСТ 32099-2013 Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г. |
|  | ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ (ТОМАТНАЯ ПАСТА ИЛИ ТОМАТНОЕ ПЮРЕ),  |  ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019  |
|  | МИНТАЙ ПОТРОШЕНЫЙ ОБЕЗГЛАЛВЕННЫЙ  | ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | ПИКША ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ | ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | МИНТАЙ ПОТРОШЕНЫЙ С ГОЛОВОЙ | ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | ПИКША ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ  | ГОСТ 32366-2013 Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | РЯЖЕНКА С М.Д.Ж.2,5-3,2% | ГОСТ 31455-2012 Межгосударственный стандарт. Ряженка |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ, (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия" Дата введения 01.07.2016, для продукта выработанного после 01.07.2016 |
|  | СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32285-2013 Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | СЕЛЬДИ СЛАБОСОЛЕНЫЕ НЕРАЗДЕЛАННЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 815-2004 Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия" Дата введения 01.07.2005г. |
|  | СМЕТАНА С М.Д.Ж.15% | ГОСТ 31452-2012 Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г. |
|  | СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия, Дата введения 01.01.2018 |
|  | СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия, Дата введения 01.01.2018 |
|  | СОКИ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия Дата введения 01.07.2014г. |
|  | СОКИ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32103-2013 Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия" Дата введения 01.07.2014г. |
|  | СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ(не ниже 1 сорта) |  ГОСТ Р 51574-2018Государственный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия" Дата введения 01.09.2018г. |
|  | СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | ГОСТ Р 51574-2018Государственный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия" Дата введения 01.09.2018г. |
|  | СУБПРОДУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ) | ГОСТ Р 54366-2011Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия" Дата введения 01.07.2012г. |
|  | СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ, (из муки не ниже 1 сорта) | ГОСТ 28402-89 Межгосударственный стандарт. Сухари панировочные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.1991г. |
|  | СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ КОСТОЧКОВЫХ, СЕМЕЧКОВЫХ) | ГОСТ 32896-2014 Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2016г. |
|  | ТВОРОГ  | ГОСТ 31453-2013 Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия" Дата введения 01.07.2014г. |
|  | ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34298-2017 Межгосударственный стандарт. «Томаты свежие. Технические условия». Дата введения 01.07.2018г. |
|  | ТУШКИ КУР ИЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31962-2013Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г. |
|  | ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ГЕРКУЛЕС | ГОСТ 21149-93 Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г. |
|  | ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ЭКСТРА | ГОСТ 21149-93 Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия" Дата введения 01.01.1995г. |
|  | ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Дата введения 01.07.2015г. |
|  | ЧЕСНОК СВЕЖИЙ | ГОСТ Р 55909-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Чеснок свежий. Технические условия" Дата введения 01.01.2015г. |
|  | ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34314-2017 Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия Дата введения 01.07.2018г. |
|  | ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ | ГОСТ 31654-2012 Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия" Дата введения 01.01.2014г. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке(из муки пшеничной 1 сорта) | ГОСТ 27844-88 Государственный стандарт Союза ССР. Изделия булочные. Общие технические условия" Дата введения 01.01.1990г.. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке(из муки пшеничной 1 сорта) | ГОСТ 31752-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г. |
|  | Изделия хлебобулочные сдобные | ГОСТ 31801-2012 Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г. |
|  | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой | ГОСТ 815-2004 Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия" Дата введения 01.07.2005г. |
|  | Сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия" Дата введения 01.07.2015г., ГОСТ 52686-2006 Национальный стандарт Российской Федерации. Сыры. Общие технические условия" Дата введения 01.01.2008г. |
|  | Горох шлифованный: целый или колотый( 1 сорта) | ГОСТ 6201-68 Межгосударственный стандарт. Горох шлифованный. Технические условия" Дата введения 01.07.1968г. |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста  | ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г. |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. (при наличии) |

*Приложение № 2*

*к Техническому заданию*

 *Начало формы*

 **ЗАЯВКА**

**на оказание услуг по организации питания
обучающихся**

*(указать наименование образовательной организации)*

|  |  |
| --- | --- |
| Номер договора: |  |
| Дата оказания услуг: |  |
| Место оказания услуг: |  |

Объем оказываемых услуг:

|  |  |
| --- | --- |
| **Категории питающихся****(**в соответствии с приложением № 1 к Техническому заданию) | **Потребность в Рационах питания** |
| **Завтрак****льготное** | **Обед****льготное** | **Завтрак****платное** | **Обед****платное**  |
| **Кол-во (шт)** | **Кол-во (шт)** | **Кол-во (шт)** | **Кол-во (шт)**  |
|  указать категорию |   |   |  |  |
| указать категорию |   |   |   |  |
|  указать категорию |  |  |  |  |

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Подпись*

*(представителя Заказчика)*

*Приложение № 3*

*к Техническому заданию*

**МЕНЮ**

Меню (завтраки 1-4 класс)[[1]](#footnote-1) и Примерное меню (5-11 класс)[[2]](#footnote-2)

Приложено в составе документации в виде отдельных файлов.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. (при наличии) |

*Приложение № 4*

*к Техническому заданию*

*Титульный лист Абонементной книжки*

**АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА**

**учета услуг по организации питания**

*('наименование образовательной организации)*

Место оказания услуг:

*(указывается в соответствии с приложением к контракту)*

Категория питающихся: \_\_\_\_\_

*(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)*

*Начата « » 2020г.*

*Окончена « » 2020г.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КОРЕШОК №**Дата оказания услуг: « » | 2020 г. | **ТАЛОН №** |
| Дата оказания услуг: « » | 2020 г. |
| Отпущено исполнителем / Принято Заказчиком услуг: | Отпущено исполнителем / Принято Заказчиком услуг: |
| Рационы питания | Количество, шт. | Рационы питания | Количество, шт. |
| по отдельным приемам пищи | (с учетом суточной пробы) | по отдельным приемам пищи | (с учетом суточной пробы) |
| **Завтрак**  |  | **Завтрак**  |  |
|   |  |   |  |
|  **Завтрак Многодетные**  |  |  **Завтрак Многодетные** |  |
|   |  |   |  |
|  **Обед** |  | **Обед** |  |
|   |  |   |  |
|   |   |   |  |
| Представитель исполнителя: | Заказчик: |  |
| *(подпись, Ф.И.О.)* | *(подпись, Ф.И.О.)* |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. (при наличии) |

*Приложение № 5*

*к Техническому заданию*

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**

Технологические карты (1-4 класс)[[3]](#footnote-3) и Примерные технологические карты (5-11 классы)[[4]](#footnote-4)

Примерные технологические карты приложены в составе документации в виде отдельных файлов.

1. Разработано Министерством образования Московской области (письмо от 15.05.2020 № исх-8315/16-10, одобрено Управлением Роспотребнадзора Московской области (письма от 20.04.2020 № 50-00-05/7096-2020 и от 23.04.2020 № в соответствии с требованиями соответствующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. [↑](#footnote-ref-1)
2. Итоговое меню (5-11 классы) составляется Исполнителем на основе примерного меню. [↑](#footnote-ref-2)
3. Разработаны Министерством образования Московской области (письмо от 15.05.2020 № исх-8315/16-10, одобрено Управлением Роспотребнадзора Московской области (письма от 20.04.2020 № 50-00-05/7096-2020 и от 23.04.2020 № в соответствии с требованиями соответствующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. [↑](#footnote-ref-3)
4. Итоговые технологические карты (5-11 классы) составляются Исполнителем на основе примерных Технологических карт. [↑](#footnote-ref-4)