Приложение №1

к договору от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на услуги по приготовлению питания в филиале ДОЛ "Имени 28 Героев Панфиловцев", филиале СОО ДОЛ «Звонкие голоса»

**1.Требования к предоставляемым услугам**

* 1. **Наименование предмета закупки**:

1.1.1. Организация 5-ти разового рационального питания для детей от 7 до 18 лет и 3- разового питания для взрослых в детском загородном оздоровительном лагере в соответствии с 14-дневном меню ( с предоставлением по требованию Заказчика «сухого пайка») разработанным Заказчиком (Приложение№1) с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в Детских оздоровительных лагерях расположенных по адресам:

- 143628, Московская область, Волоколамский г.о., пос. ст. Дубосеково, д. 8, ДОЛ «Имени 28 Героев Панфиловцев»;

- 141663, Московская область, Клинский район, пос. Чайковского, д. 10, СОО ДОЛ «Звонкие голоса»;

* 1. **Количество услуг**: Количество отдыхающих на каждый прием пищи – от 1- 400 человек (плюс одна порция для отбора суточных проб). По объективным причинам, количество может изменяться, в связи с обстоятельствами (болезнь и другие причины) с учетом изменений плана работы учреждения. Обо всех изменениях Заказчик сообщает Исполнителю по телефону не позднее, чем за сутки, до начала предоставления услуги.
  2. Место, сроки и количество оказания услуг по приготовлению питания определяется заявкой Заказчика в устной или письменной форме.
  3. **Срок оказания услуг:** с момента подписания договора по 31.05.2021г.

Если в процессе работы выявляется неизбежность получения отрицательных результат или нецелесообразность дальнейшего проведения работ, каждая из сторон вправе внести предложения о приостановке работы.

* 1. До начала оказания услуг Исполнителем производится:

- Приемка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

- Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

- Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

- Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

- Подготовка и оборудование мест к организации приготовления горячего питания.

* 1. **Понятие оказание услуг включает в себя**: поставку сырья для приготовления продуктов питания, его последующая переработка и хранение. Доставка готовой̆ продукции (при необходимости), и ее последующее использование.

Меню, рассчитанного не менее чем на 14 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп (для младшего и для старшего возраста), в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приложение №7 таблица №2.Оказание услуг питание происходит 5 раз в день : с 9-00 до 9-30 (завтрак), с 13-00 до 13-45 (обед) с 16-15 до 16-45 (полдник ), с 19-00 до 19-30 (ужин), с 21-00 до 21-30 (второй ужин)

Организация питания в помещениях Заказчика.

* 1. Исполнитель может использовать для оказания услуги приготовление пищи имущество Заказчика с оформлением при этом дополнительного акта, а также расходы по обслуживанию, ремонту используемого оборудования ложатся на Исполнителя. Состояние оборудования и помещений (здание столовой̆, кухня, складские помещения, склады, холодильные камеры) фиксируется в двухстороннем акте с применением фото или видео съемки, уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. После окончания исполнения договора предоставить акт обслуживающей организации об исправном состоянии технологического оборудования.
  2. Услуги по организации питания осуществляются в соответствии: с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами; с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.
  3. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему 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, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.
  4. Накрытие столов в обеденном зале Заказчика перед началом приема пищи отдыхающих, а также уборка в обеденном зале после окончания приема пищи, осуществляется силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. Заказчик ежедневно (предварительно) информирует Исполнителя о необходимом количестве порций для отдыхающих на следующий день. Заказчиком осуществляется контроль за посещением столовой и учет количества фактически отпущенных порций (завтраков, обедов, полдников, ужинов) ответственным за организацию питания. Для правильности и своевременности расчетов с исполнителем ответственный за организацию питания обязан не позднее 7 дней по окончании месяца представить утвержденный отчет о фактически отпущенном питании и произвести его сверку с исполнителем.
  5. Исполнитель своими силами и за свой счет обеспечивает доставку продуктов питания до места оказания услуги по организации питания.

Доставка пищевых продуктов на пищеблок Заказчика должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду и учетом ее смены по мере загрязнения.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

Исполнитель должен иметь на балансе необходимое количество единиц транспортных средств для бесперебойной поставки продуктов питания до места назначения.

Исполнитель осуществляет погрузку и выгрузку продуктов собственными силами - персоналом в спецодежде, имеющими медицинскую книжку с результатами медосмотров и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ущерб, причиненный при перевозке груза, возмещает Исполнитель в размере стоимости утраченных или недостающих пищевых продуктов.

1. **Требования к качеству и безопасности оказываемых услуг**
2. Исполнитель обязан оказывать услуги в строгом соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральный закон от 03.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2001 № 389 «Правила оказания услуг общественного питания».

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- МР 2.3.1.2432-08 «Методические рекомендации «3.2.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и другие.

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 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).

- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) 3.1. /2.43598-20

-Санитарно-эпидемиологические правила 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. №15.

- Пожарной̆ безопасности и техники безопасности с обязательным наличием инструкций и журналов непосредственно в месте оказания услуг.

- Осуществлять производственный̆ контроль основанный на принципах ХАССП санитарно-эпидемиологического состояния пищеблока, руководствуясь действующими санитарными правилами и Договором на проведение лабораторных исследований, в соответствии с Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской̆ Федерации «О введении в действие санитарных программ производственного контроля» от 10.06.2001г.

- Выделять для ежедневной̆ работы на пищеблоках квалифицированный̆ персонал, прошедший̆ профилактический̆ медицинский̆ осмотр и имеющий̆ личные медицинские книжки с допуском работы на пищеблоке, в соответствие с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей̆ и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной̆ медицинской̆ книжке и санитарном паспорте», а так же приказом Министерства Здравоохранения Российской̆ Федерации от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной̆ гигиенической̆ подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

- Заказчик осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством услуг, предоставляемых предприятием общественного питания в целях охраны и укрепления здоровья.

1. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Заказчиком утверждается состав бракеражной комиссии и назначается ответственный за организацию питания.

Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Срок реализации (годности) продукции устанавливается в соответствии с СанПиНом 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)

В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего объема и качества оказываемых услуг в соответствии с Договором составляется акт, фиксирующий выявленное несоответствие объема и качества, согласование порядка и сроков устранения возникших претензий. Претензии Исполнителю предъявляются Заказчиком:

- по качеству – в течение рабочего дня;

- по объему – на момент оказания услуг.

Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

1. Исполнитель оказывает услуги по настоящему Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 30574-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

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, прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров в соответствии с приказом Минздравасоцразвития от 12.04.2011г №302н «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических осмотров (обследований)работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда» и проведение прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, исследования на отсутствие вируса (рото-,норо-,астро-,энтеро-)

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

Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных, до момента подписания Договора и на любом этапе исполнения Договора вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

При получении соответствующего заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения Договора или расторгнуть Договор в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного Договора.

1. **Требования к технологии приготовления блюд.**
2. Исполнитель обеспечивает приготовление блюд на пищеблоке Заказчика.
3. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.
4. Исполнитель обязан организовать приготовление всего ассортимента блюд с соблюдением технологии приготовления блюд, в соответствии с технологическим карточками. Технологические карточки должны храниться непосредственно в производственных цехах.
5. Исполнитель обязан обеспечить полную готовность блюд к приему пищи отдыхающими не позднее чем, за 15 минут до начала установленного приема пищи.
6. Исполнитель обязан соблюдать товарное соседство блюд, не допускать вторичной̆ переработки блюд.
7. Выход порций завтрака должно соответствовать технологической карте. Температура горячих завтраков должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не ниже 65 гр. С.
8. Выход порций салатов (холодных закусок) должен соответствовать технологической̆ карте. Температура поставки блюд должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не выше 14 гр.С.
9. Выход порции супа должен соответствовать технологической̆ карте. Температура поставки блюд должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не ниже 75гр.С.
10. Основные вторые блюда, включая блюдо из птицы, блюдо из мяса, блюдо из рыбы. Выход порции в соответствии с технологической̆ картой̆. Температура поставки блюд должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не ниже 65 гр.С.
11. Гарниры, выход порции в соответствии с технологической̆ картой̆. Температура поставки блюд должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не ниже 65 гр.С.
12. Овощные блюда, выход порции в соответствии с технологической̆ картой̆. Температура поставки блюд должна соответствовать СП для реализации готовой̆ продукции, не ниже 65 гр.С.
13. Напитки. Выход порции в соответствии с меню. Температура поставки блюд должна соответствовать СП.
14. Исполнитель обязан предоставлять уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической̆ оценки качества и лабораторных исследований. Заказчик в любое время, может производить мероприятия по проверке соблюдения требований санитарных норм и правил, технических и технологических инструкций, рецептур блюд, качества готовой̆ продукции и оказываемых услуг, а именно:

- проводить внеплановые проверки качества продукции пищевого производства с привлечением специалистов по организации пищевого производства (экспертные организации).

**3.14.** Информация о продукции и об услугах доводится до потребителя посредством меню, которое располагается в местах реализации услуги. Информация должна содержать: ассортимент предлагаемых блюд и продуктов, фирменное наименование предлагаемой̆ продукции, с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов, калорийность блюд и напитков, содержание жиров, белков, углеводов.

1. **Требования к качеству и техническим характеристикам услуг, а также требования к используемым товарам**
2. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии со следующими нормативными документами (в действующей̆ редакции):

- продуктов питания с соблюдением сроков СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2 «Санитарно-эпидемиологические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Гигиенические требования безопасности и пищевой̆ ценности продуктов питания».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1. При оказании услуг Исполнитель обязан:

- соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны туда и техники безопасности.

- Привлекать для оказания услуг лиц, имеющих необходимую квалификацию, прошедших необходимую подготовку, обучение, инструктажи и, не имеющих противопоказаний для работы в учреждениях.

- Обеспечить пищеблок моющими средствами.

- Обеспечить пищеблок дезинфицирующими средствами.

- Обеспечить пункты питания достаточным количеством столовой̆ посуды и приборами.

- Обеспечить лиц, привлекаемых для оказания услуг, в достаточном количестве форменной̆,

- санитарной̆ одеждой̆ (внешний̆ вид форменной̆ одежды согласовывается с заказчиком),

- предоставить в пункты питания зубочистки в индивидуальной̆ полиэтиленовой̆ или бумажной̆

- упаковке, бумажные салфетки.

- Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблока,

- оборудования, инвентаря. Мыть столовую посуду и производить уборку обеденного зала, в соответствии с санитарными нормами после каждого приема пищи.

- Обеспечить дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию производственных помещений пищеблока и обеденных залов, площадки для сбора мусора от мух, специализированной организацией перед каждым заездом.

- Организовать доставку полуфабрикатов (по необходимости), продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом.

- Продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;

- Проводить периодический̆ медицинский̆ осмотр работников пищеблока.

- Обеспечить соответствие необходимого объёма рационов, заявленному заказчиком, по количеству питающихся.

- выдавать готовую пищу после снятия пробы и записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале.

- Обеспечить полную сохранность имущества и помещений заказчика, переданных исполнителю для организации услуг питания.

1. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить заказчику возможность беспрепятственного контроля над:

- Качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения.

- Качеством готовой̆ пищи, перед выдачей̆ ее в отделения, путем снятия пробы в каждый̆ прием пищи и бракеражем готовой̆ продукции.

- Правильностью отпуска блюд, раздачей̆ готовой̆ пищи.

- Санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, транспорта.

- Выполнением работниками правил личной̆ гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

1. Контроль за качеством оказания услуг Исполнителем осуществляется полномочными представителями Заказчика в любое время работы пищеблока с обязательным уведомлением ответственных представителей̆ Исполнителя и в их присутствии:

- в течение срока действия договора обладать всеми необходимыми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

- заменять недоброкачественно приготовленную продукцию за свой счет в случае выбраковки.

1. К сопроводительным документам (товарно-транспортной накладной или счету-фактуре) на скоропортящиеся продукты (кефир, творог, сметана, колбасные изделия, масло сливочное и т.д.) должны прикладываться качественные удостоверения, в которых указаны дата выработки и дата конечного срока реализации, которые должны совпадать с маркировкой на продукции.

На мясо, рыбу, сельскохозяйственную птицу и субпродукты в товарно-транспортной накладной или счете-фактуре указывается ветеринарный штамп.

Мясо поставляется высшего сорта. Требование к качеству: поверхность разреза розово-сероватого цвета, в месте прикосновения пальца или теплого ножа появляется пятно ярко-красного цвета, не имеет запаха, жир белого цвета, у говядины может быть светло-желтым. Сухожилия плотные, белого цвета с серовато-желтым оттенком.

Не допускается к использованию:

- мясо животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

- мясо механической обвалки;

- жилованная говядина с массовой долей жировой ткани свыше 20%;

- блоки, замороженные из жилованного мяса говядины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев (СанПиН 2.3.1940-05 п 4.2., п 4.4.)

Рыба замороженная – при оттаивании плотной консистенции, упругая, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление). Запах, свойственный данному виду без посторонних примесей (нефти, лекарств). Не используется рыба, подвергнутая повторному замораживанию. (Сан ПиН 2.3.1940-05 п 4.2.)

Яйцо поставляется диетическое, должно иметь маркировку. Не допускается яйцо с насечкой, а также яйца и мясо птицы из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

С учетом положений действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:

- в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях – соли пищевой, поваренной свыше 0,8% и нитратов свыше 0,03%;

- в рыбных консервах соли пищевой поваренной свыше 0,8%;

- в колбасных изделиях – жгучих специй;

- консервы не содержат нарушений герметичности банок, с ржавчиной, деформированные без этикеток. (Сан ПиН 2.3.1940-05 п 5.4.)

- Молочные продукты должны соответствовать нормам Сан ПиН 2.3.2.1078-01

- Молоко – однородная жидкость без осадка белого цвета с легким желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слегка сиреневатым оттенком). Вкус приятный, слегка сладковатый, запах, свойственный свежему молоку. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию.

Жирность – 2,5%; 3,2%; 3,5%.

Творог – цвет белый или слабо-желтый, равномерный по всей массе, консистенция однородная, нежная. Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Жирность – 9%; 18%.

Кефир, ряженка, варенец – промышленного выпуска.

Йогурты – предпочтительнее не подвергавшиеся термической обработке.

Сметана – чистая, густая, однородная по консистенции, без крупинок жира и белка. По цвету от белого до слабо-желтого, приятная на вкус, не очень кислая. Жирность – 10%; 15%, 20%.

Сыр – неострых сортов.

Сливочное масло – цвет от белого до светло-желтоватого, однородный по всей массе. Вкус запах, свойственные сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов (прогорклого, затхлого, омылившегося жира). Жирность – 82,5%. (Сан ПиН 2.3.2.1078-01.)

Овощи и фрукты должны быть без плесени и признаков гнили.

Масло растительное только рафинированное. (Сан ПиН 2.3.2.1078-01.)

Печенье, галеты, вафли - с минимальным количеством пищевых ароматизаторов. (Сан ПиН 2.4.1.1249- 03 приложение 11.)

Соки – натуральные отечественные и импортного выпуска, предпочтительно в мелко-штучной упаковке с маркировкой для питания детей школьного возраста (Сан Пин 2.3.2.1078-01)

Крупы – сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускается. Цвет, запах и вкус, свойственный данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов. (Сан Пин 2.3.2.1078-01)

Мука (пшеничная) – вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать амбарных вредителей. (Сан Пин 2.3.2.1078-01.)

Требования к хлебобулочным изделиям:

В питании здоровых детей и подростков школьного возраста следует использовать хлеб из цельного зерна, хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничную 1, 2 сорта, обойную, ржаную обдирную, обойную) или с добавлением отрубей зерновых.

Рекомендуется использовать в питании детей и подростков изделия из ржаной муки.

Витаминизация хлеба и булочных изделий, используемых в питании детей и подростков или муки, предназначенной для их производства (обогащение витаминами и минеральными веществами). Муку, хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия обычно обогащают витаминами группы В, кальцием, железом.

Использование хлеба на хмелевой композиции (бездрожжевого).

Основные продукты питания, предназначенные для включения в основной рацион питания, такие как хлебобулочные и крупяные изделия не должны содержать в своем составе синтетических ароматизаторов (искусственных и идентичных натуральным).

В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия). Использовать другие разрыхлители не рекомендуется.

В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO3), а не йодитом (KI).

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с продуктами детского питания.

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально выделенном для перевозки данной продукции транспорте, при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную санитарную книжку о произведенном медицинском осмотре, обследованиях и сдаче экзамена по санитарному минимуму.

Каждая партия хлеба должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением

специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

1. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в организациях детского питания представлен в п.**10**.
2. Технические и иные характеристики продуктов, необходимые для предоставления Участниками в составе заявке, установлены в приложении №1 «Форма требований заказчика к характеристикам объекта закупки и инструкция по её заполнению», которое является неотъемлемой частью Технического задания.
3. **Нормы и правила, установленные заказчиком,**

**регулирующие деятельность Исполнителя**

1. Исполнитель должен предложить весь комплекс услуг, необходимый̆ для организации питания согласно Техническому заданию Заказчика и меню, а именно:

- иметь в наличии посуду и столовые приборы в количестве, необходимом для оказания услуг.

- обеспечить обслуживающий̆ персонал спецодеждой̆.

- обеспечить помещения пищеблоков месячным запасом моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с санитарными нормами.

- обеспечить наличие недельного запаса продуктов питания в соответствии с номенклатурой̆ продуктов питания.

- подобрать квалифицированный̆ персонал согласно штатному расписанию, достаточный̆ для обеспечения оказания услуг по организации общественного питания, исходя из максимальной̆ загрузки детского оздоровительного лагеря;

-иметь возможность организации питания, вне места расположения заказчика, при помощи выездной кухни, имеющей автономные системы для обеспечения работы (электричество, водоснабжение, канализация). Наличие холодильного, морозильного, теплового оборудования, достаточного для обеспечения приготовления полноценного питания на не менее 250 человек. В тепловое оборудование входит: жарочная сковорода (на не менее 40 л.), пароварочный котел (на не менее 100л.), пароконвектомат (не менее 6 уровней протвиней размером 1\1), плиты, не менее 4 конфорок. Также обязательно горячая вода, не менее двух моек и оборудования для мытья посуды, используемое при приготовлении пищи (котломоечная машина).

1. **Прочие требования**
2. Исполнитель должен за свой счет обеспечивать уборку в пунктах питания, глажку скатертей̆, ремонт мебели, чистку мягкой̆ мебели и коврового покрытия, мойку стеклянной̆ (фаянсовой̆) посуды, столовых приборов из нержавеющей̆ стали и подносов, а также производить своевременный̆ ремонт вышедшего из строя оборудования, переданного ему Заказчиком для организации питания. Исполнитель несет полную ответственность за сохранность оборудования и помещений, переданных ему Заказчиком для организации питания.
3. Исполнитель должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствие с действующим законодательством РФ, стандартные правила для поставщиков в области охраны труда, здоровья и безопасности, с которыми его ознакомит представитель Заказчика, правила противопожарной̆ безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой̆ и электрической энергией̆.
4. Исполнитель обязуется соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, с которыми его ознакомит представитель Заказчика.
5. Исполнитель должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.
6. В стоимость услуги питания, должны быть включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи.
7. Исполнитель должен соблюдать следующие санитарно-эпидемиологические требования:

- Ежедневно проводить оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом, указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической̆ оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

- Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65°C до +5°C в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Не допускается заправка соусами салатной̆ продукции, первых, вторых блюд. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной̆ потребительской̆ упаковке.

1. Исполнитель самостоятельно готовится и проходит проверки пищеблока (Роспотребнадзор, МЧС, инспекции по охране труда, прокуратуры и т.д.).
2. Исполнитель обеспечивает исправную работу и ремонт технологического, холодильного и электрооборудования, и другого оборудования пищеблока за счет собственных средств.
3. Исполнитель должен обеспечить наличие на пищеблоке учреждения аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.
4. Ежедневно должно соблюдаться санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.
5. Исполнитель самостоятельно выплачивает заработную плату сотрудникам кухни с начислениями, оплачивает ремонт оборудования, прохождение медицинских осмотров сотрудников пищеблока, установленных действующим законодательством налогов и сборов, доставку продуктов и другие расходы, предусмотренные условиями договора и настоящего технического задания.
6. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории учреждения. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
7. **Дополнительные сведения**
8. Исполнитель берет на себя оплату услуг по вывозу ТБО связанных с деятельностью Исполнителя, а также услуги по стирке текстиля (скатерти, юбки, салфетки), форменной̆ одежды.
9. **Основные требования к организации деятельности Исполнителя.**
10. **Требования к организации работы персонала.**

Исполнитель обязан предоставить не позднее 3-х суток до начала оказания услуг:

- стандарты работы персонала,

- список персонала с указанием отдела, Ф.И.О. и должности (у Заказчика установлен контрольно- пропускной̆ режим),

- резюме всех руководителей̆ высшего и среднего звена,

- копии медицинских книжек, справок о психиатрическом освидетельствовании всего персонала, справки предварительного обследования сотрудников на новую коронавирусную инфекцию с лабораторным подтверждением любым из методов , определяющий антиген возбудителя , с использованием диагностических препаратов и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством РФ , проведенного не позднее чем за 72 часа.

- справки об отсутствии судимости всех сотрудников,

- списки всего персонала с указанием должностей̆ и графика работы, структуру подчиненности с должностными инструкциями, все изменения должны быть согласованы с Заказчиком.

В дальнейшем – списки предоставлять ежедневно.

Исполнитель обязан предоставить ежемесячно Заказчику в письменном виде сообщение о готовности и соответствии персонала всем требованиям законодательства, предъявляемым к работникам (прохождение обязательно медицинского осмотра, наличие медицинских книжек, наличие необходимых допусков и т.п.).

Обо всех изменениях в списках персонала сообщать заказчику письменно не менее чем за 1 сутки.

Исполнитель ежедневно организует прохождение медицинского осмотра персонала для получения медицинского допуска к работе.

Работники Исполнителя, задействованные в оказании услуг в соответствии с настоящим техническим заданием должны иметь справку об отсутствии судимости. Работники, имеющие судимость на территорию учреждения к работе не должны быть допущены. Заверенные копии справок в обязательном порядке Исполнитель должен предоставить Заказчику не позднее, чем за 3 дня до начала работы работника Исполнителя.

Привлекаемый к работе персонал должен обладать соответствующим уровнем профессиональной подготовки, квалификации и опытом работы:

- повар-универсал - наличие высшего или среднего профессионального образования, опыт работы не менее трех лет;

- шеф-повар - наличие высшего или среднего профессионального образования, опыт работы не менее пяти лет;

- помощник повара - без опыта работы;

- администратор - наличие высшего или среднего профессионального образования, опыт работы не менее двух лет.

1. **Требования к качеству продуктов.**

Показатели безопасности и пищевой̆ ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской̆ Федерации, показатели качества – соответствовать условиям договора на организацию питания отдыхающих и быть не ниже показателей̆ качества, предусмотренных национальными стандартами Российской̆ Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов

Не допускается при приготовлении блюд использовать продукцию, содержащую ГМО.

В рамках исполнения договора, заключаемого по итогам конкурса, исполнитель должен гарантировать качество и безопасность используемых продуктов питания и подтверждать их сертификатами соответствия, с обязательным наличием сопроводительной̆ документации (ветеринарное свидетельство, качественное удостоверение, накладные с отметкой̆ госветнадзора на мясную, рыбную продукцию и яйцо, сертификаты).

Все используемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие), при поставке должны иметь резерв срока годности (остаточный̆ срок годности):

- не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности;

- для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток).

- упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора и иметь соответствующую маркировку,

- маркировка (информация для потребителей̆), размещаемая на каждой̆ единице транспортной̆ и потребительской̆ тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской̆ Федерации.

Исполнитель обязан обеспечить нормальные условия доставки готовых блюд и продуктов питания.

1. **Требования к содержанию помещений.**

Исполнитель обязан поддерживать за свой счет все помещения пищеблока в нормальном техническом состоянии с соблюдением санитарно-гигиенического режима, предусмотренного действующими санитарными правилами для учреждений организации и отдыха, и оздоровления детей, а также противопожарного режима в соответствии с действующими Правилами.

Исполнитель обязан после приема пищи осуществлять санитарную обработку зала и технологических помещений пищеблока и прилегающей̆ территории собственными силами, а также приобретать за собственные средства салфетки, моющие и дезинфицирующие средства, инвентарь для уборки помещений, дополнительный̆ кухонный̆ инвентарь необходимый̆ для оказания услуги.

Исполнитель обязан не допускать эксплуатацию помещений и имущества Заказчика не переданного по акту приема-передачи. Не допускать действий̆, влекущих к ухудшению технического состояния, порчи или уничтожению имущества Заказчика.

Исполнитель обязан соблюдать правила эксплуатации имущества, инвентаря и технологического оборудования пищеблока.

Исполнитель может использовать имущество заказчика только для приготовления пищи для детей, находящихся в детском оздоровительном лагере. При выявлении факта эксплуатации помещений и оборудования в целях обогащения (получения прибыли) Заказчик вправе расторгнуть договор с Исполнителем в одностороннем порядке.

Исполнитель обязан разработать и согласовать с Заказчиком график и методические рекомендации проведения уборки и санитарной̆ обработки обеденных залов вовремя и после рациона. Исполнитель должен иметь на время рациона достаточный̆ запас моющих и чистящих средств.

Посуда, столовые приборы, предметы интерьера должны быть доставлены, разгружены, расставлены Исполнителем самостоятельно до начала оказания услуг и вывезено после окончания. Имущество Исполнителя может находиться на территории Заказчика только в течение времени оказания услуг.

Исполнитель обязан письменно согласовать с Заказчиком расстановки схему установки и подключения собственного технологического оборудования.

Исполнитель должен поддерживать достаточное количество посуды и столовых приборов в течение всего приема пищи и периода работы в надлежащем качестве и количестве.

Исполнитель по согласованию с Заказчиком проводит своими силами и за свой счет декоративное оформление обеденных залов.

Исполнитель обязан производить необходимую замену скатертей̆ каждый̆ прием пищи.

Проводить после каждого приема пищи дезинфекцию путем погружения в дезинфицирующий раствор столовой и чайной посуды, столовых приборов с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре», либо мытьем в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима.

Работникам пищеблока в период смены работать в средствах индивидуальной защиты (маски и перчатки).

Проводить ежедневную уборку помещений пищеблока, протирание поверхностей с применением дезинфицирующих средств в отношении вирусов (текущая дезинфекция) с отметкой в журнале.

Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха с записью в журнале утвержденного образца.

**8.4. Требования по профилактике противоэпидемиологических мероприятий в связи с распространением коронавирусной инфекции (COVID-19)**

1. Исполнитель должен обеспечить все противоэпидемиологические профилактические мероприятия в соответствии с методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20, Распоряжение первого заместителя председателя Правительства Московской области от 15.07.2020 № 86-р:

* организовать контроль за состоянием здоровья работников с проведением контроля температуры тела работников бесконтактными средствами измерения, не менее двух раз в день и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или признаками респираторного заболевания с обязательной фиксацией и учетом полученных данных;
* дезинфекционные мероприятия проводить в соответствии с инструкцией по проведению дезинфекционных мероприятий утвержденной Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.03.2020 № 02/5225-2020-24 «О проведении дезинфекционных мероприятий»;
* обеспечить работников запасом одноразовых или иных защитных масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами, перчатками;
* обеспечить проведение ежедневной в течении рабочего дня, а также после его окончания влажной уборки помещений учреждения с применением дезинфицирующих средств;
* организовать проведение ежедневной влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поверхностей и т.д.;
* применять для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
* организовать обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчатки;
* организовать применение в помещениях с постоянным нахождением работников и в обеденных залах бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей;
* обеспечить достаточное количество используемой посуды и приборов. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;
* обеспечить обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
* обеспечить ведение журнала учета проведенных мероприятий по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
* организовать размещение столов с соблюдением социальной дистанции;
* осуществлять дезинфекцию столов после каждого их использования;

**8.5.Дополнительные Расходы по организации оказания услуг Исполнителем.**

Исполнитель самостоятельно обеспечивает оснащение зала столовой̆ текстилем в необходимом количестве и качестве.

Исполнитель обязан самостоятельно нести расходы на проведение санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора, бактериальные исследования и т.д.), контроля за качеством блюд и изделий (самостоятельно заключить договор с аккредитованным испытательным лабораторным центром) лабораторией̆. Предоставить Заказчику все необходимые разрешительные документы не позднее 5 дней̆ с даты заключения договора.

Самостоятельно организовать доставку и вывоз собственного имущества, организовать контрольно-пропускной̆ режим на территорию пищеблока, служебных подсобных помещений, и полностью исключить бесконтрольное передвижение посторонних лиц.

Самостоятельно организовать за свой счет стирку текстиля, мягкого инвентаря и спецодежды. Предоставить договор с прачечной̆.

Самостоятельно заключить договор на проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации в соответствии с требованиями СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требованиях организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

**8.6.Дополнительные требования к организации оказания услуг Исполнителем.**

Исполнитель обязан оказывать всяческое содействие Заказчику в отношении любого вопроса, связанного с договором и соблюдать его законные интересы.

Исполнитель обязан предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказываемых Услуг, предупреждать Заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество Услуг.

Исполнитель должен устранять своими силами и за свой счет допущенные по своей̆ вине недостатки в оказанных Услугах и оказывать Услуги и выполнять свои обязанности по договору с надлежащим прилежанием, эффективностью и на высоком профессиональном и этическом уровне, а также применять передовые технологии.

Исполнитель должен выполнять все указания Заказчика по устранению недостатков при организации питания.

При завершении Услуг за календарный̆ месяц, Исполнитель представляет Заказчику Акт приема-сдачи Услуг.

Исполнитель должен организовать во время приема пищи отдыхающими своевременную уборку столов, не допускать образования очередей̆, рассаживать отдыхающих.

**9.Калькуляция**

**на оказание услуги по организации питания детей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование услуги | Всего  человеко-дней |
| Услуги по приготовлению 5-и разового питания для детей | 11400 |
| Услуги по приготовлению 3-х разового питания для взрослых | 1200 |

**10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается**

**при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не

прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню реализуемые через буфеты.