

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

*Оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
ГБОУ Школа №1384 имени А.А.Леманского*

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся ГБОУ Школа №1384 имени А.А.Леманского.

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01-УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению "График оказания услуг (календарный план)".

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к техническому заданию:

- Приложение 1 – Перечень объектов государственной закупки
- Приложение 2 – Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования
- Приложение 3 – Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования
- Приложение 4 – Примерные меню (с приложением технологических карт)
- Приложение 5 – Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 6 – Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 7 – Абонементная книжка
- Приложение 8 – Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
- Приложение 9 – Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
- Приложение 10 – График оказания услуг (календарный план)

2 Стандарт услуг

2.1 Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Примерным(и) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы) (Приложение "Примерное меню" к настоящему Техническому заданию);
- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2, Приложении 3 к настоящему Техническому заданию.
- положениями "Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг всфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ", р на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennuyu-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и "Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ ", размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.20_16.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика и Исполнителя подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ (ИС ПП)".

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках (Приложение "Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся" к настоящему Техническому заданию), подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и Примерным меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Примерными меню, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких Примерных меню, предложенных Исполнителем, на основе предпочтения обучающихся, либо по информации, предоставленной родителями/законными представителями обучающихся.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее – КИС ГУСОЭВ, ранее – информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке.

2.6 Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в

уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании Примерного меню для организации одно-, двух-, трехразового питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в п. 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, профессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе Примерного меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности – на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему(им) Примерному(ым) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице 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 в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

2.6.5.1 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным меню.

2.6.5.2 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.13 настоящего Технического задания.

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.3 настоящего Технического задания.

2.7 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.

2.8 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.9 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.10 Доставка пищевых продуктов 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 или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.
- 2.11 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 2.12 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.
- 2.13 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.
- 2.14 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.
- 2.15 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, 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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.
- 2.16 Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.
- 2.17 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек (Приложение "Абонементная книжка" к настоящему Техническому заданию), подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.
- 2.18 Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.
- 2.19 Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов:
- 2.19.1 Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.
- 2.19.2 Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями пунктов 7.19 и 7.22 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.19.3 и 2.19.4 настоящего Технического задания.
- 2.19.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.
- 2.19.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.
- 2.19.5 Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.
- 2.20 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:
- 2.20.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.20.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л.;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л.);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3 Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.20.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.

2.20.5 При хранении питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия хранения, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.20.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте доставки комплектов бутилированной воды и ее возврат Исполнителю. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности.

2.21 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.19, 7.22, 7.23 настоящего Технического задания, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.22 Исполнитель производит отбор и хранение (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме согласно Примерному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.23 Моментом оказания услуг является момент предоставления обучающимся рационов питания и/или доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком.

2.24 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и/или надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.25 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).

3.1.1.1 Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока

3.1.2 Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя).

3.1.4 Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5 Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

При организации питания детей дошкольного возраста - передача Заказчику на пищеблоках кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания по отдельным приёмам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

3.2.5 Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца (по окончании каждого каникулярного периода). Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7 Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям контракта и Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды (в соответствии с пунктом 7.19 настоящего Технического задания). При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

4.3 Исполнитель обеспечивает наличие на своем базовом предприятии резерва пищевых продуктов/готовых блюд/рационов питания в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами Исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.).

В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.6 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям (в соответствии с пунктом 7.22 настоящего Технического задания).

4.7 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.8 Требования к помещениям пищеблока:

- исполнитель обязан обеспечить нахождение на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;

- исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического или холодильного оборудования пищеблока, а, в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями настоящего Контракта и Технического задания;

- исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и/или обеденного зала;

- исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;

- Исполнитель обязан обеспечить ежедневную сервировку в соответствии с п. 7.19 настоящего Технического задания.

4.9 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой.

Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.10 Исполнитель обязан соблюдать технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4.11 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.12 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.13. Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.15 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям контракта (приложение к настоящему Техническому заданию) по показателям сорта, класса, категории, с надлежащей маркировкой.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить наличие Примерного меню и технологических карт. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН и настоящего Технического задания (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.18 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.19 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками.

Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

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

4.21 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке заверенных печатью и подписью Исполнителя сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного питания) питания или их копиями, с учетом требований пункта настоящего Технического задания.

4.22 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме; количество рационов питания должно соответствовать заявке или рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать Примерным меню.

4.23 Исполнитель обязан заполнять документацию (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементную книжку).

4.24 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.25 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.27 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.28 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.29 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пункт 7.12 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока 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.

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

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

5.5 Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта 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.

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 и Приложении 3 к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1 и 7.2 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупа, рыба мороженая и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4 Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.26 настоящего Технического задания.

6.6 Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.4 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (до школьного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8 На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- . наименование;
- . наименование и местонахождение изготовителя;
- . товарный знак изготовителя (при наличии);
- . масса нетто и/или количество изделий и масса изделия;
- . состав;
- . пищевая ценность;
- . рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- . условия хранения;
- . срок годности;
- . дата изготовления;
- . обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10 В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- . наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- . наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- . товарный знак изготовителя (при наличии);
- . масса нетто;
- . количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены 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 должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12 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 E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса, 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 E-140, E-160-163, E160a, E101). 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, уголекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.13 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).

6.14 По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, 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.

6.15 Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.16 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.14, 7.16 настоящего Технического задания, в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№ п/п	Минеральный состав	Содержание
-------	--------------------	------------

1.	Йодид-ион (мкг/л)	40 - 60
2.	Фторид-ион (мг/л)	0,6 - 1,2
3.	Кальций (мг/л)	25 - 80
4.	Магний (мг/л)	5- 50
5.	Калий (мг/л)	2- 20
6.	Бикарбонаты (мг/л)	30- 400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около к 1/3.

6.17 Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.18 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности. Срок хранения открытого бутылки не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания). Замена бутылок с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылки маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате вскрытия, заверенную подписью ответственного лица.

6.19 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

6.20 Не допускается поставка воды, полученной методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.21 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешённых к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пункту 7.14 настоящего Технического задания и содержать следующую информацию:

- наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;
- наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальный объём воды;
- дату изготовления (розлива);
- общую минерализацию (мг/л);
- общую жёсткость (мг-экв./л);
- содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную информацию (определяет изготовитель);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение № 299 Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- 7.3 Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- 7.4 Постановление Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 7.5 Приказ Росстандарта от 29.11.2012 № 1598-ст «ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 7.6 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».
- 7.7 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 7.8 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 №195-ст «ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 7.9 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».
- 7.10 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 193-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».
- 7.11 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст «ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания . Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 7.12 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта» (ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»).
- 7.13 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 7.14 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1606-ст «ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия».
- 7.15 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил».
- 7.16 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.06.2010 № 75 «Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 «Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».
- 7.17 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22. 05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03».
- 7.18 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 № 42 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08».
- 7.19 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».
- 7.20 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10».
- 7.21 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 2 1 « Об утверждении СанПиН 2.4.2.2.2843-11 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев».
- 7.22 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05. 2013№26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7.23 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

7.24 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил».

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

7.26 Постановление Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

Заказчик:

/ Н.П. Пархоменко /



Исполнитель:

/ Э.А. Козьмин /



Примерное(ые) меню
для организации питания обучающихся, осваивающих программы (дошкольного, начального, основного и
среднего общего образования, среднего профессионального образования)
Примерное меню для организации питания
(на _____ дней)

День: _____

Неделя: _____

Сезон: _____

Возрастная категория*: _____

№ реп.**	Прием пищи, наименовани е блюдо	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетичес кая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	В2	Са	Р	Mg	Fe	I
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Заказчик:

 _____ / Н.П. Пархоменко /

Исполнитель:

 _____ / Э.А. Козьмин /

**Сведения
о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся**

<i>Единицы услуг категории питающихся</i>	<i>Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.</i>					
	<i>Завтрак</i>	<i>Второй Завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>	<i>Ужин</i>	<i>Второй ужин</i>
<i>Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году</i>						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	45,85	20,13	79,94	36,85	48,19	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	54,26	23,83	94,61	43,62	57,03	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	73,71	-	129,68	47,36	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл	79,91	-	147,22	54,16	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	73,71	21,62	129,68	47,36	90,08	29,88
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	79,91	22,46	147,22	54,16	105,24	31,03
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)	-	-	147,22	-	-	-
<i>Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году</i>						

Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	47,43	20,83	82,70	38,13	49,85	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	56,13	24,64	97,88	45,12	59,00	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	76,25	-	134,15	48,99	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл	82,67	-	152,30	56,02	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	76,25	22,36	134,15	48,99	93,18	30,90
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	82,67	23,24	152,30	56,02	108,86	32,10
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)	-	-	152,30	-	-	-
Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	48,94	21,50	85,34	39,34	51,44	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	57,92	25,43	100,99	46,56	60,88	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	78,68	-	138,42	50,56	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл	85,31	-	157,14	57,80	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	78,68	23,08	138,42	50,56	96,15	31,89

программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	85,31	23,97	157,14	57,80	112,33	33,12
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)	-	-	157,14	-	-	-
Единицы услуг категории питающихся	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта бутилированной воды), руб. (Цена комплекта бутилированной воды), руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования	Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					
	256,87					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году					
	265,72					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году					
	274,18					
Примечание:						
Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта бутилированной воды) формируются при заключении контракта путем снижения начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса. Полученные значения цен единиц услуг округляются до «сотых» в соответствии с общепринятыми правилами арифметического округления.						

Заказчик:

 / Н.П. Пархоменко /

Исполнитель:

 / Э.А. Козьмин /

Начало формы

ЗАЯВКА
на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, комплектов

« ___ » _____ 201__ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

Заказчик:

 / Н.П. Пархоменко /

Исполнитель:

 / Э.А. Козьмин /

Абонементная книжка

Начало формы

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА

учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
(указывается в соответствии с приложением №9 к контракту)

Категория питающихся: _____
(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 201__ г.
Окончена «__» _____ 201__ г.

КОРЕШОК № _____

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем/Принято Заказчиком услуг:

Отпущено исполнителем/Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов бутилированной воды	

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов бутилированной воды	

Представитель Исполнителя:

Заказчик:

(подпись, Ф.И.О.)

(подпись, Ф.И.О.)

Конец формы:

Заказчик:

Исполнитель:

Н.П. Пархоменко /

Э.А. Козьмин /


Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Начало формы

Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся <small>(наименование образовательной организации)</small>							
Контракт № _____ от «__» _____ 201__ г. Период оказания услуг с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г. Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)							
Дата и номер талона Абонементной книжки	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						Сведения о реализованных комплектах бутилированной воды, к-т
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 года							
11.01.201__ г. № _____							
12.01.201__ г. № _____							
...							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 лет							
11.01.201__ г. № _____							
12.01.201__ г. № _____							
...							
Составил: _____ (Исполнитель) (Подпись, Ф.И.О.)				Проверил: _____ (Заказчик) (Подпись, Ф.И.О.)			
мп _____ Заказчик:				мп _____ Исполнитель:			

Конец формы


 _____ / **Н.П. Пархоменко** /
 /


 _____ / **Э.А. Козьмин** /

Свободный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Начало формы

Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся																				
(наименование образовательной организации)																				
Контракт № _____ от «__» _____ 201__ г.																				
Период оказания услуг: с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.																				
№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)												Сведения о реализованных комплектах бутилированной воды			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.		
			Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин				Второй ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 года																				
1	...																			
2	...																			
...																				
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 лет																				
1	...																			
2	...																			
...																				
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования																				
1	...																			
2	...																			
...																				
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования																				
1	...																			
2	...																			
...																				

Приложение: Реестры талонов по каждому объекту Заказчика.

Составил _____ (Исполнитель)

Проверил _____ (Заказчик)

Заказчик:

Исполнитель:

Конец формы

/ Н.П. Пархоменко /

/ Э.А. Козьмин /



График оказания услуг (календарный план)

№ п / п	Фактический адрес оказания услуги (адрес пищеблока)	Категории питающихся (<i>обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования</i>)	Сроки оказания услуг	
			Подготовительный этап	Основной этап
	Москва ,ул.Новопесчаная д.15	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : начального общего, основного общего, среднего общего образования	01.07.17г-31.07.17г	01.07.17г-30.06.19г
	Москва , ул.Песчаная д.5	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : начального общего, основного общего, среднего общего образования		
	Москва,ул.Острякова д.15 А	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : начального общего, основного общего, среднего общего образования		
	Москва ул.Песчаная д.2А	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : дошкольного образования		
	Москва ул.Алабяна д.13 к.2	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : дошкольного образования		
	Москва , Ленинградский проспект д.75 Д	обучающиеся, осваивающие образовательные программы : дошкольного образования		

Заказчик:

Н.П.Пархоменко /

Исполнитель:

Г.А. Козьмин /

