

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1.1. Настоящее техническое задание предусматривает требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся.

1.2. Требования, предъявляемые к Исполнителю по обеспечению санитарно-гигиенической безопасности питания и качеству предоставляемых услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Норильск (при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания и т.д.) соответствуют требованиям действующей нормативной и технологической документации, регулирующей деятельность предприятий общественного питания:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О ведении в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О ведении в действие санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;
- Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Исполнителем услуг по организации питания разрабатывается двухнедельное меню для учащихся общеобразовательных учреждений.

Рецептура блюд должна составляться на основании действующей нормативной и технологической документации Российской Федерации.

1.3. Для оказания предусмотренных настоящим техническим заданием услуг Заказчик предоставляет Исполнителю в безвозмездное пользование помещения согласно Приложению № 1 к настоящему техническому заданию, а также технологическое оборудование, указанное в Приложении № 4 к настоящему техническому заданию. Передача указанного в настоящем пункте имущества осуществляется Сторонами путем подписания акта приема-передачи.

1.4. Оснащение учреждения Заказчика в части организации школьного питания.

В учреждении Заказчика пищеблока (столовые залы, помещения пищеблоков и организация общественного питания в них) соответствуют требованиям государственных санитарно-эпидемиологических нормативов РФ СанПиН и СП, в т.ч. СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В учреждении Заказчика организуется 2-х разовое питание для детей при 1, 2-х сменном обучении в соответствии с требованиями к режиму питания обучающихся. Для обучающихся всех классов организуется дополнительно полдник. (Приложение № 3 к Техническому заданию).

Столовый зал рассчитан на работу с числом обучающихся более 100 человек.

Столовая, работающая на сырье, имеет следующий набор помещений и оборудования: цехи – горячий, заготовительные цеха; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые среднетемпературные или низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; бытовые помещения для персонала пищеблока; загрузочная – тарная; санузел для сотрудников столовой.

Пищеблок укомплектован оборудованием на приложения № 4 к техническому заданию, в т. ч. плиты электрические, сковорода, шкаф пекарный, котел электрический, хлеборезка, посудомоечная машина, мясорубка, привод универсальный, картофелечистка, тестомесильная машина, шкафы холодильные, стационарная или разборная холодильные камеры.

При столовой предусмотрен обеденный зал площадью из расчета 0,7 м² на одно посадочное место, исходя из посадки 100% обучающихся в 3 очереди.

При столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещены в расширенных проходах, коридорах, ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным залом.

Внутренняя отделка помещений столовой и пищеблока учреждения Заказчика соответствует следующим требованиям:

- стены помещений имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, окрашены красками или использованы иные отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение;
- стены помещений пищеблока (кухни), кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной и туалетных зарекомендованы глазурованной плиткой на высоту 1,5м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами – на высоту 1,8м;
- для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации (столовые залы, бытовые подсобные помещения пищеблоков) использована меловая или известковая побелка, вододисперсионная краска;
- потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты и др.) окрашены масляной краской;
- полы помещений нескользкие, без щелей и дефектов; плинтуса – плотно прилегают к стенам и полу. Полы в помещениях, размещаемых на первом этаже утепленные. Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях, туалетах выстланы керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой. В помещениях моечных

и заготовочном цеху пищеблока полы оборудованы сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

Все пищеблоки оборудованы системами внутреннего водопровода (холодного и горячего) и канализации, вентиляции. Имеются системы искусственного и естественного освещения. Все помещения имеют систему централизованного отопления в соответствии с установленными нормативными документами (ГОСТы, СНиПы, СП, СанПиНы и др.).

Техническое и комплексное обслуживание, косметические ремонты, ремонты в помещениях столовых инженерных сетей зданий (в т.ч. сантехнических, вентиляционных и электромонтажных сетей), а также ремонт и поверка контрольно-измерительных приборов (весов, манометров, психрометров), стоящих на балансе Заказчика, осуществляется за счет средств Заказчика и не является предметом настоящего договора.

Учреждение Заказчика оборудовано погрузочно-разгрузочной площадкой. Транспортный подъезд к образовательному учреждению, подъезд со стороны столовой, а также чистка крыльца обеспечивается силами эксплуатационных организаций за счет Заказчика.

Обеспечение моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами производится Исполнителем услуг по организации питания за собственный счет.

Обеспечение необходимой посудой, хозяйственным инвентарем, столовыми приборами производится Исполнителем услуг по организации питания за собственный счет.

Вывоз пищевых отходов и бытового мусора в процессе работы с продуктами питания производится Исполнителем услуг по организации питания собственными силами за собственный счет.

2. ЗАДАНИЕ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания собственными силами в соответствии с условиями договора и настоящего технического задания. Основными задачами при организации питания детей и подростков являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе макроэлементах (белки, жиры, углеводы) и микроэлементах (витамины, микроэлементы, и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто,

химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

2.2. Для обогащения рационов питания должны использоваться витамины и минеральные вещества, регламентируемые санитарными правилами, указанными в п. 1.2 Технического задания, обеспечена поставка витаминизированных пищевых продуктов не менее 2 наименования, а именно хлебобулочные изделия и соль.

2.3. Обеспечить проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов:

- ежедневным бракеражем с участием уполномоченных Заказчиком лиц в присутствии заведующего производством с обязательной регистрацией результатов в журнале бракеража готовой пищевой продукции,

- плановыми и внеплановыми проверками с отбором проб соответствующими контролирующими органами, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

2.4. При столовых, расположенных в учреждении Заказчика, Исполнитель вправе организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты.

2.5. Соблюдать нормы и правила, установленные действующим законодательством в области общественного питания.

2.6. Обеспечить квалифицированными кадрами.

Комплектование столовой, расположенной в общеобразовательном учреждении, квалифицированными кадрами производится Исполнителем указанных услуг в соответствии с утвержденными нормативами штатной численности работников, необходимой для качественного выполнения установленного объема услуг в данных организационно-технических условиях.

При организации кадровой расстановки Исполнителем обеспечивается обязательное наличие медицинских книжек у работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками, обеспечение специальной одеждой и обувью.

2.7. Отчетность Исполнителя перед Заказчиком определяется условиями договора и настоящего технического задания:

- заявка на питание (копии);
- акты реализации готовых изделий (копии);
- акты сдачи-приемки оказанных услуг;
- меню (копии);

- двухнедельное меню, технологические карты, используемые Исполнителем для приготовления блюд школьного питания;

- ежемесячно Исполнитель предоставляет акты сверки для взаиморасчетов по видам питания в разрезе учреждений Заказчика и сводный акт сверки по организации питания.

2.8. Доставка продуктов питания должна производиться Исполнителем на специализированном транспорте, предназначенном только для перевозки продуктов питания с учетом требований температурного режима.

Погрузочно-разгрузочные работы должны производиться работниками Исполнителя, имеющими санитарные книжки, обеспеченные специальной одеждой и обувью.

Периодичность завоза продуктов питания - производится Исполнителем в соответствии с заявкой и нормативами хранения.

Пищевые продукты должны доставляться в учреждение Заказчика с сопроводительными документами по накладным на перемещение груза от Исполнителя к Заказчику (с обязательным указанием в сопроводительных документах сведений о сертификатах качества, санитарно-эпидемиологических заключениях, удостоверениях качества и ветеринарных свидетельствах). По запросу Заказчика и соответствующих

Приложение № 1
к Техническому заданию
к гражданско-правовому договору
на оказание услуг
по организации питания
от 3 марта 2021г.
№ 210007

ПЕРЕЧЕНЬ

объектов для оказания услуг по организации питания
в общеобразовательном учреждении «МБОУ «СШ № 21»

№ п/п	Наименование объекта	Адрес, Место оказания услуг	Общая площадь пищеблока (в том числе площадь буфета), м ²
1	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 21»	663319, Россия, Красноярский край, город Норильск, район Центральный, улица Хангайская, дом 17	360,70

ЗАКАЗЧИК

Директор
МБОУ «СШ № 21»

_____ В.В. Решетняк

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

_____ С.Г. Дьяков

контролирующих органов документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, должны быть предоставлены Исполнителем.

Приложения к техническому заданию:

1. Приложение № 1 - наименование и адрес учреждения Заказчика с указанием площади пищеблока (столовой);
2. Приложение № 2 - информация о стоимости рационов питания, в разрезе категорий питающихся и источников финансирования;
3. Приложение № 3 - примерное цикличное меню для организации питания в учреждении Заказчика;
4. Приложение № 4 - перечень технологического оборудования, установленного в пищеблоке (столовой) учреждения Заказчика для оказания услуг по организации питания.

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор -
МБОУ «СШ № 21»

Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

_____ В.В. Решетняк

_____ С.Г. Дьяков

Приложение № 4
к Техническому заданию
к гражданско-правовому договору
на оказание услуг
по организации питания
от 31.01.2021 2021г.
№ 210007

ПЕРЕЧЕНЬ
технологического оборудования, установленного в пищеблоке (столовой)
МБОУ "Средняя школа № 21 " для оказания услуг по организации питания в 2021 году

№ п/п	Наименование объекта	Наименование оборудования	Кол-во	Балансовая стоимость, руб. 01.01.2021	Остаточная стоимость, руб. 01.01.2021
1	МБОУ "СШ № 21"	Картофелечистка МОК-300,04	1	22 741,00	-
		Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	188 000,00	126 466,54
		Машина посудомоечная МПУ - 700	1	99 990,00	
		Машина тестомесильная МТМ - 60	1	30 741,12	-
		Машина кухонная универсальная УКМ-ПК	1	72 856,00	-
		Мясорубка МИМ -300	1	17 507,52	-
		Печь кондитерская пароконвекционная	1	443 000,00	147 666,40
		Сковорода электрическая СЭЧ-0.25	1	37 693,00	
		Сплит система Polair 216	1	99 260,00	
		Хлебозрезка Янычар	1	66 249,81	
		Шкаф охлаждаемый Полаир ШХ-1,4 с агрегатом герметичным DS-10	1	25 000,00	-
		Шкаф пекарский ШПЭСМ-3	1	99 040,12	69 328,24
		Шкаф холодильный ШХ - 1,12	1	69 050,85	-
		Шкаф холодильный ШХ - 1,12	1	69 050,85	-
		Шкаф холодильный Капри 1,5УМ	1	100 172,83	60 938,64
		Шкаф холодильный СМ 107-S	1	40 177,00	
		Шкаф холодильный ШХ-0,56	1	12 167,10	-
		Электроплита ПЭСМ - 4ШК	1	39 600,00	-
		Электроплита ПЭСМ - 4ШК	1	39 600,00	-
		Электроплита ПЭСМ - 4ШК	1	39 600,00	-
Электроплита ПЭСМ - 4ШК	1	39 600,00	-		
Электропривод универсальный или многооперационный	1	35 051,04	-		

ЗАКАЗЧИК
Директор МБОУ «СШ № 21»

ИСПОЛНИТЕЛЬ
Директор ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

_____ В.В. Решетняк

_____ С.Г. Дьяков

Акт сдачи-приемки оказанных услуг № _____ от " ____ " _____ 20 ____ г.

Исполнитель:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 21»
663319, Россия, Красноярский край, город Норильск, район Центральный,
улица Хантайская, дом 17
Финансовое управление Администрации города Норильска (МБОУ «СШ № 21»)
ИНН 2457040581, КПП 245701001

Заказчик:

БИК 010407105
Счет банка получателя 40102810245370000011
Счет получателя 03234643047290001900
Банк ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//
УФК по Красноярскому краю г. Красноярск
Назначение платежа: л/сч 20013021400, отдельный л/сч 21013021401

№	Наименование работ, услуг	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

Итого:
Без налога (НДС)

Всего оказано услуг ____, на сумму _____ руб.
(указать сумму прописью)

Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ «СШ № 21»

В.В. Решетняк

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

С.Г. Дьяков