Приложение №5

к Контракту

№ 291

от «\_\_» \_\_\_ 20\_ г.

**Техническое задание**

**на оказание услуг по организации горячего питания для учащихся общеобразовательных организаций Волоколамского городского округа (№5)**

1. Основные показатели оказываемых Услуг:

1.1. Место (места) оказания Услуг:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Волоколамская средняя общеобразовательная школа № 3» - 143602, Московская область, город Волоколамск, улица Текстильщиков, дом № 10

1.2. Время оказания Услуг: Приложение №2 «График приема пищи».

2. Требования к порядку оказания Услуг:

2.1. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения Контракта Исполнителем осуществляются:

2.1.1. Приемка отЗаказчика помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю дляоказания Услуг;

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

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

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

2.2. С даты начала оказания Услуг:

2.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца сотметкамиосвоевременном прохождении обязательных предварительных ипериодических медицинских осмотров, орезультатах лабораторных исследований иосвоевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки иаттестации.Все работники Исполнителя должны быть обеспеченыв соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

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

2.2.3. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 5 рабочих дней до дня оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг, указанному в Заявке. Заявка направляется Исполнителю одним из следующих способов: сиспользованием ПИК ЕАСУЗ, посредством факсимильной связи, поадресу электронной почты, либо сиспользованием иных средств связи идоставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки иполучение Заказчиком подтверждения оее вручении Исполнителю.

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

2.2.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет Ежедневное меню, содержащее сведения о наименованиях продукции общественного питания и выходе готовых блюд. Ежедневное меню размещается:

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

- в групповых ячейках при оказании услуг в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях реализующих образовательные программы дошкольного образования.

2.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке, Примерном меню (Приложение 9 к настоящему Контракту) и Технологических картах (Приложение 10 к настоящему Контракту), работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

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

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

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

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

2.2.11. На основании Заявки и Примерного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (по форме,установленной в Приложении 10 к настоящему Контракту) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

2.2.12. Наосновании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится:

- отпуск обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания в обеденном зале (путем предварительного накрытия столов для обучающихся \_\_\_\_\_, с использованием линии раздачи для обучающихся \_\_\_\_\_);

Данные о количестве выданных рационов питания заверяются подписями уполномоченных должностных лиц Исполнителя и Заказчика и скрепляются печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчику.

В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы.

2.2.13. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

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

2.2.15. Исполнитель контролирует состояние условий труда нарабочихместах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

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

2.2.17. Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства[[1]](#footnote-2).

3. Требования к качеству и безопасности оказываемыхУслуг:

3.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное непредусмотрено Контрактом), втом числе:

3.1.1. Постановление Правительства Российской Федерации от 11 июля 2020 г. N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

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

3.1.4. СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизации. общественногопитания населения»;

3.1.5. Санитарные правила СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3.1.6. САНПИН2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологическиетребованиякустройству, содержаниюиорганизации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

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

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

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

3.1.10. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования кперсоналу»;

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

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

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

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

3.1.15. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов ипотерь сырья ипищевых продуктов припроизводстве продукции общественного питания»;

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

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

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

3.1.19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

3.2. Пищевая продукция, используемая приоказании Услуг (Приложение №1 кТехническому заданию), должна соответствовать требованиям, установленным:

3.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями ктоварам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от28.05.2010.№299);

3.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, заисключением требований котдельным видам продовольственных товаров, процессам ихпроизводства, хранения, перевозки, реализации иутилизации, вотношении которых технические регламенты еще невступиливсилунатерритории Российской Федерации;

3.2.3. Федеральным законом от02.01.2000г.№29-ФЗ «Окачествеибезопасности пищевых продуктов»;

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

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

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

Иными нормативными правовыми актами, нормативными итехническими документами.

3.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы иупакованывматериалы, разрешенные для контакта спищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность ихкачестваибезопасностьприиххранении, транспортировке иреализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТРТС005/2011 «Обезопасности упаковки» итехническим документам насоответствующий вид продукции.

3.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТРТС022/2011 «Пищевая продукция вчастиеемаркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

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

а) наименование пищевой продукции;

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

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

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

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союзаТРТС022/2011 «Пищевая продукция вчастиеемаркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

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

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТРТС022/2011 «Пищевая продукция вчастиеемаркировки»;

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

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

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

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

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

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

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

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

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

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

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

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

3.5. Используемые приоказании Услуг продовольственное сырье ипищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной итехнической документации исопровождаться документами, подтверждающими ихкачествоибезопасность.

3.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные всопроводительные документы сведения оподтверждении соответствия продукции установленным требованиям, втом числе регистрационный номер декларации осоответствии, срок еедействия, наименование изготовителя илипоставщика (продавца), принявшего декларацию, иоргана, еезарегистрировавшего (дляпродукциивотношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия вформе сертификации – номер сертификата соответствия, срок егодействияиорган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

3.5.2. Дляпродукции, включенной вразделII«Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) натаможенной границе итаможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от28мая2010г.№299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), вчастиеесоответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

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

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

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

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

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

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

3.6. Притранспортировании Исполнителем сырья ипищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. Транспортирование сырья ипищевых продуктов должно осуществляться висправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Принеобходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться втермосахивспециально выделенной, хорошо вымытой посуде сплотно закрывающимися крышками;

3.6.2. Продовольственное сырье иготовая продукция притранспортировкенедолжны контактировать друг сдругом. Транспортирование пищевых продуктов совместно стоксичными, остро пахнущими, радиоактивными идругими опасными веществами недопускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного дляперевозки пищевых продуктов (независимо отих упаковки), длядругих целей недопускается;

3.6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье ипищевые продукты впути следования ивыполняющиеихпогрузкуивыгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы идр.), иметь присебе личную медицинскую книжку установленного образца сотметкамиосвоевременном прохождении обязательных предварительных ипериодических медицинских осмотров, орезультатах лабораторных исследований иосвоевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки иаттестации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.10. Исполнитель обязан не использовать продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности, а также:

- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;

- плодоовощную продукцию с признаками порчи;

- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, сельскохозяйственную птицу, не прошедшие ветеринарный контроль;

- непотрошеную птицу;

- мясо диких животных;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, «бомбажные», «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы;

рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;

- простоквашу - «самоквас»;

- молоко (в том числе фляжное, бочковое) и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало;

- кумыс;

- первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);

- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

**4. Требования к раздаче блюд.**

4.1. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

4.2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.

4.3. Блюда, прошедшие частичную тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до полного приготовления, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 С° до +5 С° в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производится в помещении с температурой воздуха не выше +16 С° на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

4.4. Для раздачи готовых блюд Исполнитель обязан использовать чистую, сухую посуду и столовые приборы.

4.5. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч. (включая время их транспортировки).

4.6. Пищевые отходы перед утилизацией необходимо собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками).

**5. Требования к содержанию пищеблока:**

Исполнитель обязан содержать помещения пищеблока в надлежащей чистоте, производить текущую уборку постоянно, своевременно и по мере необходимости, ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже 1 раза в месяц в помещениях пищеблока и не реже 1 раза в неделю в буфетах-раздаточных и столовых Исполнитель обязан проводить генеральную уборку и дезинфекцию.

Для уборки производственных, вспомогательных помещений, а также туалетов Исполнитель обязан выделить отдельный инвентарь, который надлежит хранить в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов должен имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены Исполнитель обязан обеспечить промывку всего уборочного инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, его просушку и хранение в чистом виде в отдельном отведенном для такого инвентаря месте.

При использовании помещений пищеблока Исполнитель обязан:

- возмещать Заказчику все коммунальные, эксплуатационные и административно-хозяйственные расходы, связанные с эксплуатацией помещений;

- обеспечивать сохранность помещений, его инженерных коммуникаций и оборудования, нести расходы на их содержание и поддержание в надлежащем техническом, санитарном и противопожарном состоянии;

- заключить за свой счет договоры страхования гражданской ответственности по обязательствам, возникающим вследствие причинения вреда жизни, здоровью и ущерба имуществу третьих лиц, а также страхования имущества от риска утраты (гибели), недостачи или повреждения в пользу Заказчика.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (О.П.Буракова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (И.В.Кушнер)  М.П. (при наличии) |

1. Пункт включается в Контракт, если документацией о закупке предусмотрено заключение договоров, предусматривающих переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного имущества к Исполнителю для целей исполнения Контракта. [↑](#footnote-ref-2)