

ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЮ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ.

Оказание услуг по организации питания детей в школьных столовых. Кратность питания для учащихся посещающих группу продленного дня 2 раза в день (завтрак, обед), для остальных групп учащихся 1 раз в день. Оказание услуг должно осуществляться на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель обязан:

1. Организовать питание (в том числе приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы) в соответствии с разработанным и утвержденным 12 дневным меню. Организация питания в соответствии ((в том числе приготовление полуфабрикатов) с утвержденными руководителем образовательного учреждения технологическими картами и нормами СанПиН.
2. Обеспечивать контроль входящего сырья, сопровождать продукты питания сведениями, подтверждающими их качество и безопасность. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г.№52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ежемесячно обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, входящего сырья (продуктов питания) и предоставлять результаты руководителю учреждения ежемесячно.
При этом должен иметь в наличии производственную и бактериологическую лабораторию.
3. Осуществлять ветеринарный контроль поступающей и производимой продукции в соответствии с Законом о ветеринарии.
4. Иметь в наличии складские помещения для хранения овощей, фруктов, бакалеи, кондитерских изделий.
5. Иметь в наличии холодильное оборудование и морозильные камеры шоковой заморозки для хранения полуфабрикатов, а также мяса, рыбы, птицы.
6. Иметь в наличии цех фасовки для расфасовки продуктов небольшим объемом для малокомплектных учреждений.
7. Иметь в наличии производственные цеха для изготовления булочно-кондитерских изделий, мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы.
8. Доставлять пищевые продукты для организации питания на транспортных средствах, специально предназначенных или специально оборудованных для транспортировки, имеющих оформленные в установленном порядке санитарные паспорта и в соответствии с п. 11.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01, а также в соответствии с п. 4 ст. 19 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ.
9. Осуществлять доставку продуктов согласно графику, разработанному образовательным учреждением и утвержденным руководителем ОУ.
10. При доставке полуфабрикатов обеспечивать наличие трех дополнительных (сверх заявки) штук полуфабрикатов с каждой партии изделий - одна для снятия пробы представителем заказчика, вторая для контрольного блюда, третья - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.
11. Обеспечивать полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в течение одного дня с момента уведомления Заказчиком.

12. Для осуществления контроля качества питания учащихся в штате исполнителя должен быть действующий сотрудник (не менее 0,5 ст.) из числа работников столовой заказчика. Для осуществления контроля выхода готовых блюд на раздаче в штате исполнителя должен быть действующий повар (не менее 0,5 ст.) из числа работников столовой заказчика.

13. Для осуществления контроля качества питания воспитанников и учета соответствия поставляемой продукции установленным требованиям качества и безопасности, согласно муниципальному контракту, создать комиссию, состоящую не менее, чем из трех человек, с участием представителей Управления образования, исполнителя и образовательного учреждения. Результаты работы комиссии доводятся до руководителя ОУ не менее 1 раз в месяц.

Заказчик:

Исполнитель:

1. Требования Заказчика для школ:

1. Оказание услуг по организации питания детей осуществляется в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и нормативными документами, указанными в приложении № 1 к Техническому заданию.

2. Исполнитель за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3. Все продукты питания, используемые для оказания услуг по организации питания, должна соответствовать установленным ГОСТам и техническим условиям на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Продукты, поставляемые Исполнителем должны быть хорошего качества. Недопустимо наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека, в продуктах предназначенных для питания школьников.

Недопустимо поставлять:

- генно-модифицированные продукты;
- мясо птицы механической обвалки;
- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;
- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока, составных частей молока, жиров растительного происхождения;
- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и плодово-ягодные соки, какао.

5. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны поступать в чистой таре и должны иметь:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия или их номера и сроки действия;
- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, оформленные в системе «Меркурий»; совпадение массы, указанной в ветеринарной справке (ветеринарном свидетельстве) и товарно-транспортной накладной, обязательно.
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;
- товарные ярлыки от упаковок (или их копии и сохраняются до конца реализации), используемой продукции, где указана дата выработки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность. Вся, указанная выше документация, передается вместе с соответствующими продуктами питания день в день.

6. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг, согласно составленному акту, подписанному заказчиком. В случае поступления некачественного сырья Исполнитель обязан заменить его в течение одного дня с момента уведомления Заказчиком.

7. В образовательных учреждениях: МБОУ «Гимназия №1», МБОУ «Абдрахмановская СОШ», МБОУ «Елховская СОШ», МБОУ «Кульшариповская» СОШ, МБОУ «Новонадыровская СОШ» филиалы Бишмунчинская НОШ, Кама-Исмагиловская НОШ, МБОУ «Урсалинская ООШ», МБОУ «Новокашировская СОШ», МБОУ «Верхнемактаминская ООШ», МБОУ «Тайсугановская ООШ» для приготовления блюд используются продукты питания животного происхождения «Халяль» и документы на продукты о соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal).

Приложение № 1 к техническому заданию

1. Оказание услуг осуществляется в соответствии с установленными требованиями:

- Федеральный закон об образовании РФ;
- Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей";
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.2508-09 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1293-03 от 27.04.2009 № 24;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

