

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся общеобразовательных и средних образовательных учреждений Березовского городского округа

1. Наименование оказываемых услуг: Оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся общеобразовательных и средних образовательных учреждений Березовского городского округа на основании приказа начальника управления образования БГО № 277 от 05.12.2023г.:

1.1.оказание услуг по предоставлению бесплатного одноразового горячего питания (завтрак) учащимся 1-11-х классов на сумму **84 рубля 60 копеек** в день на одного обучающегося на приобретение наборов пищевых продуктов и другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания (транспортные расходы, расходы на оплату труда работников столовых и другие расходы, включаемые в торговую наценку);

1.2.оказание услуг по предоставлению двухразового бесплатного питания (завтраки и обед) для обучающихся 1-4 классов детям с ограниченными возможностями, в том числе детям-инвалидам на сумму **184 рубля 70 копеек** в день на одного обучающегося на приобретение наборов пищевых продуктов и другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания (транспортные расходы, расходы на оплату труда работников столовых и другие расходы, включаемые в торговую наценку);

1.3.оказание услуг по предоставлению бесплатного одноразового горячего питания (обед) отдельным льготным категориям учащихся 5-11 классов на сумму **110 рублей 60 коп** в день на одного обучающегося на приобретение наборов пищевых продуктов и на другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания (транспортные расходы, расходы на оплату труда работников столовых и другие расходы, включаемые в торговую наценку);

1.4.оказание услуг по предоставлению бесплатного 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) учащимся 5-11 классов детям с ограниченными возможностями, в том числе детям - инвалидам, на сумму **195 рублей 20 копеек** в день на одного обучающегося на приобретение наборов пищевых продуктов и на другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания (транспортные расходы, расходы на оплату труда работников столовых и другие расходы, включаемые в торговую наценку).

Питание за счёт субсидий, выделенных из федерального и областного бюджета на 2024/2025

учебный год, определенных в пунктах 1.1.,1.2,1.4, настоящего приказа устанавливается в отношении следующих категорий обучающихся:

- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
- дети из многодетных семей;
- дети лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики;
- дети граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской

Народной Республики, прибывших на территорию Российской Федерации в экстренном порядке;

- дети граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации».

Питание за счет субсидий, выделенных из федерального и областного бюджета на 2024/2025 учебный год, определенных в пунктах 1.3, 1.5, настоящего приказа устанавливается в отношении следующих категорий обучающихся:

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам.

2. Количество и стоимость оказываемых услуг:

Наименование заказчика	1-4-е классы	1-4-е классы категории с ограниченными возможностями и дети инвалиды	Льготные категории 5-11-е классы	5-11-е классы категория с ограниченными возможностями и дети инвалиды	5-11-е классы категория дети мобилизованные	5-11-е классы категория дети СВО	Общее кол-во детей	Сумма на питание на период октябрь - декабрь 2024 года с учётом коэффициента посещаемости учащихся в ОУ, руб.
	Среднее кол-во чел	Среднее кол-во чел	Среднее кол-во чел	Среднее кол-во чел	Среднее кол-во чел	Среднее кол-во чел		
БМАОУ СОШ №32	117	12	64	18	3	4	302	1700000

Предлагаемая цена договора включает в себя: стоимость набора продуктов с учётом торговой наценки, все расходы, связанные с оказанием услуг, включая транспортные услуги, доставку, погрузку, разгрузку, приготовление блюд, расходы на разработку и исполнение программы производственного контроля на пищеблоке и текущее техническое обслуживание оборудования, расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

3. Условия и требования на оказание услуг:

3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать ежедневное горячее питания (завтрак и обед) в соответствии с 2-х недельным меню, оформленного согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и согласованного с руководителем образовательного учреждения и органами Роспотребнадзора, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья учащихся, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.

3.1.3. Заключение договора с образовательным учреждением на передачу права безвозмездного пользования муниципальным имуществом (помещениями пищеблоков и оборудованием) на период оказания услуг (Приложение № 3).

3.1.4. Укомплектовать пищеблок оборудованием, кухонным инвентарём, кухонной посудой, столовой посудой и приборами по приложению № 2, производственной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами (в соответствии с действующими нормами).

3.1.5. При невозможности организации питания с переработкой сырья на местах, на пищеблоках образовательного учреждения, Исполнитель обеспечивает работу на полуфабрикатах высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи.

3.1.6. Своевременно осуществлять снабжение столовой образовательного учреждения необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать (ТР ТС 021/2011) СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.7. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в образовательное учреждение силами Исполнителя, доставка специализированным транспортом, в том числе охлаждаемого или изотермического, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки и имеющего санитарный паспорт.

3.1.8. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой образовательного учреждения. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического, вентиляционного и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования.

3.1.9. Содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

3.1.10. Исполнитель заключает договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) 4-5 классов опасности, а именно на вывоз отходов, которые образуются во время и после производства на пищеблоке образовательного учреждения в процессе организации питания учащихся.

3.1.11. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей Исполнителя, администрации образовательного учреждения и медицинского работника в соответствии с действующим приказом о бракеражной комиссии по учреждению.

3.1.12. Обеспечить функционирование столовой силами работников Исполнителя. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами.

3.1.13. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований и гигиенического обучения работников Исполнителя, работающих в столовой образовательного учреждения.

3.1.14. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, утверждённые и согласованные двухнедельное меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарное свидетельство, таможенные декларации, товарно-транспортные накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, информация об Исполнителе и услугах.

3.1.15. Обеспечить централизованную стирку спецодежды работников Исполнителя, работающих в столовой образовательного учреждения.

3.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников образовательного учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое должна размещаться в доступных родителям и детям местах. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порций, калорийности порции ;

4. Требования к качеству услуг:

4.1. Исполнитель обязан осуществлять организацию питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, 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», Федеральных законов 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», Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятой декларации о соответствии», Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036.

4.2. Исполнитель обязан разрабатывать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

4.3. Исполнитель обязан обеспечить продуктами питания только высшей и первой категории, с повышенной пищевой и биологической ценностью, диетического назначения, обогащенными витаминно-минеральными премиксами, йодом, с ограниченным использованием в составе продукта пищевых добавок, отнесенных к группе специализированного детского питания, преимущественно отечественного производства.

4.4. Исполнитель обязан обеспечить проведение витаминизации готовой пищи (третьих блюд) аскорбиновой кислотой.

4.5. Исполнитель обязан обеспечить производство хлебобулочных изделий с использованием витаминно-минеральных премиксов столовой образовательного учреждения, либо организовать поставку данных изделий, обогащенных микроэлементами.

4.6. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с аккредитованным ИЛЦ, осуществляющим санитарно-эпидемиологические исследования, испытания, с предоставлением протоколов лабораторных исследований Заказчику.

5. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии.



Директор БМАОУ СОШ № 32

М.п.

ИП «Засухина Л.Н.»

М.п.



О.В.Лылова

И.П.Засухина