**Приложение № 1**

**к договору № 04 – 2025**

**Техническое задание на оказание услуги «Организация горячего питания детей и подростков в пришкольном лагере с дневным пребыванием на базе МБОУ СОШ № 4 п. Тавричанка Надеждинского района имени В.Н. Косова»**

1. **Общие положения**

Услуга по организации питания детей и подростков в пришкольном лагере с дневным пребыванием на базе МБОУ СОШ № 4 п. Тавричанка Надеждинского района имени В.Н. Косова представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции с использованием самостоятельно закупленных и доставленных до Заказчика продуктов питания и сырья. Питание должно быть разнообразное по дням недели в соответствии с примерным цикличным (двухнедельным) меню, согласованным и утвержденным с Заказчиком.

Комплекс горячего питания включает 1 (один) вид питания:

Организация питания детей и подростков в пришкольном лагере с дневным пребыванием в период **с 26 мая по 31 июля 2025 года**.

Для обеспечения питания обучающихся Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование на период действия договора помещение пищеблока, складские помещения, технологическое оборудование, хозяйственный инвентарь и обеспечивает оплату расходов за коммунальные услуги (электроэнергия, вода, отопление, вывоз ТБО) за свой счет в части организации питания обучающихся Исполнителем в период действия договора.

1. **Условия оказания услуг**

2.1. Пища должна быть приготовлена на базе пищеблока школы с использованием его технологического оборудования, без нарушения существующей модели организации школьного питания.

2.2. Предоставить трехразовое питание детей и подростков в пришкольном лагере на 1 и 2 смену с дневным пребыванием за счет средств краевого бюджета Приморского края (субсидия) согласно спискам, представляемым школой (возрастная группа от 6,5 до 10 лет в размере не более 222,97 рубля на одного ребенка, возрастная группа для детей старше 10 лет и до 15 лет в размере не более 251,47 рубля в день на одного ребенка)

2.3. Предоставить через школьную столовую детям и подросткам школы рациональное питание с учетом возрастных групп согласно двухнедельному меню (10-14 дней).

2.4. Обеспечить школьную столовую необходимыми продуктами в соответствии с меню.

2.5. Обеспечить накрывание столов по графику и в объеме, установленному Заказчиком собственными силами Исполнителя. Блюда должны быть горячими. Уборка столов после приема пищи детей и подростков производится также силами Исполнителя.

2.6. Поставлять продукцию, имеющую сертификаты соответствия и качественные удостоверения.

2.7.Содержать помещения, оборудование, инвентарь, посуду, тару для организации питания в порядке, соответствующем санитарно- эпидемиологическим требованиям, которые предъявляются к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.8.Еженедельно проводить генеральную уборку помещений пищеблока и обеденного зала.

2.9. Соблюдать установленные требования и правила технического, санитарного и пожарного надзора при осуществлении своей деятельности, а в случае их несоблюдения- нести полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора.

2.10. Обеспечить сохранность и правильную эксплуатацию оборудования и иного имущества, предоставленного Заказчиком.

2.11. Укомплектовать школьную столовую квалифицированными кадрами.

2.12. Обеспечить работников школьной столовой санспецодеждой согласно действующим нормам.

2.13. Обеспечить безопасные условия труда, своевременное обучение, инструктирование и проверку знаний по охране труда работников пищеблока.

2.14 Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, в детских учреждениях».

2.15. по окончании срока действия договора, Исполнитель обязан возвратить имущество Заказчика по акту приема-передачи. В случае неисправности или отсутствия передаваемого оборудования Исполнитель производит замену на аналогичное оборудование.

**3.Требования к услугам по организации питания детей и подростков**

3.1. Услуги по организации питания детей и подростков в образовательном учреждении, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования их в питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору», утвержденным решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010.» 299, с 01.07.2013 г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», Федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", типовым технологическим картам, сборникам рецептур, а также подтверждаться удостоверением о качестве, гигиеническим сертификатом и сертификатом качества.

3.2. Питание школьников должно быть сбалансировано по основным пищевым веществам, необходимым им для нормального роста, развития и обеспечения эффективного обучения, с учётом их возрастных и физиологических потребностей. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.3. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания, требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов, требования к технологическому процессу приготовления блюд должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Производить приготовление блюд; сервировка столов; раздача готовых блюд обучающимся; проведение санитарной уборки, обработки и дезинфекции, оборудования, посуды и инвентаря, помещений пищеблока и столовой (буфета) производственный контроль, осуществляется Исполнителем с применением посуды, кухонного инвентаря, моющих средств, соответствующих требованиям санитарных норм и правил, а также иных нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации.

3.5. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порции), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим требованиям, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

3.6. Для обучающихся предусматривается организация горячего питания:

- питание детей и подростков в пришкольном лагере с дневным пребыванием – завтрак и обед.

3.7. При осуществлении приемки оказания Услуг Заказчик обязан проверить ежедневно их качество на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с обязательной отметкой в журнале бракеража готовой продукции.

3.8. Услуги по организации питания осуществляются в соответствии с:

- примерным меню, согласованным в установленной форме;

- требованиями к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам.

3.9. Порядок формирования и реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания в образовательном учреждении.

3.9.1. Примерное меню должно соответствовать требованиям санитарных правил и норм.

3.9.2. В срок, установленный договором, Исполнитель представляет Заказчику примерное меню. Сведения о его составе, основных потребительских свойствах, рецептурах блюд и кулинарных изделий, основных потребительских свойствах. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.9.3. Исполнитель утверждает у руководителя Заказчика ежедневное меню не позднее 17-00 часов рабочего дня, предшествующего дню применения такого меню. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.9.4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурный режим и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Заказчика, в том числе скоропортящейся и готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

**4. Требования к сырью, рационам, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся.**

4.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа, регламентирующих организацию питания для каждого возраста, с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями, или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения – для детского питания или их копиями.

4.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся и воспитанников, и организация их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору. Продукты используемые в организации питания обучающихся, являются продуктами для питания школьников, должны пройти процедуру государственной регистрации, равно как и иные продукты, подлежащие государственной регистрации.

4.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья на момент поставки должны иметь резерв срока годности не менее 70 процентов от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток не менее 40 процентов от установленного производителем срока годности.

4.4. При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. По результатам испытания на все ассортиментные группы пищевых продуктов должно быть получено экспертное заключение Роспотребнадзора об установленном сроке годности и свидетельство о государственной регистрации.

4.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, 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 значения, установленные нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжести вручную (Пост. Правительства РФ от 06.02.1993 № 105)

4.6. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком. 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 одного и того же происхождения, ботанического сорта, качества, и степени зрелости и развития.

4.7. по требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов, предусмотренных нормативными и техническими документами на продукцию, необходимые для приемки продуктов по качеству.

4.8. По требованию Заказчика обеспечивает доступ к складам, цехам, в которых идет приготовлении продукции сотруднику, закрепленному ответственным за организацию питания приказом образовательной организации, отвечающего санитарным требованиям для контроля за условиями хранения продуктов, технологическим процессом.

**5. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.**

5.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательного учреждения.

5.2. Пищевые продукты хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5 и ниже) должен быть не более 3 суток, в теплое время (при температуре свыше +5) не более одних суток.

5.4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

**Заказчик**

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зубарев С.В.

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Коломойцев А.В.