

инвентаря; обеспечить персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов.

1.17. Исполнитель использует в рационе витаминизированные напитки промышленного производства в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации не менее одного раза в неделю.

1.18. Исполнитель производит выдачу готовой пищи на пищеблоке Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи, согласованным с Заказчиком и суммарным объемом блюд по приемам пищи.

1.19. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие трех дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования, третья - в качестве контрольного блюда.

1.20. Исполнитель производит отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися металлическими крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°C). Посуда с пробамн маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

1.21. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» документации: «журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «журнал витаминизации», «журнал здоровья».

1.22. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Исполнитель допускает ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи в соответствующей одежде и обуви.

1.23. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.24. При выдаче готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим горячих блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C;
- холодные супы, напитки - не выше 14°C.

1.25. Приготовление блюд заранее с последующим их разогревом запрещается. Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне не допускается. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

1.26. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.27. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

1.28. Исполнитель для приготовления пищи не использует: генно-модифицированные продукты; замороженное мясо говядины, продуктивных животных, мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), 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, химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сенистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты); а также продукты. В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, шоре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

1.29. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь товарно-транспортную накладную, сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре. Упаковочные ярлыки должны находиться в таре поставщика.

1.30. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

1.31. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемой услуги. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 (одного) часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

1.32. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинских книжки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом) и аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации, допуск к работе.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;