

медицинском осмотре. Транспорт должен быть специализированным для перевозки молочных, мясных продуктов с графиком обработки дезинфицирующими средствами.

1.7. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

1.8. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество и ветеринарную безопасность (приказ Министерства сельского хозяйства РФ №648 от 18.12.2015г. «Об утверждении. Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»). Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных документов Ф№ 2,4, оформленных в системе ФГИС «Меркурий», согласно приказа №589 от 26.12.2016г., на каждую партию поставленного сырья животного происхождения, мяса переработки и молочной продукции (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая, масло сливочное, сыр, молоко, вся кисломолочная продукция) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Наличие удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие Техническому регламенту (ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»), об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи. Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. В ветеринарных сопроводительных документах должны быть указаны номера и даты товарно-транспортных накладных для возможности определения поступления продукции. Поступающие продукты питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации. Все сопроводжающие документы хранятся в учреждениях 3 года.

По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи.

1.9. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

1.10. Кратность приема пищи и режим питания детских садов по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации, что составляет 10,5 и 12 часов и включает в себя: завтрак, второй завтрак (рекомендуемый), обед, уплотненный полдник (4-х разовое питание), с включением блюд ужина (5-ти разовое питание) соответственно.

Кратность приема пищи и режим питания учащихся всех категорий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) определяется временем пребывания детей и режимом работы общеобразовательной организации, что составляет 5-6 часов и включает в себя: завтрак, обед (2-х разовое питание) соответственно.

1.11. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи для детей дошкольного возраста в %: завтрак (20-25%), 2 завтрак (5%), обед (30-35%), полдник (10-15%), ужин (20-25%).

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи для учащихся в %: завтрак (20-25%), обед (30-35%)

1.12. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детских садов и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации горячего питания.

1.13. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: примерного меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, которое утверждается Заказчиком и меню-раскладки, с указанием выхода блюд для разного возраста. На основании перспективного меню ежедневно составляет меню-требование (раскладка) (в 2 экземплярах), являющаяся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи. Один экземпляр передается повару, другой остается у Заказчика. В меню-раскладке (на завтрак) проставляют дату, фактическое количество питающихся и детских садов и учащихся, находящихся в организации в данное время. Выход порции должен соответствовать объему блюда. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

Вывешивает ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

Пакет документов (меню-требование, накладные, счет - фактуры, акт выполненных работ, табель посещаемости) предоставляется в бухгалтерию Заказчика в срок до 5 числа каждого месяца (не считая выходных и праздничных дней).

1.14. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

Не допускает замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре (кроме сухого пайка для детей определенной категории, обучающихся на дому).

1.15. Исполнитель предоставляет Заказчику (учреждению): накладные на поставленные продукты питания, ежедневное меню с указанием выхода блюд, и калькуляцию расчета цены на блюдо для детских садов, с учетом пищевых веществ, энергетической ценности, меню-раскладку-требование Ф№0504202, с расчетами блюд для детских садов и учащихся (1-3 года, 3-7 лет) утвержденное и заверенное печатью составителя.

1.16. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей. Разделочные доски только из дерева. Ножи маркированные, производственный инвентарь, разделочные столы, ванны. Все имеющееся оборудование, кухонная посуда должна быть маркирована. Режим мытья посуды соблюдать по действующим санитарным правилам (СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

Наличие недостающей столовой и кухонной посуды, производственного вспомогательного инвентаря за счет средств Исполнителя. Исполнитель обеспечивает сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатирует и содержит в исправном состоянии, обеспечивает пищеблок учреждения достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного