

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по приготовлению пищи для воспитанников
МАДОУ Д/С № 5 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Настоящее ТЗ определяет технические и организационные требования на оказание услуг по приготовлению пищи для воспитанников МАДОУ Д/С № 5 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан по адресу: г. Межгорье, ул. Советская, дом 14.

Исполнитель обязан:

- Оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, а также условиями договора.
 - Соблюдать требования Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
 - Обеспечить объем предоставляемых услуг согласно заявке Заказчика.
 - Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения договора.
 - Предоставлять по требованию Заказчика информацию о пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период рационов питания и использованной при этом продукции.
 - По запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по договору.
 - Предоставить детям полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", действующих экологических, санитарно-гигиенических норм и правил.
- Готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами.
- Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь 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.

- Организовать питание детей в соответствии с утвержденным в установленном порядке меню, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

- Соблюдать график выдачи питания воспитанникам.

- Производство готовых блюд осуществлять на пищеблоке дошкольной образовательной организации, в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утверждёнными сборниками рецептов для детского питания. Обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

- Согласовывать с Заказчиком режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы дошкольного образовательного учреждения.

- Приготовление блюд осуществлять на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

- Обеспечить строгое соблюдение работниками столовой требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью, пищевым продуктам (СанПиН 2.4.1.3049-13);

- Подтвердить документально соответствие продовольственного сырья Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

- Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

- Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

- Соблюдать условия хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в т.ч. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а также санитарных правил для организаций питания. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

- Исполнитель обязан собирать отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Бачки и ведра после

удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

- Осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

- Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе: за качеством и безопасностью услуг (при необходимости проводить идентификацию состава продукта); за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания. По запросу Заказчика предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- Принимать участие в работе бракеражной комиссии, по оценке качества приготовленных блюд.

- Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет.

- Обеспечить оказание услуг по приготовлению блюд с использованием кухонной посуды и инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения.

- Обеспечить оказание услуг с использованием мебели, оборудования и других ценностей, предоставленных дошкольным общеобразовательным учреждением по назначению и с максимальной бережливостью. По окончании срока оказания Услуг по договору вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

- Нести материальную ответственность за порчу и причинение вреда имуществу Заказчика в соответствии с действующим законодательством.

- Оказывать услуги по договору с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников. Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

- Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по договору, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании воспитанников Заказчика.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).
- Исполнитель обеспечивает полную комплектацию персонала и непрерывность работы в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь увольнение и др.);
- Представить сведения об укомплектовании пищеблока Заказчика квалифицированными кадрами, состоящими в штате Исполнителя и имеющие личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ, а также прошедшими медицинский осмотр в соответствии с Приказом № 302-Н, имеющими необходимые профилактические прививки (в соответствии с возрастом), гигиеническую подготовку и аттестацию (представить заверенный список). Наличие у участника закупки квалифицированных специалистов для исполнения контракта.

№ п/п	Наименование должности	Кол-во чел. не менее
1	Повар (не ниже 4 разряда)	Не менее 3
2	Кладовщик	1
3	Кухонный рабочий	2
4	Подсобный рабочий (грузчик)	1

- В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в течение 2-х часов.
- Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Предоставлять Заказчику акты выполненных работ по дезинфекции, дератизации, дезинсекции – по требованию.
- Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

- Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделённого правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов.
 - Безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего договора, а также устранением недостатков, в течение 1 (одного) часа. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель.
 - Оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания воспитанников, на пищеблок Заказчика.
 - Иметь трехдневный запас продуктов питания, используемых при оказании услуги.
 - Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения потребителей услуг рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.
 - При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения рационами питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса.
 - Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока.
 - Осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
 - Соблюдать требования противопожарной безопасности, обеспечить соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика.
 - Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.
 - Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.
 - Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору другому лицу.
 - Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.
- После завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан привести место оказания услуги (помещения пищеблоков, склады и т.д.) в надлежащий вид (произвести

генеральную уборку, а также при необходимости - мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации).

Прием пищи
Режим работы учреждения
10,5 - часов
Завтрак
2-й завтрак
Обед
Уплотненный полдник

Необходимые требования, предъявляемые к Исполнителю

№ п/п	Требования	Содержание требований	Нормативно-правовая база
1.	Кадровое обеспечение	1. Вменяет в должностные обязанности работникам пищеблока подчинение руководителю Заказчика. 2. Обеспечивает полную комплектацию персонала и непрерывность работы в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь увольнение и др.) 3. Обеспечивает: 3.1. Допуск к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию. 3.2. Своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров. 3.3. Организацию переподготовки персонала по охране труда и противопожарной безопасности, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации. 3.4. Проведение с работниками инструктажей по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности. 3.5. Наличие справок об отсутствии судимости. 3.6. Обучение на 1 группу допуска по электробезопасности. 3.7. Приобретение и стирку спецодежды работников пищеблока, ветоши, полотенец, тканевых салфеток.	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» СанПин 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" ТК РФ
2.	Поставка сырой продукции	1. Обеспечивает: 1.1. Снабжение пищеблока необходимыми пищевыми продуктами в соответствии с 10-дневным меню. 1.2. Приобретение продуктов питания у поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о	Технический регламент таможенного союза ТР ТС- 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 г.

		соответствии санитарным правилам и ТР. 1.3. Контроль за качеством поступающих продуктов, их соответствие гигиеническим требованиям к продовольственному сырью согласно технических регламентов. 1.4. Наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность согласно технических регламентов. 1.5. Соблюдение сроков годности, температурного режима, влажности согласно технических регламентов. 1.6. Соблюдение товарного соседства. 1.7. Соблюдение правил утилизации пищевых отходов согласно технического регламента.	«Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ФЗ РФ №134 «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля» СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
3.	Требования к готовой продукции	1. Обеспечивает: 1.1. Соответствие блюд утвержденному меню. 1.2. Соответствие 10-дневного меню физиологическим потребностям в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп, выполнение рекомендуемых натуральных норм питания. 1.3. Соблюдение объемов блюд с учетом возраста воспитанников. 1.4. Соблюдение температурного режима, сроков хранения и реализации готовой продукции. 1.5. Наличие качественной упаковки.	Технический регламент таможенного союза ТРТС – 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 г. «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

		1.6. Соблюдение технологии приготовления блюд и норм закладки продуктов. 1.7. Контроль за качеством готовой продукции, выходом блюд 1.8. Полноценную замену при отсутствии продукта. 1.9. Витаминизацию 3 блюда в соответствии с инструкцией. 1.10. Выдачу пищи на группы в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком. 1.11. Утилизацию пищевых отходов согласно технического регламента. 1.12. Отбор суточной пробы готовой продукции в случае отсутствия медицинского работника. 1.13. Выдачу готовой пищи осуществляется только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии. 2. Не допускает использование в рационе питания воспитанников запрещенные блюда.	ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
4.	Транспортирование	1. Обеспечивает перевозку пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителями на каждое наименование продукции.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
5.	Обеспечение пищеблока оборудованием, его содержание	1. Обеспечивает: 1.1. Наличие достаточного количества технологического, холодильного, вспомогательного оборудования. 1.2. Наличие маркировки. 1.3. Содержание оборудования в соответствии с СанПиН. 1.4. Техническое обслуживание холодильного и	Технический регламент таможенного союза ТРТС – 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-

		технологического оборудования. 1.5. Поверка весового оборудования. 1.6. Ремонт холодильного и технологического оборудования.	эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
6.	Содержание помещений пищеблока	1. Обеспечивает: 1.1. Сохранность в процессе эксплуатации представляемых в пользование помещений, сантехоборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарных, противопожарных норм, электробезопасности. 1.2. Подготовку помещений пищеблока, складских помещений к приемке учреждения к новому учебному году. 1.3. Режим экономии электро и теплоэнергии, рациональное расходование воды.	СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" ТК РФ «О противопожарном режиме» (вместе с «Правилами противопожарного режима в РФ»), утвержденными Постановлением правительства РФ от 25 апреля 2012 г. N 390
7.	Обеспечение пищеблока посудой и инвентарем	1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, безопасных для здоровья человека. 2. Обеспечивает наличие маркировки. 3. Обеспечивает достаточным количеством кухонной посуды, инвентарем обеспечивающих технологический процесс приготовления пищи. 4. Обеспечивает моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с утвержденными нормами. 5. Обеспечение обработки посуды после каждого приема пищи с использованием разрешенных к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.	СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
8.	Делопроизводство	1. Обеспечивает: 1.1. Пищеблок рабочими журналами,	СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-

		технологическими картами, бумагой для меню, книжками по оплате за питание детей, бланками табелей посещаемости. 1.2. Оформление журналов скоропортящейся продукции, здоровья, температурного режима холодильного оборудования, т.п. 1.3. Предоставляет накануне следующего дня до 15.00 ч. меню-раскладку	эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
9.	Контроль	1. Организует производственный и лабораторный контроль на пищеблоке в соответствии с «Программой производственного контроля». 2. Направляет продовольственные товары в случае их недоброкачества на лабораторные исследования на соответствие ГОСТ (ам) и ТУ. 3. Осуществляет постоянный контроль за работой пищеблока: качеством поступающих продуктов, готовых блюд и изделий, выполнением санитарных правил и норм, соблюдением правил внутреннего трудового распорядка работниками пищеблоками, за работой по 10-дневному меню с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей всех возрастных групп, за выполнением рекомендуемых натуральных норм питания.	ТР ТС 022/2011 г. «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

дети в возрасте до 3-х лет (ясли 10,5 ч)	Количество детей	40
	Количество детодней	5880
	Планируемая посещаемость	80,00%
	Количество детодней с учетом планируемой посещаемости	4704
	Стоимость питания в день, руб	98,00
дети в возрасте до 3-7 лет (сад 10,5 ч)	Количество детей	124
	Количество детодней	18228
	Планируемая посещаемость	80,00%
	Количество детодней с учетом планируемой посещаемости	14582
	Стоимость питания	118,00
Всего	Дети	164
	Количество детодней с учетом посещаемости	19286
Примечание: количество детодней рассчитывается, исходя из средней посещаемости в МАДОУ Д/С № 5 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан с июня по декабрь 2017 года Плата за присмотр и уход определяется на основании Постановления Администрации ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан от 21.10.2014 г. № 1352		

