|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оказываемых услуг | Характеристики  оказываемых услуг | |
| Организация питания учащихся начальных классов  Код ОКДП 5520010 | Качественные характеристики услуг | 1. Сырье, используемое в производстве продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".  2. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24, зарегистрированное Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011).  3. Вода, используемая для технологических нужд, связанных с производством продукции, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24, зарегистрированное Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011).  4. Основные гигиенические требования к химическому составу продуктов детского питания установлены санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".  5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий использовать продукты только надлежащего качества, соответствующие обязательным требованиям нормативных документов.  6. Обеспечивать учащихся рациональным и разнообразным питанием на протяжении дня и учебной недели, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания с предусмотренной специальной кулинарно-технологической обработкой продуктов.  7. Обеспечивать столовые образовательных учреждений оборудованием, посудой, кухонными приборами, спецодеждой, моющими средствами. |
| Технические характеристики услуг | 1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность в сфере производства и оборота продуктов детского питания, обязаны иметь в наличии официально изданные санитарные правила согласно статье 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".  2. На основании санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии (несоответствии) нормативным документам продуктов детского питания и представляемым техническим документам на их производство, исходя из требований законодательства Российской Федерации, необходимо иметь свидетельство о государственной регистрации установленного образца.  3. Отчет о выполнении оказываемых услуг перед Заказчиком происходит при наличии документов:  - табель посещаемости;  - абонементный талон на каждый день;  - акт сверки расчетов.  4. Предоставлять за счет своих средств транспорт для доставки необходимых продуктов и оборудования для обеспечения питания учащихся.  5.Одноразовое питание: завтрак в учебные дни со дня заключения контракта до полного исполнения обязательств по контракту  6.Стоимость питания – 20 руб. в день на одного ребенка |
| Требования к безопасности услуг | 1. Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные правила и нормы, технологические нормативы, противопожарные правила, правила техники безопасности, методические указания по организации рационального питания учащихся в образовательных учреждениях.  2. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние, сохранность и правильную зксплуатацию предоставленных помещений, оборудования.  3. Осуществлять реализацию приготовленных блюд в строго определенные санитарными правилами сроки.  4. Организовывать ежедневный контроль готовых изделий и блюд.  5.Обеспечивать соблюдение установленных правилами и стандартами условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.  6. Обеспечить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.  7. Контролировать своевременное прохождение работниками столовых обязательных медицинских и профессиональных осмотров, в соответствии с действующим законодатель- ством.  8. Если установлено, что выпускаемая продукция может причинить вред жизни, здоровью учащихся, преподавателей учреждения Исполнитель обязан незамедлительно приостановить ее производство до устранения причин вреда и прекратить ее реализацию.  9. Содержание территории, производственные и бытовые помещения должны соответствовать требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. |
| Требования к результатам оказанию услуг | 1. Пищевые продукты, предназначенные для питания детей школьного (от 6 до 14 лет) возраста, должны отличаться от аналогичных продуктов массового потребления, использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, и отвечать повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 N 36, зарегистрированное Минюстом России 22.03.2002, регистрационный N 3326);  2. Продукты детского питания должны быть предназначены для питания детей школьного возраста и отвечать физиологическим потребностям детского организма.  3. Питание должно быть калорийным, разнообразным, сбалансированным.  4. Обеспечивать учащихся горячим питанием в соответствии с распорядительными документами Заказчика и с перечнем блюд, указанных в меню.  5. Доводить до сведения муниципальных образовательных учреждений и учащихся информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порции готовых блюд н другую необходимую информацию.  6. Определять и согласовывать с ТУ Роспотребнадзора организацию и рацион питания учащихся образовательного учреждения.  7. Поддерживать требуемую температуру при раздаче веех блюд.  8. Применять мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов. |