

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом  
МБОУ Школы № 13  
от 31.07.2019г.  
директор \_\_\_\_\_ С.А.Жиганова

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ Школы № 13  
в период с сентября 2019 года по август 2022 года

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ Школы № 13  
в период с сентября 2019 года по август 2022 года

### 1. Наименование, описание, объем оказываемых Услуг:

Оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ Школы № 13 в период с сентября 2019 года по август 2022 года.

1.1. Организатор располагает комплексом специальных помещений для организации питания учащихся, хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям, обеспеченных горячим и холодным водоснабжением, электроэнергией, освещением(далее - Пищеблок).

1.2. Организатор располагает посудой и столовыми приборами.

1.3. Тип пункта питания:

- Пищеблок (столовая - доготовочная);
- складские помещения отсутствуют.

1.4. Доставка пищевых продуктов в Пищеблок Организатора осуществляется Претендентом за счет своих средств, своим (нанятым за свой счет) транспортным средством, специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей.

1.5. Время приема Услуги по предоставлению горячих завтраков для учащихся:

с 8:15 до 11:30 (ежедневно);

- Время приема Услуги по предоставлению горячих обедов для учащихся:  
с 12:15 до 14:30 (ежедневно).

### 2. Требования к качеству оказываемых Услуг:

#### 2.1. Для оказания Услуг надлежащего качества Претендент обязан:

2.1.1. На основании сформированного Примерного меню учащихся (Приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Требования к организации питания учащихся в образовательных учреждениях») разработать, утвердить и представить на согласование Организатору в срок не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Договора Примерное меню для учащихся в образовательных учреждениях по форме Приложения № 1, являющееся неотъемлемой частью Договора, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), также меню-раскладку, содержащее количественные данные о рецептуре блюд, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 лет, 12-18 лет), с включением в рацион питания витаминизированных напитков и витаминизированных комплексов. При составлении Примерного меню учесть следующие обязательные требования:

- Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в Примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур;

- в Примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два-три дня;

- в Примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак 25%, обед 35%.

Ежедневно в обеденном зале Организатора должно вывешиваться меню, согласованное руководителем Организатора, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Приготовление завтраков, обедов должно осуществляться из продуктов Претендента на Пищеблоке Организатора. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить продукты с раздражающими свойствами. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свёклы и

т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром. Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать один раз в два - три дня.

2.1.2. Обеспечивать соответствие фактического рациона питания согласованному Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности (Приложение № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Таблица замены продуктов по белкам и углеводам»), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.1.3. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.1.4. Обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам) и ежедневного контроля, а также бракеража готовых блюд и изделий на месте. Качество пищевых продуктов должно соответствовать указанным данным в Техническом задании.

2.1.5. Осуществлять трехступенчатый контроль выпускаемой продукции:

- входной контроль при поступлении продукции, включающий в себя проверку тары с целью идентификации товара приложенным сертификатам, проверку по органолептическим показателям, по необходимости - по физико-химическим показателям;

- в ходе технологического процесса приготовления блюд – контроль норм вложения сырья;

- контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую опасность и полноту вложения.

2.1.6. Обеспечивать Пищеблок Организатора достаточным количеством посуды и столовых приборов, необходимой для оказания Услуги, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения и стирки спецодежды. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

2.1.7. Совместно с администрацией Организатора, органами санэпиднадзора обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования.

2.1.8. Производить обсчёт и подготовку продуктов к отправке в Пищеблок Организатора в помещении столовой Претендента.

2.1.9. Осуществлять доставку пищевых продуктов в Пищеблок Организатора своим специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, а также оказывать погрузо-разгрузочные услуги..

2.1.10. Обеспечивать содержание помещений и оборудования Пищеблока в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для пунктов общественного питания СП 2.3.6.1079-01. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденные Постановлением № 31 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 6 ноября 2001 года.

2.1.11. Обеспечивать уборку на обеденных столах и уборку помещения столовой после каждого приема пищи.

2.1.12. Организовывать планирование, учёт и отчётность в Пищеблоке Организатора.

2.1.13. Комплектовать Пищеблок Организатора персоналом, имеющим соответствующую профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, иметь личные медицинские книжки и своевременно проходить периодические медицинские обследования, а также иметь допуск к работе по медицинским показаниям.

2.1.14. Согласовывать с администрацией Организатора график работы Пищеблока Организатора.

2.1.15. Обеспечивать сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, передаваемых в безвозмездное пользование Исполнителю столовых приборов (ложек, вилок), и мебели. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и торгово-технологического оборудования.

2.1.16. Обеспечить прохождение персонала профилактическими прививками против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок согласно приказа Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря

профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями и дополнениями).

2.1.17. Не допускать к работе лиц, не прошедших периодический и предварительный медицинский осмотр, либо имеющих противопоказания согласно приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

2.1.18. Удалять из производственных помещений отходы, образующиеся в процессе изготовления блюд в сборные мусорные баки.

2.1.19. Не допускать хранение в производственных помещениях любых веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

2.1.20. Въезд на личном автотранспорте сотрудникам Претендента на территорию Организатора запрещён.

## 2.2. В процессе оказания Услуг должны использоваться следующие пищевые продукты:

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
1.	Изделия булочные из муки пшеничной	Мякиш		пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений
		Вкус и запах		свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха
		Максимальное время с момента выемки булочных изделий из печи до момента оказания услуг	не более 8 часов	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»</i>		
2	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной	Мякиш		пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений
		Вкус и запах		свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха
		Максимальное время с момента выемки булочных изделий из печи до момента оказания услуг	не более 8 часов	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 26983-2015 «Хлеб Дарницкий. Технические условия»</i>		
3*	Молоко питьевое коровье	Внешний вид		непрозрачная, жидкая, однородная, не тягучая масса

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
	<b>пастеризованное, классическое, нормализованное</b>			белого цвета
		Массовая доля белка	не менее 2,8%	
		Массовая доля жира	не менее 3,2%	
		Сухой обезжиренный молочный остаток	не менее 8%	
		Вкус и запах		характерные для молока с легким привкусом кипячения
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
4*	<b>Йогурты</b>	Внешний вид		однородный, в меру вязкий, при использовании вкусо-ароматических пищевых добавок - с наличием их включений, при добавлении стабилизатора консистенция - желеобразная или кремообразная
		Массовая доля жира	не менее 2,5% не более 3,2%	
		Массовая доля белка	не менее 3,2%	
		Сухой обезжиренный молочный остаток	не менее 9,5%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
5*	<b>Творог из нормализованного молока</b>	Внешний вид		мягкая мажущаяся или рассыпчатая масса с наличием ощутимых частиц молочного белка или без их наличия
		Массовая доля жира	не менее 5% и не более 9%	
		Массовая доля белка	не менее 12%	
		Сухой обезжиренный молочный остаток	не менее 13,5%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
6*	<b>Сметана</b>	Внешний вид		однородная масса с глянцевою поверхностью
		Цвет		белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
		Массовая доля жира	не менее 10% не более 15%	
		Массовая доля белка	не менее 1,2%	
		Сухой обезжиренный молочный остаток	не менее 3,6%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
7*	<b>Масло сливочное, несоленое</b>	Внешний вид		плотная, однородная, пластичная поверхность, на срезе блестящая, сухая
		Массовая доля жира	не менее 72,5%	
		Массовая доля влаги	14% - 46%	
		Растительные добавки		отсутствие
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
8*	<b>Сыр неострый, полутвердых сортов</b>	Внешний вид		однородная, эластичная, пластичная, однородная, плотная консистенция
		Массовая доля жира	не менее 45%	
		Массовая доля влаги	40% - 42%	
		Массовая доля соли	0,5% – 2,5%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)</i>		
9	<b>Яйца куриные</b>	Категория	не ниже первой	

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
	<b>пищевые столовые</b>	Внешний вид		скорлупа чистая, неповрежденная, без пятен крови и помета
		Содержимое		без посторонних запахов гнилости, тухлости, затхлости и др.
		<i>Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов</i>		
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»</i>		
<b>10</b>	<b>Мясо цыплят-бройлеров без вложения комплекта потрохов</b>	Категория		первая
		Внешний вид		мышцы развиты хорошо, форма груди округлая, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком, без оперения Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемым; костная система без переломов и деформаций.
		<i>При обработке тушек использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды не допускается</i>		
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»</i>		
<b>11</b>	<b>Мясо жилованное (мясо на кости) говядина</b>	Категория		первая
		Внешний вид		свежее, без постороннего запаха
		Класс		от взрослого крупного рогатого скота
		Термическое состояние		замороженное
		Ветеринарное и товароведческое клеймо		наличие
		<i>Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя должны соответствовать требованиям согласно <a href="#">Приложениям N 1- 3</a> Технического регламента. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), должны предоставляться изготовителем (поставщиком) и соответствовать требованиям <a href="#">Приложения N 5</a> Технического регламента</i>		
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 ) и ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия</i>		
<b>12</b>	<b>Рыба треска</b>	Сорт		первый
		Термическое состояние		замороженная
		Вид разделки		потрошенная обезглавленная
		Способ заморозки		поштучно
		Внешний вид		поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга
		Запах после размораживания		свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов
		<i>Микробиологические нормативы безопасности должны соответствовать требованиям Приложения № 1 к техническому регламенту Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)</i>		
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»</i>		

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
13	<b>Сельдь атлантическая слабосоленая, непотрошенная, с головой</b>	Сорт		первый
		Внешний вид		поверхность чистая, по цвету свойственному данному виду
		Вкус и запах		свойственные соленой сельди, без постороннего привкуса и запаха
		Массовая доля поваренной соли, %, в сельди		св. 6 до 8 включ.
		Консистенция		Нежная, сочная
		<i>Микробиологические нормативы безопасности должны соответствовать требованиям Приложения № 1 к техническому регламенту Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)</i>		
<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»</i>				
14	<b>Картофель свежий продовольственный поздний</b>	Внешний вид		клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие
		Запах и вкус		характерные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель продовольственный. Технические условия»</i>		
15	<b>Капуста белокочанная свежая</b>	Класс		первый
		Внешний вид кочанов		свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев
		Запах и вкус		характерные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»</i>		
16	<b>Морковь столовая свежая</b>	Сорт	не ниже первого	
		Внешний вид		свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; с типичной для ботанического сорта формы и окраски

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		Запах и вкус		характерные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»</i>		
17	<b>Свекла столовая свежая</b>	Сорт	не ниже первого	
		Внешний вид		свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски
		Запах и вкус		характерные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»</i>		
18	<b>Лук репчатый свежий</b>	Класс		первый
		Внешний вид		луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой
		Запах и вкус		характерные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»</i>		
19	<b>Огурцы свежие</b>	Сорт		высший
		Внешний вид		плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности
		Запах и вкус		свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»</i>		
20	<b>Томаты свежие</b>	Сорт		высший
		Внешний вид		плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен, без излишней внешней влажности
		Степень зрелости		красная, розовая
		Запах и вкус		свойственные данному



№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
				ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»</i>		
21	Яблоки свежие	Сорт	не ниже первого	
		Внешний вид		плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, без повреждений вредителями и болезнями
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия»</i>		
22	Лимоны свежие	Категория		первая
		Внешний вид		свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой
		Окраска		от светло-зеленой до желтой или оранжевой
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»</i>		
23	Апельсины свежие	Категория		первая
		Внешний вид		свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой
		Окраска		от светло-оранжевой до оранжевой
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»</i>		
24*	Молоко цельное сухое	Внешний вид		мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого молока. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
		Массовая доля жира	не менее 26%	
		Массовая доля влаги для продукта упакованного	не более 4%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013); ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»</i>		
25	Хлопья овсяные	Вид	не ниже «Геркулес»	высший
		Цвет		белый с оттенками от кремового до желтоватого
		Запах		свойственный овсяной крупе без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов
		Вкус		свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и других посторонних привкусов
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»</i>		

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
26	Крупа манная	Марка Внешний вид, цвет Запах Вкус		«М» преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета нормальный, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании крупы без ощущения хруста <i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»</i>
27	Крупа рисовая, выработанная из шлифованного риса	Сорт Содержание доброкачественного ядра Нешелушенные ядра риса Запах Вкус	не ниже высшего не менее 99,7%	не допускаются свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький <i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»</i>
28	Крупа пшено шлифованное	Сорт Содержание доброкачественного ядра Запах Вкус	не менее 99,2%	высший свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький <i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»</i>
29	Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворивающаяся	Сорт Внешний вид Содержание доброкачественного ядра Запах Вкус	не ниже первого не менее 98,9%	целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,620мм, вырабатываемые из пропаренного зерна свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени свойственный гречневой крупе без кислого, горького привкусов <i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»</i>
30	Горох	Сорт Внешний вид Примесь целого шлифованного гороха Запах	не более 5%	первый шлифованный с разделенными семядолями свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		Вкус		свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»</i>				
31	Макаронные изделия	Сорт	не ниже первого	
		Группа		А
		Вид		нитеобразные (вермишель) и(или) фигурные
		Вкус и запах		свойственные данному изделию, без посторонних привкуса и запаха
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»</i>				
32	Мука пшеничная	Сорт	не ниже высшего	
		Вкус и запах		свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, не затхлый, не плесневый
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»</i>				
33	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	Марка		«Премиум»
		Внешний вид		прозрачное, без осадка
		Вкус и запах		без запаха, обезличенный вкус
		Цветное число йода	не более 6 мг	
<i>Подсолнечное масло должно соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложениями 1 и 2 Технического регламента ТР ТС 024/2011</i>				
<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия.»</i>				
34	Сахар кристаллический	Категория		«Экстра»
		Состав		очищенная и кристаллизованный сахароза
		Массовая доля сахарозы	не менее 99,8 %	
		Внешний вид		однородная сыпучая масса кристаллов
		Запах и вкус		свойственный сахару, сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»</i>				
35	Соль поваренная пищевая йодированная	Сорт		«Экстра»
		Внешний вид		кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли
		Вкус		солёный, со слабым запахом йода
		Массовая доля нерастворимого в воде осадка	не более 0,03%	
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»</i>				
36	Соль поваренная пищевая	Сорт		«Экстра»
		Внешний вид		кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		Вкус		способом производства соли солёный, без постороннего привкуса
		Массовая доля нерастворимого в воде осадка	не более 0,03%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»</i>		
37	<b>Соки (нектары) фруктовые</b>	Вид (по технологии изготовления)		прямого отжима осветленный или с мякотью
		Вкус и аромат		натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку, без посторонних привкуса и запаха
		Виды фруктов, из которых произведен сок (нектар)		яблоки, виноград, груши, абрикосы, персики
		Массовая доля осадка в соках осветленных	не более 0,3%	
		Объемная доля мякоти для соков с мякотью	не менее 8,0%	
		Содержание растворимых сухих веществ	не более чем 16%	
		Наличие генно-модифицированных (генно-инженерных, трансгенных) организмов, добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих ГМО, подсластителей, ароматизаторов (кроме натуральных)		не допускается
		<i>Для обогащения фруктовых соков (нектаров) допускается использование пищевых и биологически активных веществ, разрешенных для использования в пищевой промышленности витаминов, витаминоподобных веществ, каротиноидов, минеральных веществ, органических кислот, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, полисахаридов, полифенольных кислот, пребиотиков, фитостеринов, флавоноидов, фосфолипидов</i>		
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011); ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»</i>		
38	<b>Горошек зеленый консервированный, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей</b>	Сорт		высший
		Внешний вид		зерна целые, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета
		Цвет зерен горошка		зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки
		Качество заливочной жидкости		прозрачная, с зеленоватым или оливковым оттенком
		Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке	не менее 60 %	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия»</i>		
39	<b>Огурцы соленые</b>	Внешний вид		целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		Консистенция		мякоть крепкая, плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая
		Цвет		зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов
		Качество рассола		мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»</i>				
40	Икра овощная из кабачков	Внешний вид		однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезревших овощей.
		Консистенция		мажущаяся или слегка зернистая.
		Цвет		от желтого до светло-коричневого, однородный по всей массе
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»</i>				
41	Томатная паста	Категория		«Экстра»
		Внешний вид		однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов
		Вкус и запах		ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной пасте, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха
		Наличие генно-модифицированных (генно-инженерных, трансгенных) организмов, добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих ГМО, подсластителей, ароматизаторов (кроме натуральных)		не допускается
<i>Содержание растворимых сухих веществ в томатной пасте не должно превышать требованиям и нормам, указанного в Приложении №2 Технического регламента ТР ТС 023/2011</i>				
<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011); ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия»</i>				
42	Виноград сушеный (изюм)	Сорт		высший
		Внешний вид		масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки без плодоножек
		Вкус и запах		сладкий или сладко-кислый

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»</i>		
43	Абрикосы сушеные (курага)	Сорт	не ниже высшего	
		Внешний вид плода		целые приплюснутые с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии
		Цвет		однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»</i>		
44	Сливы сушеные (чернослив)	Сорт	не ниже высшего	
		Внешний вид плода		целые приплюснутые с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии
		Цвет		черный с синеватым оттенком, глянцевоый
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»</i>		
45	Клюква	Внешний вид		свежие или замороженные, вполне спелые, но не перезревшие, чистые, без плодоножек, целые, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями болезнями, без излишней внешней влажности, могут быть влажными, но не течь; разнородные по размеру и окраске
		Массовая доля органической примеси съедобных плодов других видов растений (брусника, водянка, морошка и т.д.)	не более 1 %	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 33309-2015 «Клюква свежая. Технические условия»</i>		
46	Кофейный напиток без кофеина, растворимый	Внешний вид		порошкообразный, без комков
		Цвет		коричневый, разной степени интенсивности
		Вкус и аромат		свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха
		Массовая доля влаги	не более 4,5%	
<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»</i>				
47	Чай черный отборный среднелистовой	Внешний вид		однородный, ровный, хорошо скрученный
		Вкус настоя чая		нежный аромат, терпкий вкус
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»</i>		
48	Какао-порошок	Внешний вид		порошок (при растирании)

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
		Цвет порошка		пальцами без крупинок)
		Влажность	не более 7,5 %	от светло-коричневого до темно-коричневого цвета без серого оттенка
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»</i>		
49	<b>Крахмал картофельный</b>	Сорт	не ниже высшего	
		Внешний вид		однородный порошкообразный, без металломагнитных примесей
		Цвет		белый
		Массовая доля влаги	17%-20%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»</i>		
50	<b>Джемы</b>	Внешний вид		мажущаяся масса, обладающая желатинной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями
		Вкус и запах		сладкий, кисло-сладкий, хорошо выраженный, свойственны фруктам, из которых изготовлен джем
		Массовая доля фруктовой части	не менее 40%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»</i>		
51	<b>Печенье</b>	Вид (по технологии производства)		глазированное или неглазированное, частично глазированное, с добавлением, без добавлений, с начинкой, без начинки
		Ассортимент		сахарное, слоеное, овсяное, затяжное
		Вид в изломе		пропеченое с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса
		<i>Технические характеристики должны соответствовать ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»</i>		
52**	<b>Сосиски «Молочные»</b>	Внешний вид		батончики с чистой сухой поверхностью
		Консистенция		нежная, сочная
		Цвет и вид на разрезе		розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешанный
		Запах и вкус		свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый
		Массовая доля жира	не более 28%	
		Массовая доля белка	не менее 11%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013); ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»</i>		
53**	<b>Колбаса «Московская»</b>	Внешний вид		батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
		Консистенция		плотная
		Цвет и вид на разрезе		фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-

№ п/п	Наименование	Показатели, используемые для определения соответствия потребности Организатора товара (материала), предлагаемого к использованию при оказании услуг	Показатели изменяемые	Показатели, значения которых не могут изменяться
				красного, без серых пятен, пустот, с содержанием кусочков шпика белого цвета или с розоватым оттенком
		Запах		свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха
		Вкус		слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей
		Массовая доля жира	не более 39%	
		Массовая доля белка	не более 17%	
		<i>Технические характеристики должны соответствовать Техническому регламенту ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013); ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»</i>		
<p><b>Примечание к таблице:</b>  * по пунктам 3-8, 24 допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах должны соответствовать требованиям Приложения 10 Технического регламента ТР ТС 033/2013. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах должны соответствовать Приложению 11 Технического регламента ТР ТС 033/2013;  ** по пунктам 52, 53 Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности должны соответствовать требованиям согласно <a href="#">Приложениям N 1 - 3</a> указанного в пункте Технического регламента. Физико – химические показатели должны соответствовать требованиям согласно таблицы 5 Приложения № 4 Технического регламента ТР ТС 034/2013.</p>				

2.3. Пищевые продукты должны быть в упаковке, предохраняющей от механических и атмосферных воздействий, обеспечивающих сохранность продуктов от всякого рода повреждений.

Не допускаются к использованию пищевые продукты после истечения срока годности.

**Претендент по требованию Организатора** представляет следующие документы:

- декларацию о соответствии (копия декларации, заверенная держателем подлинника, нотариусом или органом по сертификации товара г. Саров), согласно Постановления Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» с изменениями, внесенными Постановлением Правительства РФ «О внесении изменений в единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» № 870 от 04.10.2013;
- ветеринарное свидетельство по установленной форме;
- качественное удостоверение;
- документы, подтверждающие безопасность и качество товара, в том числе протокол лабораторных исследований на содержание нитратов, пестицидов;
- акт обследования на органолептику;
- товарная накладная.

**2.4. Оказание Услуг должно осуществляться в соответствии с условиями настоящего Технического задания и требованиями следующих нормативных документов:**

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СП 2.3.6.1079-01. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Правила оказания Услуг общественного питания, утверждённых Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года №1036;



- Устав Организатора.

Пищевые продукты, используемые в процессе оказания Услуг, должны соответствовать следующим требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановления Правительства Российской Федерации от 07.08.2014 N 778 «О мерах по реализации указов Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 г. N 560, от 24 июня 2015 г. N 320 и от 29 июня 2016 г. № 305»;

- Постановления Правительства Российской Федерации от 22 августа 2016 г. N 832 «Об ограничениях допуска отдельных видов пищевых продуктов, происходящих из иностранных государств, для целей осуществления закупок для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880);

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67);

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68);

- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883);

- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882);

- Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)( принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162)

- Нормативных документов (ГОСТ), указанных в п.2.2. требований к оказанию Услуг.

### **3. Планируемые результаты оказания Услуг:**

Оказание Услуг направлено на обеспечение здоровья учащихся, обеспечение их здоровым питанием и предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

