

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2022-2024 годах (ГБПОУ "1-й МОК")

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2022-2024 годах (ГБПОУ "1-й МОК").

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01 - УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению 1 и Приложению 10.

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к Техническому заданию:

- Приложение 1 - «Перечень объектов закупки».

- Приложение 2 - «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приложение 3 - «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования».

- Приложение 4 - «Форма Основного (организованного) меню».

- Приложение 5 - «Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».

- Приложение 6 - «Форма Заявки».

- Приложение 7 - «Форма Абонементной книжки».
- Приложение 8 - «Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».
- Приложение 9 - «Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся».
- Приложение 10 - «Перечень адресов оказания услуг по организации питания».

2 Стандарт услуг

2.1 Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Основным(и) (организованным(и)) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы), составленным в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию.

Реализация на пищеблоке одновременно двух и более основных (организованных) меню допускается при условии наличия на пищеблоке набора складских производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, обеспечивающих одновременное приготовление кулинарных изделий. При одновременной реализации на пищеблоке двух и более вариантов меню не допускается приготовление одинаковых блюд в смежные дни.

- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования», Приложении 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию;

- положениями «Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ», размещенного на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyy-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и «Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ», размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.2016.pdf,

в случае внедрения на объектах Заказчика подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ (ИС ПП).

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках в соответствии с Приложением 6 «Форма Заявки» к настоящему Техническому заданию, подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и основным (организованным) меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» настоящего Технического задания, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких основных (организованных) меню, предложенных Исполнителем в составе заявки на участие в закупке.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее - КИС ГУСОЭВ, ранее - информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика), либо по факсу или электронной почте (в случае неисправности системы КИС ГУСОЭВ).

2.6 Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику основное (организованное) меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании основного (организованного) меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в пункте 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Основное (организованное) меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе основного (организованного) меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности - на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов, соответствовать действующему(им) основному(ым) (организованному(ым)) меню.

2.6.5.1 Основное (организованное) меню для каждой категории обучающихся должно предусматривать возможность замены пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Замены, предусмотренные основными (организованными) меню, могут применяться по инициативе Заказчика в целях обеспечения разнообразия питания, учета вкусовых предпочтений обучающихся и снижения объема пищевых отходов.

2.6.5.2 Внесение изменений постоянного характера (для применения более одного цикла основного (организованного) меню), не предусмотренных пунктом 2.6.5.1 настоящего Технического задания, в основные (организованные) меню осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе при условии:

- соответствия замены по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов согласно акту, указанному в пункте 7.32 настоящего Технического задания, что должно подтверждаться расчетами соответствия пищевой ценности;

- наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы и Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

2.6.5.3 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее - Потребитель услуг) в соответствии с основным (организованным) меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и (или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

2.6.5.4 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.17 настоящего Технического задания..

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком.

Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.12 настоящего Технического задания.

2.7 Заказчик в срок, согласованный с Исполнителем в течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Контракта, на основании договора безвозмездного пользования предоставляет Исполнителю помещения пищеблока, находящиеся по адресу оказания услуг, указанному в Приложении 10 «Перечень адресов оказания услуг по организации питания» к настоящему Техническому заданию для организации питания и обеспечению питьевого режима.

2.7.1 Исполнитель в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта обязан обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей Заказчика, контрольных и

надзорных органов, а также использовать принятые от Заказчика помещения только для оказания услуг, предусмотренных Контрактом и настоящим Техническим заданием.

2.8 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.9 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.10 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.11 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.12 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.13 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.14 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и (или) контролирующего органа. В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

2.15 Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.16 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие

санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.17 Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2 (двух) часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 (двух) часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.18 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек в соответствии с Приложением 7 «Форма Абонементной книжки» к настоящему Техническому заданию, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.19 Исполнитель обеспечивает поверку весового оборудования пищеблока.

2.20 Сбор, хранение и вывоз пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем:

2.20.1 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.20.2 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями пункта 7.32 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.20.3 и 2.20.4 настоящего Технического задания.

2.20.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.20.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.20.5 Запрещается выбор пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем, из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.21 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.21.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды для обеспечения питьевого режима обучающихся 1 - 11 классов, студентов профессиональных образовательных организаций осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактического потребления, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.21.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.21.3 Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.21.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение ее качества независимо от климатических условий.

2.21.5 При хранении и использовании питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.21.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте хранения комплектов бутилированной воды. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности, исключению загрязнения и возврату.

2.22 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.27, 7.32 настоящего Технического задания, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.23 Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.24 Моментом оказания услуг является:

2.24.1 При организации питания детей дошкольного возраста - момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов, питьевой воды из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком. Предоставление бутилированной воды воспитанникам в возрасте до 7 (семи) лет осуществляется в рамках реализации основного (организованного) меню. В целях исключения длительной реализации воды из открытых бутылей Исполнитель по согласованию с Заказчиком предусматривает поставку воды в бутылках различного объема, в т. ч. объемом 1,0, 1,5, 2,0 л и т. п.

2.24.2 При организации питания обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, путем предварительного накрытия столов.

2.24.3 При организации питания обучающихся 5 - 11 классов - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, на линии раздачи.

2.24.4 При обеспечении питьевого режима - момент доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.25 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и (или) надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.26 Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в соответствии с требованиями акта, указанного в пункте 7.14 настоящего Технического задания.

2.27 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, посуды, необходимых Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию (дооснащение пищеблока).

3.1.1.1 Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока.

3.1.2 Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика).

3.1.4 Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и (или) в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5 Доставка на объект(ы) Заказчика (за исключением объектов для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования) напольных или настольных устройств

раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию Исполнителя, необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком (для обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) и обучающихся 5 - 11 классов в интернатах) - предварительное накрытие столов; для обучающихся 5 - 11 классов - предоставление рационов питания на линии раздачи.

При организации питания детей дошкольного возраста - передача Заказчику на пищеблоках кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания по отдельным приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

3.2.5 Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды с применением дезинфекционного средства в сроки, установленные производителем устройств (согласно технического паспорта на устройство), но не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца с учетом графика каникул, утвержденного в учреждении. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7 Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

3.2.9 Организация питания и буфетного обслуживания работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и (или) денежных средств родителей (законных представителей), в т. ч. с использованием КИС ГУСОЭВ путем предоставления возможности осуществлять заказ на Официальном портале Мэра и Правительства Москвы (сервис «Выбор питания из меню»).

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям Контракта и настоящего Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды в соответствии с требованиями актов, указанных в пунктах 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.23, 7.25, 7.28, 7.29 настоящего Технического задания. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение

за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

4.3 Исполнитель обеспечивает наличие на своем базовом предприятии резерва пищевых продуктов/готовых блюд/рационов питания в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель в соответствии с требованиями пункта 7.3 настоящего Технического задания проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

4.6 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т. д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.7 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с требованиями актов, указанных в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.8 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и (или) кулинарных изделий и (или) пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.9 Требования к помещениям пищеблока:

- Исполнитель обязан обеспечить на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания. Ежегодно (перед началом нового учебного года) Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала;
- Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем.

Инвентарь должен быть промаркирован;

- Исполнитель обязан осуществлять предварительное накрытие столов в соответствии с пунктами 2.24, 3.2.2, 7.32 настоящего Технического задания.

4.10 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.11 Исполнитель обязан соблюдать технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и (или) порядка мытья и хранения посуды и (или) инвентаря.

4.12 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и (или) иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и (или) психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.).

4.15 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии контрольного образца молочной продукции в промышленной упаковке в следующем порядке:

4.17.1 Отбору подлежит молоко и молочная продукция промышленного производства, соответствующая требованиям раздела «Молоко и молочная продукция» Приложения 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования», Приложения 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию, от каждой партии пищевой продукции в следующих объемах:

- не менее 2 кг - масло сладко-сливочное несоленое (пункты 23, 24 Приложения 2 и пункты 17, 18 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сметана (пункт 18 Приложения 2 и пункт 13 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - творог (пункты 13 - 17 Приложения 2 и пункты 9 - 12 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сыр мягкий для детского питания (пункт 22 Приложения 2 и пункт 20 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - молоко питьевое в упаковке 0,2 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 и пункты 1 - 2 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - кисломолочная продукция в упаковке 0,2 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 и пункты 3 - 8 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 6 л - молоко питьевое в упаковке 1,0 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 и пункты 1 - 2 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 6 л - кисломолочная продукция в упаковке 1,0 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 и пункты 3 - 8 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 головок - сыр полутвердый (пункты 19 - 21 Приложения 2 и пункты 14 - 16 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию).

4.17.2 Хранение отобранных контрольных образцов производится с соблюдением условий и температурных режимов хранения, установленных изготовителями, в течение не менее 14 (четырнадцати) суток после последней поставки на базовое предприятие части молочной продукции или до истечения срока годности скоропортящейся молочной продукции (со сроком годности до 10 (десяти) суток).

4.17.3 Контрольный образец предоставляется представителям контрольных и надзорных органов для проведения лабораторных исследований при предоставлении соответствующего запроса.

4.18 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям настоящего Технического задания по показателям сорта, класса, категории.

4.19 Исполнитель обязан обеспечить наличие основного (организованного) меню и технологических карт. Основное (организованное) меню должно соответствовать требованиям СанПиН, в том числе указанным в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.21 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.22 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке прибор измерения температуры в массе готового блюда (термошуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

4.23 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного и школьного) питания или их копий, заверенных печатью и подписью Исполнителя, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения. Исполнитель обязан на базовом предприятии иметь документацию, обеспечивающую прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечного потребителя.

4.24 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме. Количество рационов питания должно соответствовать Заявке, рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать ежедневному меню.

4.25 Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку).

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.27 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.28 Исполнитель обязан обеспечить на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения с соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.29 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.30 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.31 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пунктов 7.33, 7.24 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3 Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение

правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4 Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5 Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» и Приложении 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупы и т. п.) на момент поставки на пищеблока Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток (включительно) - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4 Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований)

следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации в соответствии с требованиями пункта 7.2 настоящего Технического задания, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.34 настоящего Технического задания.

6.6 Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.13 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8 На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес, дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки, условия и сроки хранения продукции после упаковки, ТУ, в соответствии с которым проводилась фасовка и упаковка продукции.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и (или) количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть

идентифицирован продукт.

6.10 В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего; регистрационный номер свидетельства о государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя для предоставления Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью Исполнителя.

6.12 Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.13 По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.14 Питьевая вода должна быть упакована в бутылки, соответствующие типу используемых

устройств раздачи воды.

6.15 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.11, 7.23, 7.29 настоящего Технического задания.

6.16 Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.17 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности), гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с установленным изготовителем сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности.

Условия хранения и срок годности бутылки после вскрытия должен соответствовать рекомендациям изготовителя, указанным в маркировке, и требованиям актов, указанных в пунктах 7.4, 7.11, 7.32 настоящего Технического задания. Замена бутылок с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылка маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате и времени вскрытия, заверенную подписью ответственного лица. Не допускается нанесение маркировочных записей непосредственно на бутылку.

6.18 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

6.19 Не допускается поставка воды, полученной методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.20 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна соответствовать требованиям пункта 7.2 настоящего Технического задания. Упаковка должна быть без следов вскрытия, пригодной для данного товара, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.21 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пунктам 7.4, 7.11, 7.23 настоящего Технического задания.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

7.3 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

7.4 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

7.5 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и

овощей".

7.6 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

7.7 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

7.8 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

7.9 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

7.10 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

7.11 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

7.12 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

7.13 "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

7.14 Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

7.15 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

7.16 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

7.17 "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

7.18 "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие

требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

7.19 "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

7.20 "ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 194-ст).

7.21 "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

7.22 "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

7.23 "ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1606-ст).

7.24 "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

7.25 "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

7.26 "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7.27 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

7.28 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

7.29 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

7.30 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

7.31 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

7.32 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

7.33 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

7.34 Приказ Минтруда России от 14.09.2021 N 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".