

Описание объекта закупки
Оказание услуг школьного питания

1. Место, срок и объем оказываемых услуг:

1.1. Место оказания услуг: Свердловская область, город Первоуральск, улица Карбышева, 1А.

1.1.1. Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу (ам): 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Карбышева, 1А.

1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: **с 01.09.2025г. по 31.08.2026г.**

Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней).

1.3. Объем оказываемых услуг:

№	Наименование услуги	Описание услуги	Наименование показателя	Период оказания услуги	
				первое полугодие учебного года 2025-2026	второе полугодие учебного года 2025-2026
1	Услуга школьного питания	Питание обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классы (завтрак)	Количество обучающихся 1 класса, чел	25	25
			Количество учебных дней в периоде 1 класса	80	86
			Количество обучающихся 2-4 класса, чел	80	80
			Количество учебных дней в периоде 2-4 класса	81	91
			Количество дето-дней с учетом коэффициента посещения обучающихся 0,9	16119	
2	Услуга школьного питания	Питание обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классы (обед)	Количество обучающихся 1 класса, чел	0	0
			Количество учебных дней в периоде 1 класса	0	0
			Количество обучающихся 2-4 класса, чел	30	30
			Количество учебных дней в периоде 2-4 класса	81	91
			Количество дето-дней с учетом коэффициента посещения обучающихся 0,9	4644	
3	Услуга школьного питания	Питание обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классы ОВЗ (обед+ завтрак)	Количество обучающихся 1 класса, чел	5	5
			Количество учебных дней в периоде 1 класса	80	86
			Количество обучающихся 2-4 класса, чел	30	30
			Количество учебных дней в периоде 2-4 класса	81	91
			Количество дето-дней с учетом коэффициента посещения обучающихся 0,9	5391	
4	Услуга школьного питания	Питание обучающихся 5 - 11 классов, относящиеся к льготным категориям	Количество обучающихся, чел	50	50
			Количество учебных дней в периоде	96	96
			Количество дето-дней с учетом коэффициента посещения обучающихся 0,9	8640	

		(завтрак)			
5	Услуга школьного питания	Питание обучающихся 5 - 11 классов, относящиеся к льготным категориям (ОВЗ (обед+ завтрак))	Количество обучающихся, чел	15	15
			Количество учебных дней в периоде	96	96
			Количество дето-дней с учетом коэффициента посещения обучающихся 0,9	2592	

**При расчете применяется коэффициент посещения обучающихся 0,9 (пропуски по болезни, карантины, погодные условия и прочее).*

Количество питающихся в столовой (количество порций), зависит от фактического посещения обучающихся в образовательном учреждении, ежедневно уточняется.

Заказчик подает заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14.00 часов текущего дня.

2. Требования к организации питания обучающихся:

2.1. Оказание услуг школьного питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Первоуральск, реализующих общеобразовательные программы и программы дошкольного образования, осуществляется непосредственно в производственных цехах пищеблока и обеденных залах, с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами силами Исполнителя.

Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.2. Исполнитель организует горячее питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и согласованным с заказчиком.

2.3. График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня учащихся.

2.4. Исполнитель обязан предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

2.5. Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2.6. Исполнитель обязан:

2.6.1. Организовать ежедневное, рациональное питание учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2024).

2.6.2. При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для ежедневного бракеража готовой пищи, а другая - для надлежащего ее хранения в течение 48 часов с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Бракераж готовой продукции проводит персонал Заказчика с привлечением представителей Исполнителя.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.

Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом Исполнителя в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое изделие и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$.

Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуются вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве суточных проб.

Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.

При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.

Раздача готовой продукции и накрытие столов в обеденном зале осуществляется силами Исполнителя.

2.6.3. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным и согласованным с заказчиком меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по запросу.

Наличие договоров с поставщиками продовольственных товаров и сырья, отвечающими СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», с указанием ассортимента закупаемых у них продовольственных товаров и сырья, графика завоза продовольственных товаров и сырья.

В случае отсутствия условий для изготовления полуфабрикатов в базовой столовой, на производстве Исполнителя участник закупки должен осуществлять закупку полуфабрикатов (например, мясо бескостное, рыбное филе, птица потрошенная) преимущественно у других поставщиков или производителей в соответствии с утвержденным циклическим меню и доставлять данную продукцию в столовые-догоготовочные.

2.6.4. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания, о внедрении на предприятии Исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (с приложением результатов проверок Роспотребнадзора, сертификата соответствия - в случае проведения добровольной сертификации). Предоставлять беспрепятственный доступ Заказчику и уполномоченным государственным органам на пищеблок.

2.6.5. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с нормативными актами. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.6.6. При организации услуг Исполнитель обеспечивает информационно-техническое взаимодействие с автоматизированной системой учета питания, установленной у Заказчика, оказывает услуги с использованием оборудования и программного обеспечения, позволяющего осуществлять обмен данными с автоматизированной системой учета питания, в том числе передавать информацию об учете отпуска питания, включая льготное питание.

3. Требования к качеству услуг:

3.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.

- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

3.2. На каждый день оказания услуг Исполнитель обязан размещать ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания") следующую информацию:

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в меню (приложение № 1) и технологической карте;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, калорийность порции;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

- цены блюд, рациона по приемам пищи (завтрака, обеда и пр.) и суточного рациона в целом.

Ежедневное меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано Заказчиком.

3.3. Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям и СанПиНами, действующим на момент предоставления услуг питания.

3.4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения иных нормативных и нормативно-технических документов.

3.5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 (Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию).

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Транспортировка продуктов питания (Товара) осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Исполнитель обязан обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа"; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства труда и социальной защиты и Министерства здравоохранения от 31.12.2020 № 988н/1420н «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»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

6. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам, порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для изготовления продукции, должны соответствовать требованиям стандартов, по которым они изготовлены, а также ТР ТС 021 и ТР ТС 022 представленные в Таблице 1.

Таблица 1.

Характеристики пищевой продукции

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
2.	бананы	ГОСТ Р 51603-2000
3.	батон	ГОСТ 27844-88
4.	виноград сушеный (изюм)	ГОСТ 6882-88
5.	вода	ГОСТ 32220-2013 ГОСТ Р 51074-2003
6.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019 ГОСТ 6201-2020
7.	дрожжи	ГОСТ 54845-2011
8.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
9.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981-2013
10.	какао-напиток	ГОСТ 108-2014
11.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ГОСТ Р 51809-2001
12.	капуста морская	ТУ изготовителя
13.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 7176-2017
14.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004

15.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021
16.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
17.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
18.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
19.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022
20.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019
21.	крупа ячневая	ГОСТ 5784-2022
22.	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
23.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 34306-2017
24.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
25.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
26.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
27.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
28.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
29.	морковь столовая очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 32284-2013
30.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
31.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ГОСТ 52477-2005 ГОСТ 31713-2012
32.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
33.	печенье сахарное	ГОСТ 24901-2023
34.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
35.	повидло	ГОСТ 32099-2013
36.	полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные (говядина)	ГОСТ 32951-2014
37.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
38.	мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное (тушка кур, цыплят бройлеров и их части)	ГОСТ 31962-2013
39.	рыба мороженная (минтай)	ГОСТ 32366-2013
40.	рыба мороженная (горбуша)	ГОСТ 32366-2013
41.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
42.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ГОСТ 32285-2013
43.	сметана	ГОСТ 31452-2012
44.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
45.	сок	ГОСТ 32103-2013
46.	субпродукты – печень говяжья	ГОСТ 32244-2013
47.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
48.	смесь сушеных фруктов (сухой компот)	ГОСТ 32896-2014
49.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
50.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
51.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
52.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
53.	тыква	ГОСТ 7975-2013
54.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
55.	фарш куриный	ГОСТ 31490-2012
56.	фарш говяжий	ГОСТ 55365 -2012
57.	хлеб из пшеничной муки	ГОСТ 31805-2018
58.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
59.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
60.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-2022
61.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
62.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017

63.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
64.	ягоды с/м	ГОСТ 33823-2016

Все транспортируемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности не менее 70% от установленного предприятием - изготовителем срока годности, для скоропортящихся продуктов – не менее 80%.

Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).

Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной в Федеральной государственной информационной системе.

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);
- допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;
- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, или с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания процесса приготовления продуктов.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;

- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-техническими документами.

Не допускается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО), консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов, запрещенных для детского питания.

Заказчик

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12»
(МАОУ СОШ № 12)
Юр. адрес: 623104, Свердловская область,
г. Первоуральск, ул. Карбышева, 1а
Почтовый адрес: 623104, Свердловская область,
г. Первоуральск, ул. Карбышева, 1а
ИНН 6625015516
КПП 668401001
ОГРН 1036601471301
к/с 40102810645370000054
р/с 03234643655240006200
Финуправление Администрации муниципального
округа Первоуральск
(МАОУ СОШ № 12 л/с 31906253400)
Уральское ГУ Банка России // УФК по Свердловской
области, г. Екатеринбург
БИК 016577551
Тел. (3439) 62-29-05, 62-29-90
Эл. почта: 583106@mail.ru

Директор МАОУ СОШ № 12 Н.В. Щербакова
Подписано электронно-цифровой подписью ЭЦП

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат
общественного питания»
Адрес места нахождения:
623383, Свердловская область, м.о. Полевской, г. Полевской,
мкр. Черемушки, зд. 16, офис 2
Адрес для почтовых отправлений:
623383, Свердловская область, м.о. Полевской, г. Полевской,
мкр. Черемушки, зд. 16, офис 2
Телефон (факс):
(34350) 4-16-15
Адрес электронной почты: kor.polevs@yandex.ru
Платежные реквизиты получателя:
р/с 40702810400420006857
кор/сч 30101810100000000787
ПАО «Банк Уралсиб»
БИК 044525787

Директор ООО О.Ю. Козырева
Подписано электронно-цифровой подписью ЭЦП