

### Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки:

Объект закупки: Услуги по организации горячего питания для ГБПОУ МО "Физико-технический колледж" в 2023 году.

Начальная максимальная цена контракта: 7 115 398 (семь миллионов сто пятнадцать тысяч триста девяносто восемь) рублей 62 копейки.

Цена контракта указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг, в том числе расходов на приобретение продуктов питания и других материальных ресурсов, предоставление персонала, имеющего необходимую квалификацию, доставку и разгрузку продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с примерным меню на пищеблоке заказчика, страхование, уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

Бюджет Московской области на 2023 год

КБК 014-0000-0000000000-244

ОКПД2: 56.29.20.130 - Услуги столовых для студентов учебных заведений

КОЗ: 02.18.01.01.03.01.02.01.02 - Услуги столовых для учреждений среднего и высшего профессионального образования

КОЗ2: 21.101.03.01.02.01.002 - Услуги столовых для учреждений среднего и высшего профессионального образования

КТРУ: 56.29.20.000-00000002 - Услуги столовых

Программа: «Образование Подмосковья»

Подпрограмма: «Профессиональное образование»

Мероприятие: «Обеспечение горячим питанием обучающихся в государственных профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования»

ИКЗ: 222504715296050470100100760005629244

2. Место оказания услуг: по адресу заказчика:

Наименование	Адрес
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Физико-технический колледж»	141702, Московская область, г. Долгопрудный, ул. Гранитная, д. 7

3. Объем услуг приведен в таблице:

Наименование Заказчика	Организация питания обучающихся (1шт. -завтрак, обед)	Особенности организации питания
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Физико-технический колледж»	48 994	<i>Исполнитель организует приготовление рационов питания и организует раздачу питания студентам Заказчика в сроки, установленные действующим санитарно-эпидемиологическим законодательством</i>

4. Услуги оказываются с 01 января по 31 декабря 2023 года.

5. Услуги оказываются ежедневно с понедельника по субботу за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени в соответствии с режимом работы образовательного учреждения и режимом организации питания обучающихся учреждения по заявкам Заказчика.

6. Оплата по Контракту осуществляется безналичным путем. Оплата оказанных услуг производится за фактически оказанные услуги путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика на расчетный счет Исполнителя за счет средств субсидии на иные цели на основании подписанных сторонами

актов оказанных услуг не более чем в течение 5 рабочих дней со дня подписания Сторонами акта (ДОП), формата УПД, утвержденного приказом ФНС России.

7. Исполнитель осуществляет приготовление и раздачу пищи в помещении Заказчика с использованием посуды Заказчика и Исполнителя

9. С Исполнителем заключается договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом, находящимся в собственности Московской области, закрепленным на праве оперативного управления. Место оказания услуг: нежилые помещения 1-го этажа №3, с № 24 по № 38, № 41, а также нежилые помещения 2-го этажа №1, № 2, с № 13 по № 21, всего общей площадью 512,4 кв. м., расположенные по адресу: 141702, Московская область, г. Долгопрудный, ул. Гранитная, д. 7, кадастровый (условный) номер 50:42:0010305:43

Исполнитель настоящим обязуется вернуть помещение в том состоянии, в каком он его получил, с учетом нормального износа.

Помещение находится в собственности Московской области.

Срок безвозмездного пользования помещением устанавливается на срок оказания услуг по Контракту.

Любые изменения / улучшения (отделимые / неотделимые) в помещении производятся Исполнителем только с письменного разрешения и по согласованию с Заказчиком.

10. Услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации включают в себя:

-обеспечение ежедневного в рабочие дни двухразового питания обучающимся детям, включающего в себя завтрак, обед.

11. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с разработанным исполнителем двухнедельным меню (Приложение № 6), согласованным с Заказчиком и утверждённым органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей, к моменту заключения контракта. К двухнедельному и меню должны быть разработаны Исполнителем карточки-раскладки блюд питания, которые утверждаются Заказчиком.

12. Меню и карточки-раскладки блюд питания не могут быть изменены исполнителем без согласования с Заказчиком.

15. Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе двухнедельного меню

и карточки-раскладки, утверждённых руководителем Заказчика.

16. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности:

Оказание услуг по организации питания обучающихся (далее по тексту - "Услуга") осуществляется силами персонала Исполнителя в помещении и на оборудовании и инструментами Заказчика и Исполнителя. Оборудование и инструмент передаются Заказчиком Исполнителю в безвозмездное временное пользование - пищеблок и оборудование (описание арендуемого имущества указано в Договоре безвозмездного пользования недвижимым имуществом, находящимся в собственности Московской области, закрепленным на праве оперативного управления).

17.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.

17.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- 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 человека»;

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).
- «СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

## 17.2. Требования к персоналу:

17.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом № 330).

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

опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

17.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

17.2.4. Работники Исполнителя пищеблока Заказчика должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

17.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании обучающихся Заказчика.

17.3. Требования к помещению:

17.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

17.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятия, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятия.

17.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

17.3.4. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

17.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

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

17.3.7. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

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

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться.

Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки и вести журнал генеральных уборок. Ответственность за мероприятия по дезинсекции и дератизации несет Заказчик.

17.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания\*

№ п/п	Наименование	Характеристика продукции
1	Апельсины свежие	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34307-2017. Фасовка - не более 20 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
2	Груши свежие поздних сроков созревания, сорт первый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 33499-2015. Фасовка - не более 20 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
3	Лимоны свежие	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34307-2017. Фасовка - не более 20 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
4	Мандарины свежие	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34307-2017. Фасовка - не более 20 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
6	Яблоки свежие поздних сроков созревания, сорт первый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34314-2017. Фасовка - не более 20 кг. Упаковка -

		производственная (потребительская тара). Вес, г - средняя масса 1 яблока не менее 150 и не более 200 грамм.
7	Петрушка свежая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34212-2017. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
8	Укроп свежий	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32856-2014. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
9	Чеснок свежий	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 55909-2013. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
10	Лук зеленый свежий	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34214-2017. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
11	Огурцы свежие среднеплодные	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 33932-2016. Фасовка - не более 10 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
12	Томаты свежие, класс первый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34298-2017. Фасовка - не более 10 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
13	Свёкла свежая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32285-2013. Свёкла свежая, весовая, класс первый, фасовка не более 30 кг, в сетках.
14	Морковь	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32284-2013. Морковь свежая, весовая, класс первый фасовка не более-30 кг, в сетках.
15	Картофель свежий	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 7176-2017. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка – тканевые или сетчатые мешки.
16	Лук репчатый свежий	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 34306-2017. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка – тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты.
17.	Капуста белокочанная свежая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51809-2001. Упаковка –тканевые, полимерные или сетчатые мешки, или пакеты.
18	Киви	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31823-2012. Фасовка, кг - не более 5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
19	Йогурт питьевой (мелкая фасовка)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31981-2013 или Технический регламент ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", Фасовка - не более 0,5 литра, Упаковка - потребительская тара, Массовая доля жира, % - не менее 2,5 ; вкусовые компоненты - йогурт фруктовый

20	Сыр твердый (мелкая фасовка)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52686-2006 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 3 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
21	Рыба мороженая обезглавленная потрошенная первого сорта длина не менее 20 см. Минтай	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
22	Рыба мороженая обезглавленная, потрошенная первого сорта длина не менее 30 см. Треска	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
23	Рыба мороженая обезглавленная, потрошенная первого сорта длина не менее 35 см. Пикша	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
24	Рыба мороженая обезглавленная, потрошенная первого сорта, длина не менее 30 см. Сайда	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
25	Рыба океанического промысла мороженая первого сорта тушка длина не менее 30 см. Хек обезглавленная, потрошенная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
26	Рыба океанического промысла мороженая потрошенная обезглавленная первого сорта, длина не менее 30 см. Скумбрия	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
27	Рыба океанического промысла мороженая с головой первого сорта, длина не менее 30 см. Скумбрия	Соответствие нормативно-технической документации ГОСТ 32366-2013. Фасовка - не более 25 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
28	Сельди слабосоленые первого сорта неразделанные длина не менее 30 см	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 815-2004. Фасовка - не более 10 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
29	Сельди соленые первого сорта неразделанные длина не менее 30 см	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 815-2004. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
30	Голень куриная охлажденная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013. Упаковка - индивидуальная.
31	Грудка цыплят-бройлеров первый сорт замороженное	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013. Упаковка - индивидуальная.
32	Грудка цыплят-бройлеров первый сорт охлажденная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013. Упаковка - индивидуальная.

33	Окорочка цыплят-бройлеров первый сорт охлажденные	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013. Упаковка - индивидуальная.
34	Тушки цыплят-бройлеров охлажденные первый сорт	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013. Упаковка - индивидуальная.
35	Филе цыплят-бройлеров первый сорт охлажденное	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31962-2013 и/или Технический регламент. Упаковка - индивидуальная.
36	Яйцо куриное пищевое столовое первой категории	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31654-2012. Упаковка - индивидуальная. Вес, г - не менее 55.
37	Творог (средняя фасовка)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31453-2013. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - потребительская тара. Массовая доля жира, % - не менее 9.
38	Молоко питьевое	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31450-2013. Фасовка - не более 1 литра. Упаковка - комбинированный материал (кувшин), срок годности, сутки - не менее 7 и не более 10. Сырье изготовления - нормализованное молоко. Режим термической обработки - молоко пастеризованное. Массовая доля жира, % - не менее 3,2.
39	Молоко питьевое (жирность 3,2% )	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31450-2013. Фасовка - не более 1 литра, Упаковка – пленка. Сырье изготовления - нормализованное молоко. Режим термической обработки - молоко пастеризованное. Массовая доля жира, % - не менее 3,2.
40	Кефир (крупная фасовка)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31454-2012. Фасовка - не более 1 литра. Упаковка – пленка. Сырье изготовления - нормализованное молоко. Массовая доля жира, % - не менее 3,2.
41	Ряженка	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31455-2012. Фасовка - не более 0,5 литра. Упаковка - потребительская тара. Массовая доля жира, % - не менее 3,2. Сырье изготовления - нормализованное молоко.
42	Напиток кисломолочный сладкий	Соответствие нормативно-технической документации - ТР ТС 033/2013. Упаковка - потребительская тара. Массовая доля жира, % - не менее 2,5. Напиток кисломолочный сладкий - соответствие. Фасовка - не более 0,5 литра,
43	Масло сливочное	Ассортимент - масло сладко-сливочное несоленое Крестьянское, Массовая доля жира, % - не менее 72,5. Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32261-2013. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - потребительская тара, Сортность - высший сорт.
44	Масло сливочное (монолит)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32261-2013. Ассортимент - масло сладко-сливочное несоленое Крестьянское. Массовая доля жира, % - не менее 72,5. Сортность - высший сорт. Фасовка не более 5 кг. Упаковка - производственная.

45	Сметана (жирность 15%)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31452-2012. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - потребительская тара. Массовая доля жира, % - не менее 15. Сырье изготовления - нормализованные сливки.
46	Сметана (жирность 20%)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31452-2012. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка – производственная. Массовая доля жира, % - не менее 20. Сырье изготовления - нормализованные сливки.
47	Печень говяжья замороженная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32244-2013 или Технический регламент. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет.
48	Колбаса полукопченая	Соответствие нормативно-технической документации - Технический регламент ТС 034/2013. Упаковка - производственная.
49	Говядина в полутушах и четвертинах первой категории замороженная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 54315-2011. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет.
50	Говядина в полутушах и четвертинах первой категории охлажденная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 54315-2011. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет.
51	Мясо говядина лопаточная часть, отруб без голяшки бескостный замороженное	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31797-2012 и/или Технический регламент. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет.
52	Мясо говядина лопаточная часть, отруб без голяшки бескостный охлажденное	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31797-2012 и/или Технический регламент. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет.
53	Мясо говядина отруб лопаточный без голяшки бескостный охлажденное	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31797-2012 и/или Технический регламент. Упаковка - пищевой пергамент и/или пищевой пакет. Фасовка - не более 5 кг.
54	Колбасное изделие вареное категории А колбаса "Докторская"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 60. Массовая доля жира, % - не более 20. Массовая доля белка, % - не менее 12. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
55	Колбасное изделие вареное категории А сардельки "Говяжьи"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011 и/или Технический регламент. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 60. Массовая доля жира, % - не более 18. Массовая доля белка, % - не менее 11. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.

56	Колбасное изделие вареное категории Б сосиски "Молочные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40. Массовая доля жира, % - не более 28. Массовая доля белка, % - не менее 11. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
57	Колбасное изделие вареное категории А сосиски "Говяжьи"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 60. Массовая доля жира, % - не более 16. Массовая доля белка, % - не менее 12. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
58	Колбасное изделие вареное категории Б сосиски "Сливочные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40. Массовая доля жира, % - не более 19. Массовая доля белка, % - не менее 10. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
59	Колбасное изделие вареное категории Б сардельки "Обыкновенные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011 и/или Технический регламент. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40. Массовая доля жира, % - не более 20. Массовая доля белка, % - не менее 11. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
60	Колбасное изделие вареное категории Б сардельки "Свиные"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52196-2011 и/или Технический регламент. Упаковка – оболочка. Массовая доля мышечной ткани в рецептуре без учета воды, потерянной при термической обработке, % - не менее 40. Массовая доля жира, % - не более 30. Массовая доля белка, % - не менее 10. Маркировка согласно п.4.4 ГОСТ Р 52196-2011 - соответствие.
61	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки	Соответствие нормативно-технической документации ГОСТ 31805-2012 или ГОСТ 27844-88 или ГОСТ 27842-88 или ГОСТ 26987-86. Упаковка - потребительская тара. Фасовка - не более 0,5 кг. Хлебобулочное изделие из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта - соответствие.
62	Изделие хлебобучное из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 2077-84 или ГОСТ 31807-2012 или ГОСТ 26983-2015 или ГОСТ Р 56630-2015. Упаковка - потребительская тара. Фасовка, кг - не более 1 кг. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки - соответствие.
63	Сухари панировочные	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 28402-89. Упаковка - потребительская тара. Фасовка,

		кг - не более 1 кг. Сухари панировочные из хлебных сухарей из пшеничной муки высшего сорта - соответствие.
64	Горох колотый шлифованный первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6201-68. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная.
65	Горошек зеленый консервированный первый сорт	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 54050-2010 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная.
66	Гречневая крупа-ядрица первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 55290-2012. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная.
67	Какао-порошок	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 108-2014. Фасовка - не более 0,1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
68	Кисель на плодовых и ягодных экстрактах без добавления красителей	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 18488-2000 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная.
69	Кофейный напиток растворимый без кофеина	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 50364-92. Фасовка - не более 0,1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
70	Крахмал картофельный высший сорт	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 53876-2010. Фасовка - не более 1 кг, Упаковка - производственная.
71	Крупа манная марки М	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 7022-97. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
72	Крупа перловая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 5784-60. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
73	Крупа пшеничная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 276-60. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
74	Хлопья овсяные «Геркулес»	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 21149-93. Фасовка - не более 50 кг, Упаковка – производственная.
75	Крупа ячневая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 5784-60. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная.
76	Лимонная кислота пищевая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 908-2004. Фасовка - не более 0,01 кг. Упаковка - производственная.
77	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Первый сорт"	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 1129-2013. Фасовка - не более 1 литра. Упаковка - производственная.

78	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31688-2012. Фасовка - не более 0,4 кг. Упаковка - производственная.
79	Огурцы соленые	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 53972-2010. Упаковка – стекло. Фасовка - не более 3 литров.
80	Паста томатная	Соответствие нормативно-технической документации - Технический регламент. Фасовка. - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
81	Пшено шлифованное первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 572-2016. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная.
82	Рис шлифованный первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6292-93. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
83	Сода пищевая	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 2156-76. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная.
84	Соль поваренная пищевая йодированная первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51575-2000. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
85	Чай черный байховый гранулированный фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
86	Чай черный байховый крупнолистовой фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
87	Чай черный байховый листовой фасованный	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
88	Чай черный в пакетиках	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32573-2013 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,1 кг, Упаковка - производственная (потребительская тара).
89	Джем фруктовый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31712-2012. Фасовка - не более 0,7 кг. Упаковка - производственная.
90	Дрожжи пекарские прессованные	Соответствие нормативно-технической документации – ГОСТ Р 54731-2011 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 0,1 кг. Упаковка - производственная.

91	Зефир	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6441-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
92	Повидло стерилизованное фруктовое	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32099-2013. Фасовка - не более 0,7 кг. Упаковка - производственная.
93	Изделия макаронные короткие из муки высшего сорта, Группа Б	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31743-2012. Упаковка – производственная. Фасовка - не более 50 кг.
94	Изделия макаронные короткие. Группа Б. Высший сорт. Вермишель	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31743-2012. Упаковка – производственная. Фасовка - не более 50 кг.
95	Конфеты глазированные шоколадной глазурью	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 4570-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
96	Мармелад желеино-фруктовый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6442-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
97	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 52189-2003. Упаковка – производственная. Фасовка - не более 50 кг.
98	Икра из кабачков	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51926-2002. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
99	Икра из баклажанов	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51926-2002. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
100	Икра из свеклы	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51926-2002. Фасовка - не более 0,5 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
101	Пастила	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6441-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
102	Соль поваренная пищевая первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ Р 51574-2018. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная (потребительская тара).
103	Огурцы консервированные первого сорта (стеклянная банка вместимостью 3 л)	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 31713-2012. Фасовка - не более 3 литров. Упаковка - стеклянная банка.
104	Соки фруктовые восстановленные	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32103-2013 и/или Технический регламент. Фасовка - не более 1 литра. Упаковка - производственная.
105	Сахар-песок	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 33222-2015. Фасовка - не более 50 кг. Упаковка - производственная.

106	Фрукты сушёные высшего сорта, смесь	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32896-2014, Фасовка - не более 10 кг, Упаковка - производственная.
107	Фасоль красная	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 7758-75. Фасовка - не более 1 кг. Упаковка - производственная.
108	Лист лавровый	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 17594-81. Фасовка - не более 0,01 кг. Упаковка - производственная.
109	Слива сушеная без косточек	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32896-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
110	Абрикос сушеный первого сорта	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 32896-2014. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.
111	Виноград сушеный без косточек	Соответствие нормативно-технической документации - ГОСТ 6882-88. Фасовка - не более 5 кг. Упаковка - производственная.

\* при применении указанных продуктов для организации общественного питания должны строго соблюдаться правила и нормы, указанные в Санитарно-эпидемиологических правилах СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03

17.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Все выше перечисленные документы должны предоставляться Заказчику по требованию

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

17.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В

качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании обучающихся пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

17.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии двухнедельным (для обучающихся) меню (Приложение к Техническому заданию) и перечнем карточек-раскладок для приготовления питания, которые утверждаются Заказчиком.

17.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

17.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утвержденная форма СанПиН 2.4.5.2409-08).

17.4.6. При отсутствии, какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным (для обучающихся) меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001.

Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

17.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

17.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

17.5. Технология приготовления пищи.

17.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

#### 17.6. Требования к транспорту.

17.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Водитель производящий перевозку продуктов питания должен иметь санитарную книжку. Один раз в месяц автомобиль должен проходить санитарную обработку и после ее завершения должен быть составлен акт о прохождении санитарной обработки.

17.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

#### 17.7. Требования к результатам услуг:

17.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с двухнедельным (для детей-сирот) и десятидневным (для обучающихся) меню, согласованным с Заказчиком и утвержденным органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, разработанным с учетом калорийности.

17.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным (для детей-сирот) и десятидневным (для обучающихся) меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

17.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и в соответствии с установленным в учреждении Заказчика режимом питания обучающихся.

17.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

17.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

17.7.6. При раздаче питания Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа.

17.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и

Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Заказчика, Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

17.7.8. Исполнитель за счёт собственных средств заключает договор на вывоз и утилизацию пищевых отходов и оборудует контейнерную площадку контейнером с маркировкой «Для пищевых отходов».

17.7.9. Санитарное состояние имущества, передаваемого в рамках контракта и заключенного на основании его договора безвозмездного пользования осуществляет исполнитель за счёт собственных средств.

Исполнитель:

Заказчик:

Генеральный директор  
ООО "НОВЭКОТЕХ ПЛЮС"

Директор  
ГБПОУ МО "ФИЗТЕХ-КОЛЛЕДЖ"

\_\_\_\_\_ /Л. Б. Викторова/

\_\_\_\_\_ /А. А. Летуновский/

« » \_\_\_\_\_ 2022 г.

« » \_\_\_\_\_ 2022 г.