|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано:  Начальник управления  образования администрации  Пермского муниципального района  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Соснина | Утверждаю:  и.о.директора  МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.И.Вертипрахова |

**Приложение № 1**

к документации о закупке

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на проведение конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства,**  
**на оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся**

1. **Общая информация об объекте закупки**
   1. Наименование объекта закупки: оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся.
   2. Объем оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.
   3. **Место оказания услуг и выдачи готовых блюд**:

**Пищеблоки с полным циклом:**

614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.2;

614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.

614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д. 3;

614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д.8;

**Буфет-раздаточная:**

614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д. 8/1.

* 1. Срок оказания услуг: с 01 ноября 2023 года по 31 декабря 2025 года.
  2. График приёма пищи: в соответствии с режимом работы, расписанием уроков, и календарным планом образовательного учреждения. Оформляется отдельным документом после подписания Договора.

1. **Требования к качеству и безопасности услуг по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся**
   1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующим порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.
   2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Трудовой кодекс Российской Федерации;

- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;

- Постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 № 1176-п "Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края";

- Технический регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);

- Технический регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Технический регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- Технический регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);

- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

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

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

-  Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;

- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

- Приказ Минздрава России от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

- Положение об организации питания обучающихся МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» (Приложение №3 к Техническому заданию).

1. **Обязанности Исполнителя по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся**
   1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПиН и иных нормативно-правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.
   2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
   3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.).
   4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.
   5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
   6. Меню разрабатываются на период не менее 14 (четырнадцати) дней, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
   9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи: очищать поверхность столов с использованием моющих средств, с помощью чистой ветоши и тары со специальной маркировкой для школьной столовой.
   10. Обеспечить бесперебойную работу во время учебного процесса линии раздачи готовых блюд и буфета. При этом обеспечить оплату готовых блюд (обучающимся, учителям, сотрудникам, гостям образовательного учреждения) за наличный, безналичный (банковские карты) расчет (не менее двух терминалов), оплата школьной картой.
   11. Наполнение линии раздачи готовых блюд и буфета осуществляется в соответствии с требованиями пункта 2.2. Технического задания, с учетом рекомендаций Заказчика.
   12. Один раз в неделю в школьной столовой необходимо осуществлять генеральную уборку с дезинфекцией помещений, оснащения и инвентаря.
   13. В случае выявления признаков жизнедеятельности насекомых или грызунов необходимо обеспечить проведение гигиенических мероприятий в соответствии с регламентом, регулирующим осуществление дезинсекционной деятельности без риска для участников учебно-воспитательного процесса.
   14. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   15. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды или с использованием кипяченой питьевой воды. В соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
   16. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение 2 (двух) рабочих дней. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
   17. Обеспечить персонал специальной одеждой.
   18. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
   19. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   20. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   21. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.
   22. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
   23. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.
   24. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
   25. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель предосталяет взамен горячего питания продуктовые наборы по согласованию с Заказчиком.
   26. Осуществлять прием безналичной оплаты от обучающихся с использованием аппаратно-программных средств, использующих карты, обеспечивающих также доступ обучающихся и сотрудников Заказчика через систему СКУД в помещения образовательного учреждения.
   27. Организовать производственный контроль на принципах ХАССП (анализ рисков и определение критических контрольных точек). Обеспечить наличие на пищеблоке:

- информации об исполнителе услуги по организации питания,

- книги отзывов и предложений,

- программы ХАССП,

- журнала производственного контроля на принципах ХАССП.

1. **Порядок оказания услуг по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся**
   1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
   2. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
   3. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
   4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
   5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическим картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
   6. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
   7. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
   8. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
   9. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
   10. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
   11. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
   12. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   13. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно-испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.
2. **Требования к качеству и безопасности услуг по организации горячего питания воспитанников**
   1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующим порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 4.2. Технического задания.
   2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;

- Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;

- Постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 № 1176-п "Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края";

- Санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);

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

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19);

- регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года N 880 (в редакции 25 ноября 2022 года).

- Положение об организации питания структурное подразделение детский сад «Галактика», детский сад «Лучики» (Приложение №4 к Техническому заданию).

* 1. Питание предоставляется в соответствии с примерным двадцатидневным меню и примерным ассортиментным перечнем блюд.
  2. При организации питания следует руководствоваться СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
  3. Работа пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями) учреждения.

1. **Обязанности Исполнителя по организации горячего питания воспитанников**
   1. Исполнитель обязуется:
      1. предоставить воспитанникам МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» структурное подразделение – детский сад «Галактика», воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи 4–х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику;
      2. организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».
      3. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не менее 95% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень;
      4. организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:
      5. приготовления блюд из полуфабрикатной продукции;
      6. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;
      7. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;
      8. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт;
      9. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения пищеблока Заказчика в нормативное состояние;
      10. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня);
      11. собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;
      12. производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
      13. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;
      14. содержать помещения и оборудование пищеблока и обеденного зала Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;
      15. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;
      16. возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке;
      17. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;
      18. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
      19. обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки,

- ведомость контроля за рационом питания детей,

- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),

- бракеражный журнал готовой продукции,

- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

- журнал витаминизации пищи,

- журнал учета мероприятий по контролю,

- протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

- сопроводительные документы на поступающие продукты,

- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

- обеспечить наличие на пищеблоке информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений

* + 1. для перевозки готовой продукции использовать транспорт с санитарным паспортом, водитель должен иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении периодического медицинского осмотра. Готовая продукция, перевозится Исполнителем по адресам буфет- раздаточных, указанных в п.2 Технического задания, в отдельных для каждого блюда термоконтейнерах.
    2. перевозка готовой продукции осуществляется согласно ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года N 880 (в редакции 25 ноября 2022 года).

1. **Порядок оказания услуг по организации горячего питания воспитанников**
   1. Всем воспитанникам предоставляется 4х-разовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник (структурное подразделение – детский сад «Галактика» 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.3 (корпус 1); 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная,д.8 (корпус 2); Буфет-раздаточная: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная,д.8/1 (корпус 3)), полдник (структурное подразделение детский сад «Лучики» филиал МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.;). Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.
   2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями до 12.00 дня, предшествующего дню питания ребёнка.
   3. Примерное меню разрабатывается Исполнителем в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания и утверждается директором образовательного учреждения. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с ответственным за организацию питания в детском саду.

Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются: названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

* 1. Предоставление питьевой воды:
  2. В детском саду предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой кипячёной водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Смена воды для питья производится не реже чем каждые 3 часа.
  3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

1. **Требования к сотрудникам Исполнителя**
   1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, и вакцинации, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке.
   2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного действующим законодательством Российской Федерации образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
   3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.
   4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима, внутренних положений и инструкций Заказчика.
   5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.
2. **Транспортирование**
   1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
   2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.
   3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами Исполнителя.
   4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.
   5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
   6. Для перевозки готовой продукции для буфет-раздаточной должен использоваться транспорт с санитарным паспортом, водитель должен иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении периодического медицинского осмотра. Готовая продукция, перевозится Исполнителем в отдельных для каждого блюда термоконтейнерах.

**Приложение 1**

**к Техническому заданию**

**1. Объем оказания услуг:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование товара, работы, услуги** | **Ед. изм.** | **ДД 2023г.** | **ДД 2024г.** | **ДД 2025г.** | **Кол-во/объем** | **Адрес оказания услуг** | **Цена за ед., руб.** | **Сумма, руб.** |
| Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день | Дето-день | 43481 | 154467 | 154467 | 352 415,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А. | 91,76 | 32 337 600,40 |
| Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы, завтрак, дето-день | Дето-день | 494 | 2210 | 2145 | 4 849,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А. | 44,42 | 215 392,58 |
| Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы обед, дето-день | Дето-день | 988 | 4420 | 4290 | 9 698,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А. | 91,76 | 889 888,48 |
| Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы, полдник, дето-день | Дето-день | 494 | 2210 | 2145 | 4 849,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А. | 23,44 | 113 660,56 |
| Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, завтрак, дето-день | Дето-день | 1520 | 6800 | 6600 | 14 920,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2 | 54,29 | 810 006,80 |
| Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, обед, дето-день | Дето-день | 2090 | 9350 | 9075 | 20 515,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2 | 102,89 | 2 110 788,35 |
| Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, полдник, дето-день | Дето-день | 570 | 2550 | 2475 | 5 595,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2 | 27,08 | 151 512,60 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий, инвалиды,1-4 классы, завтрак, дето-день | Дето-день | 76 | 680 | 660 | 1 416,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А. | 44,42 | 62 898,72 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий,инвалиды,1-4 классы, обед, дето-день | Дето-день | 114 | 850 | 825 | 1 789,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А. | 91,76 | 164 158,64 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий,инвалиды,1-4 классы, полдник, дето-день | Дето-день | 38 | 170 | 165 | 373,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А. | 23,44 | 8 743,12 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы), завтрак, дето-день | Дето-день | 0 | 170 | 165 | 335,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; | 54,29 | 18 187,15 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, обед, дето-день | Дето-день | 0 | 340 | 330 | 670,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; | 102,89 | 68 936,30 |
| Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, полдник, дето-день | Дето-день | 0 | 170 | 165 | 335,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; | 27,08 | 9 071,80 |
| Организация питания обучающихся,(многодетные нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы), обед, дето-день | Дето-день | 6173 | 16569 | 16569 | 39 311,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; | 102,89 | 4 044 708,79 |
| Организация питания обучающихся, (нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования,5 -11 классы)обед, дето-день | Дето-день | 4995 | 18779 | 14235 | 38 009,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; | 102,89 | 3 910 746,01 |
| Организация питания воспитанников и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, группа полного дня, дети 3-8 лет, дето-день, 12час | Дето-день | 22814 | 134714 | 134714 | 292 242,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.3;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная,д.8;  614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная,д.8/1; | 176,32 | 51 528 109,44 |
| Организация питания воспитанников, группа полного дня, дети до 3х лет, дето-день | Дето-день | 2646 | 0 | 0 | 2 646,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная,д.8 | 144,99 | 383 643,54 |
| Организация питания воспитанников, группа сокращенного дня,дети 3-8 лет, дето-день, 10,5 час. | Дето-день | 559 | 3298 | 3298 | 7 155,00 | 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А. | 145,11 | 1 038 262,05 |
| **ИТОГО начальная (максимальная) цена договора:** | | | | | | | | **97 866 315,33** |

**Приложение 2**

**к Техническому заданию**

**График приема пищи**

1. График питания обучающихся:

Оформляется отдельным документом после подписания Договора.

1. График выдачи питания воспитанникам:

Оформляется отдельным документом после подписания Договора.

**Приложение 3**

**к Техническому заданию**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.З.Чернякевич

Приказ №1241 от «03» августа 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Фроловская средняя школа «Навигатор» (далее – ОО) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов, льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы ОО по графику, утвержденному директором ОО (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Функция организации питания в ОО передана специализированной организации общественного питания с проведением конкурсной процедуры на основании Типового положения о закупке МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным поставщиком питания и согласованным директором ОО.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным поставщиком питания и согласованным директором ОО.

1.6. Под бесплатным питанием обучающихся 1 – 4 классов, льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1 – 4 классов и обучающимся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со [статьей 37](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568BCEEE12601875947230E449D153E3434ABDF07AECFBC3F89C7C5778A2A7C6EqDF) Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся ОО организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568BCEEE1260187594723084099153E3434ABDF076AqEF) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

[СанПиН 2.3.6.1079-01](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568BCEEE1260187594123024E9C153E3434ABDF07AECFBC3F89C7C5778A2F786Eq5F) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

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»;

[Закон](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568A2E3F74A5C8C504B7E074096176B6B6BF08250A7C5EB67q8F) Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "Об охране семьи, материнства, отцовства и детства";

[Постановление](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568A2E3F74A5C8C504B7E07409719686D6BF08250A7C5EB67q8F) Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам".

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/ буфета-раздаточной.

2.6. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 90% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного [минимума](consultantplus://offline/ref=0B5E8623A267BCAAE568A2E3F74A5C8C504B7E07429F1F616336FA8A09ABC76EqCF), установленного Правительством Пермского края;

2.8.3. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания и дополнительного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям 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».

III. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ОО назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее – Комиссия). Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором ОО.

**Приложение 4**

**к Техническому заданию**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.З.Чернякевич

Приказ №1241 от «03» августа 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**структурное подразделение детский сад «Галактика»,**

**детский сад «Лучики»**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» структурное положение – детский сад «Галактика», детский сад «Лучики» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», уставом МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

**2. Организационные принципы**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. В детском саду услуга по организации питания предоставляется сторонней организацией в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания на базе пищеблока детского сада, арендованным сторонней организацией на основании договора аренды. Обслуживание воспитанников осуществляется работниками сторонней организацией, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок, контроль за обеспечением питания воспитанников организуют назначенные приказом директора ответственные из числа работников детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

**2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора образовательного учреждения (далее по тексту: директор) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю: с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

**2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СП 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» предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи.

Корпус №1,2 СП детский сад «Галактика» являются пищеблоками, работающие на полуфабрикатах; корпус №3 буфет – раздаточная, помещения и оборудование которого позволяют осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу их по групповым ячейкам, а также приготовление горячих напитков. Все помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется сторонней организацией, осуществляющей свою деятельность по договору на оказание услуги по организации питания.

**2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

– проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

**3. Порядок предоставления питания воспитанникам**

**3.1. Предоставление горячего питания**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется 4х-разовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник (СП «Галактика»), полдник (СП «Лучики»). Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями до 12.00 дня, предшествующего дню питания ребёнка.

3.1.3. Примерное меню разрабатывается сторонней организацией в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания и утверждается директором образовательного учреждения. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с ответственным за организацию питания в детском саду.

Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

**3.2. Предоставление питьевой воды**

3.2.1. В детском саду предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой кипячёной водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Смена воды для питья производится не реже, чем каждые 3 часа.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

**4. Финансовое обеспечение**

**4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

– средств бюджета Пермского муниципального округа на присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях Пермского муниципального округа, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования;

– средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);

4.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается постановлением администрации Пермского муниципального округа.

**5. Обязанности участников процесса организации питания**

**5.1. Директор образовательного учреждения:**

– ежегодно издает приказ об организации питания воспитанников; о создании бракеражной комиссии;

– несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

- утверждает цикличное 10 или 20-е меню в соответствии с сезонностью.

**5.2. Ответственный за питание:**

– контролирует деятельность воспитателей, работников пищеблока на основании программы производственного контроля;

– обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;

– координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;

– осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

– вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

**5.3. Сторонняя организация в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания обязана:**

- предоставить воспитанникам МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» 4-х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику;

- организовать питание в соответствии с примерным 10 или 20-дневным меню для двух возрастов на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СП 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», утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»;

- обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СП 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» не менее 98%;

- организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции;

- обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовке и аттестации в установленном порядке;

- обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

- обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечню;

- осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

- обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;

- содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

- возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету', который будет прилагаться с выставленным счетом;

- самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы Заказчику;

- самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика или возмещать расходы Заказчику,

- заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,

бракеражный журнал скоропортящейся продукции,

бракеражный журнал готовой продукции,

гигиенический журнал,

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал витаминизации пищи,

журнал учета мероприятий по контролю,

протоколы лабороторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,

сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

сопроводительные документы на поступающие продукты,

медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

- обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

**5.4. Воспитатели:**

– ежедневно представляют в столовую детского сада заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;

– ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками обедов;

– в конце месяца представляют ответственному за организацию горячего питания в детском саду данные о количестве фактически полученных воспитанниками обедов;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

– выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению горячего питания.

**5.5. Родители (законные представители) воспитанников:**

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания в детском саду;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

**6. Контроль за организацией питания**

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной директором.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет сторонняя организация в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

**7. Ответственность**

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.