**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации питания детей в Детском спортивно-оздоровительном лагере «Окунёвские зори» МАУ ФОК «Олимп»**

1. **Наименование учреждения:**

Муниципальное автономное учреждение физкультурно-оздоровительный комплекс «Олимп» (МАУ ФОК «Олимп»).

1. **Наименование услуг, место оказания услуг**:

Оказание услуг по организации питания детей, находящихся в Детском спортивно-оздоровительном лагере «Окунёвские зори» МАУ ФОК «Олимп» на период оздоровительной кампании 2024 года (зимняя смена – с 02 января 2024 г. по 08 января 2024 г.);

Место оказания услуг – Детский спортивно-оздоровительный лагерь «Окунёвские зори» МАУ ФОК «Олимп» (далее по тексту – ДСОЛ «Окунёвские зори»), местонахождение – Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Советский район, Пионерское лесничество, Пионерское участковое лесничество, Пионерское урочище, квартал № 20, Кондинское урочище, квартал № 19.

1. **Основания на проведение услуг**:

Федеральный закон от 24.07.1998г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».

СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1. **Содержание Услуг**:

Услуги должны быть оказаны:

- В сроки, согласно графику заезда, в ДСОЛ «Окунёвские зори» - 4 смена;

- Плановая численность 100 человек в смену.

- Питание должно быть полноценным, разнообразным, не менее пяти раз в день (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин) при строгом соблюдении времени между приемом пищи (не более 4-х часов), в соответствии с утверждённым графиком питания детей в ДСОЛ «Окунёвские зори».

- Согласно утвержденному цикличному 14-ти дневному перспективному меню и технологическим картам, режиму питания.

1. **Требования к оказанию услуг:**

5.1. Услуги по организации питания детей должны соответствовать:

- Требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.;

- Режиму питания, утвержденному директором МАУ ФОК «Олимп», примерным цикличным меню и технологическими картами, рассчитанным на 21 день, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (Таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.), должно быть обеспечено 5-ти разовое питание для оздоровления детей в ДСОЛ «Окунёвские зори»; - предусмотреть замены для аллергиков (мандарины на яблоки, рыбу на мясо)

5.2. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению блюд.

5.3. Для перевозки пищевых продуктов Исполнитель должен использовать специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства,прошедшие санитарную обработку.

5.4. Согласно пункту 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должно осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

5.5. Хранение скоропортящихся продуктов в холодильных камерах. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией с соблюдением условий товарного соседства (п.8.6.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5.6. Питание детей в ДСОЛ «Окунёвские зори» должно быть организовано на базе столовой ДСОЛ «Окунёвские зори» при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам, имеющего технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарь и посуду, отвечающих требованиям СанПиН, и графиком приема пищи утвержденного директором МАУ ФОК «Олимп».

5.7. Постоянный контроль качества поступающих продуктов, пищевой продукции, срока их реализации и условий хранения осуществляет медицинский работник ДСОЛ «Окунёвские зори».

5.8. C целью сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует осуществлять приготовление блюд согласно технологических карт.

5.9. Витаминизация готовых блюд должна проводиться перед раздачей (п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Контроль витаминизации готовых блюд возлагается на медицинского работника ДСОЛ «Окунёвские зори» и регистрируется в специальном журнале.

5.10. В питании детей и подростков должны использоваться продукты, обогащенные микронутриентами, а также йодированная соль.

5.11. Выдача готовой пищи должна осуществляться только после проведения контроля бракеражной комиссией (состав комиссии из трех человек утверждается отдельным Приказом МАУ ФОК «Олимп»). Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям с внесением результатов в журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.12. Исполнитель обязан обеспечить своевременное бесперебойное снабжение необходимыми продуктами питания в период оздоровительной кампании.

5.13. Технологическое оборудование, производственные столы, столовая, кухонная посуда, разделочные доски, ножи, должны мыться в соответствии с правилами мытья данного оборудования. Обеззараживаются, дезинфицируются, согласно и в соответствие с инструкциями по применению.

5.14. Вся поступающая мясная, рыбная продукция, яйца и молочные продукты должны регистрироваться в системе Меркурий, с выпуском погашенных ведомостей.

5.15. Все сертификаты качества и декларации на продукты питания, должны сохранятся в специальной папке с момента поступления продуктов на пищеблок, и до конца реализации.

1. **Требования к Исполнителю:**

6.1. Исполнителем должно быть юридическое лицо, подтверждающее свой вид деятельности свидетельством о государственной регистрации в налоговом органе.

6.2. По специализации Исполнитель должен относиться к отрасли общественного питания, типу – столовая, с опытом работы по организации питания в загородных детских учреждениях.

6.3. Исполнитель должен содержать переданное ему по Договору аренды движимое имущество (оборудование, посуду и инвентарь) и недвижимое имущество (помещения столовой для приготовления пищи и складские помещения) с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержание его в рабочем состоянии.

6.4. Исполнитель в месте оказания услуг, должен иметь в наличии действующую нормативную, технологическую документацию общественного питания в соответствии с действующими государственными и отраслевыми стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и руководствоваться вышеуказанными документами в процессе работы и на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителя.

6.5. Соблюдать ежедневное ведение журналов мониторинга по принципам ХАССП и журналов в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.6. Ежедневно проводить уборку столовой: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников и т.д.). Ежедневно и по мере загрязнения проводить влажную уборку стен с применением моющих средств. Перед началом каждой смены проводить генеральную уборку помещений столовой, в том числе обеденного зала (п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В условиях распространения COVID-19 противоэпидемиологические мероприятия должны проводиться с учетом требований пункта 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

6.7. Иметь в наличии специализированную одежду, обувь и другие принадлежности согласно санитарным нормам.

6.8. Иметь в наличии моющие и дезинфицирующие средства.

6.9. Проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в случае возникновения инфекционных заболеваний.

6.10. Выполнять предписания надзорных органов и иных органов государственной власти, уполномоченных на осуществление государственного надзора (контроля).

6.11. Обеспечивать бесперебойную доставку продуктов питания в ДСОЛ «Окунёвские зори» c использованием специально предназначенных или специально оборудованных для таких целей транспортных средств.

6.12. Принять условия Заказчика по графику работы (сменный график работы - уточняется с администрацией ДСОЛ «Окунёвские зори» после подписания договора).

6.13. Исполнитель в строгом соответствие с режимом питания и согласованным директором МАУ ФОК «Олимп» примерным цикличным меню и технологическими картами должен оказывать услуги по 5-ти разовому питанию для оздоровления детей в ДСОЛ «Окунёвские зори».

6.14. В соответствии с абзацем 8 пункта 986 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний» (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. №4) не допускать людей к работе в природном очаге без предварительной вакцинации против клещевого энцефалита сотрудников, осуществляющих работу в ДСОЛ «Окунёвские зори».

6.15. В соответствие с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"не допускать к работе лиц без предварительной вакцинации против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2.

6.16. Исполнитель обязан разработать программу производственного контроля, основанной на принципах ХАССП (включающая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания, установленные предприятием общественного питания) и строго её соблюдать.

6.17. Обеспечить выполнения мероприятий по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, охране окружающей среды в соответствии с требованиями нормативных документов.

6.18. Исполнитель обязан за 1 день до начала исполнения обязательств по настоящему договору, в соответствии с пунктом 12.3 договора, передать Заказчику санитарные книжки с пройденным профилактическим медицинским осмотром.

6.19. Исполнитель не должен допускать к работе на объекте Заказчика лиц, имеющих или имевших судимость, а равно и подвергавших уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям).

6.20. Исполнитель не должен состоять в реестре недобросовестных поставщиков.

1. **Режим питания для детей:**

завтрак - 9.00;

обед - 13.00;

полдник - 16.00;

ужин - 19.00;

2-ой ужин - 21.00

1. **Исполнитель должен выполнять требования нормативных документов:**

8.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.

8.2. Руководствоваться общими требованиями к предприятиям общественного питания в соответствии с "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)

8.3. Обеспечивать санитарные требования в соответствии с ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», гл.2,3. ст.17.

8.4. Руководствоваться в своей работе сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, государственными стандартами, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г., санитарными и противопожарными правилами, технологическими нормативами и другими нормативными документами в процессе работы и на всех этапах приготовления и реализации блюд. Исполнитель обязуется обеспечить качество услуг, их безопасность для здоровья и жизни детей.

1. **Обязательные требования к содержанию пищеблока и качеству продуктов:**

9.1. Содержание помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, тары должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.).

9.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам. Производственное оборудование и разделочный инвентарь должны быть закреплены за каждым цехом и иметь специальную маркировку.

9.3. Транспортировку и хранение пищевых продуктов Исполнитель проводит в соответствии с гигиеническими требованиями и сопровождает документами, удостоверяющими их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, товарного соседства. Не допускать хранение скоропортящихся продуктов без холода.

9.4. Не допускается приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья без товаросопроводительной документации, подтверждающих качество и безопасность продуктов, с истекшими сроками хранения, без маркировки, признаками порчи и загрязнения.

9.5. Исполнитель обязан соблюдать в своей работе требования нормативных документов, государственных стандартов, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

**Продукция должна соответствовать требованиям, предусмотренным:**

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

- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы";

- Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67 (ред. от 20.12.2017) «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Решением комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011);

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Законом РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;

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

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

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития от 19.08.2016 №614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания»;

- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологичес­кому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 №299).

-Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

9.6. В соответствии с требованиями п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 и п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Исполнитель при поставке пищевой продукции (каждой партии) передает Заказчику следующую товаросопроводительную документацию, обеспечивающую прослеживаемость (от производителя и всех последующих поставщиков до конечного потребителя) данного Товара:

- копию декларации о соответствии установленным требованиям технических регламентов, заверенную подписью и печатью лица, принявшего такую декларацию, либо удостоверенную нотариально;

- копию свидетельства о государственной регистрации, заверенную выдавшим его органом или получателем указанного документа, либо удостоверенную нотариально (в отношении Товара, подлежащего обязательной государственной регистрации);

- ветеринарный сопроводительный документ на Товар (в отношении Товара, подлежащего ветеринарному контролю);

- копии всех товарных накладных (от производителя и всех последующих поставщиков), заверенные руководителем Поставщика

Хранение пищевых продуктов допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, соответствующих требованиям строительных, санитарных норм и правил.

Качество поставляемых продуктов для питания детей в ДСОЛ «Окунёвские зори» должно подтверждаться соответствующими документами изготовителей.

Исполнитель должен иметь сертификаты или декларации соответствия, ветеринарно - сопроводительную документацию на пищевые продукты, подлежащие обязательной сертификации, утвержденной Правительством РФ. При поставках пищевых продуктов предоставлять протоколы лабораторных исследований продукции, предоставлять товарно-сопроводительную документацию, обеспечивающую прослеживаемость данной продукции от производителя и всех последующих поставщиков до образовательной организации.

Исполнитель обязуется соблюдать все требования по проведению производственного контроля качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с программой производственного контроля, на основании государственных стандартов и технических документов.

9.7. Исполнитель несет финансовые затраты и ответственность за результаты лабораторно-инструментальных исследований пищеблока (смывов) перед началом летней оздоровительной компании, а так же несет финансовые затраты и ответственность за результаты лабораторно-инструментальных исследований пищеблока (смывов), качества приготовленных блюд, проводимых в соответствии с программой производственного контроля осуществляемых по сменам.

1. **В питании детей не допускается использование пищевой продукции, согласно Перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):**
2. **Дополнительные требования к Исполнителю по организации питания в ДСОЛ «Окунёвские зори»:**

11.1. Исполнитель обязан сдать Заказчику в исправном состоянии технологическое оборудование, инвентарь, посуду и столовые принадлежности, согласно акту сдачи переданного оборудования, для работы в летний оздоровительный период в соответствии с Договором аренды движимого и недвижимого имущества.

11.2. Исполнитель в целях подтверждения качества приготовления блюд обязан ежедневно непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все приготовленные блюда) без предъявления дополнительной платы. Согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником Заказчика стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники должны оставляться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы должны сохранится не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре +2 - +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

11.3. Для контроля соблюдения принципов ХАССП при изготовлении пищевой продукции Исполнитель обязан назначить ответственных лиц, имеющих соответствующее обучение, подтвержденное сертификатом.

11.4. Витаминизация готовых блюд должна проводиться за счет средств Исполнителя на оказание услуг по организации питания детей.

11.5. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи Исполнителем должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

1. **Требования к работникам «Исполнителя»:**

12.1. Услуги по питанию детей в период летнего оздоровительного сезона, согласно правилам оказания услуг, должны предоставляться высококвалифицированным производственным и обслуживающим персоналом.

12.2. Персонал Исполнителя – шеф-повар, повара должны иметь специальное образование, подтвержденное документом об образовании и стажем работы не менее 3-х лет в данной отрасли. На другие должности должны быть приняты работники в возрасте не моложе 18 лет и имеющие опыт и стаж работы не менее 1-года в данной отрасли.

12.3. Работники, осуществляющие свою деятельность в сфере общественного питания, должны пройти обязательный профилактический медицинский осмотр и иметь личную медицинскую книжку с отметкой о:

- прохождении медицинского осмотра с установленным законом периодичностью, в соответствии с приложением 23 Приказ от 28 января 2021 г. n 29н,

- наличии прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и по эпидемиологическим показаниям, прививок от клещевого энцефалита.

- прохождении санитарно-гигиенической подготовки с аттестацией;

- проведении обследования на вирусные кишечные инфекции (рота-, энтеро-, норавирусы);

- в соответствии с защитным протоколом заседания регионального оперативного штаба №136 от 15 марта 2022, пунктом 6.2. Допуск лиц, привлекаемых при оказании услуг в сфере отдыха детей и их оздоровления в автономном округе, осуществляется до начала проведения занятий, мероприятий при наличии: **справки о санэпидокружении** (справки об отсутствии контактов с инфекционными больными), выданной государственными медицинскими организациями автономного округа (в обязательном порядке); **отрицательного результата тестирования на** COVID-19 методом полимеразной цепной реакции (ПЦР), или методом иммунохроматографического анализа, в виде экспресс-тестов на выявление антигена SARS-CoV-2., срок действия которых не должен превышать 48 часов.

Перед началом каждой смены обеспечить обследования сотрудников пищеблоков на СОVID-19 любым из методов, определяющих генетический материал или антиген возбудителя СОVID-19, с использованием диагностических препаратов и тест – систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации, с получением результатов обследования не ранее, чем за 48 часов до дня выхода на работу.

Кроме того, в случае выезда сотрудника пищеблока в течение 21 дня (смены) за пределы лагеря, данные изменения позволяют персоналу не проживать на территории оздоровительного учреждения, обеспечить условия проведения еженедельного обследования на СОVID-19 любым из методов, определяющих генетический материал или антиген возбудителя СОVID-19, с использованием диагностических препаратов и тест – систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ознакомлены с должностными инструкциями под роспись, копии которых должны храниться на рабочем месте (столовая ДСОЛ «Окунёвские зори»).

12.4. Персонал, предусматривающий непосредственный контакт с пищевыми продуктами, должен пройти психиатрическое освидетельствование в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения РФ от 23.09.2002г. №695

12.5. Персонал, оказывающий услуги по организации питания в ДСОЛ «Окунёвские зори», должен выполнять правила личной и производственной гигиены, соблюдать должностную инструкцию и правила внутреннего распорядка, обладать общей культурой, соблюдать профессиональную этику в процессе обслуживания детей в ДСОЛ «Окунёвские зори».

12.6. Ежедневно персонал Исполнителя, занятый изготовлением продукции общественного питания и (или) контактирующий с пищевой продукцией, в т.ч. с продовольственным сырьем, перед работой должен проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний у медицинского персонала Заказчика. Результаты осмотра фиксируются медицинским работником Заказчика в гигиеническом журнале (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

12.7. Повара, при приготовлении блюд для детей, должны соблюдать все нормы и правила, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питания в детских загородных оздоровительных учреждениях.

12.8. Все работники Исполнителя должны знать правила техники безопасности, должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты, что должно быть отмечено в специальном журнале по технике безопасности.

12.9. За вред, причиненный жизни и здоровью детей, Исполнитель и лица, отвечающие за качество и безопасность оказания услуг по организации питания детей в оздоровительном лагере, несут ответственность в соответствии с законодательством.

12.10. Производственный и обслуживающий персонал должен обеспечивать соблюдение санитарных требований, правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации кулинарной продукции.

12.11. При необходимости, доставка персонала к месту работы и с работы осуществляется автотранспортом Исполнителя.

12.12. Учитывая сменный график работы обслуживающего персонала, помещение для их проживания предоставляется на территории ДСОЛ «Окунёвские зори».

12.13. Исполнитель руководствуется указаниями Заказчика в лице директора МАУ ФОК «Олимп», а на период его отсутствия представителя Заказчика (по отдельному приказу) и исполняет их в ходе оказания услуг.

1. **Сроки оказания услуг:**

Сроки оказания услуг, указанных в пункте 2 данного Технического задания: с 02 января 2024 г. по 08 января 2024 г., питание детей:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ смены оздоровительного периода** | **Сроки оказания услуг** | |
| **Начало смены** | **Окончание смены** |
| зимняя смена | 02.01.2024 г. | 08.01.2024 г. |

Сроки оказания услуг могут быть изменены по соглашению сторон вследствие непредвиденных обстоятельств, связанных с распространением новой коронавирусной инфекцией, вызванной 2019 nCoV.

1. **Порядок оплаты:**

14.1. Исполнитель после подписания договора предоставляет счет на предоплату 30 % от расчетной стоимости смены, а Заказчик оплачивает в течение 15 рабочих дней с момента получения счета. Дальнейший расчет за предоставленные услуги производится в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания Заказчиком документа о приемке услуг от фактических затрат по окончании смены (21 день).

Под датой оплаты понимается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

1. **Документация, предъявляемая Заказчику:**

15.1. До подписания договора:

* + 1. Список лиц, ответственных за организацию питания детей в ДСОЛ «Окунёвские зори».
    2. Документы, подтверждающие образование, квалификацию и опыт сотрудников, ответственных за организацию питания.
    3. Журнал регистрации вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности.
    4. График и режим работы персонала (согласовывается с администрацией ДСОЛ «Окунёвские зори») предоставляется до начала работы.
    5. На пищеблоке должна вестись следующая документация:
* Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции;
* Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* Гигиенический журнал;
* Журнал измерения температуры сотрудников пищеблока;
* Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
* Медицинские книжки работников пищеблока
* Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования;
* Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
* Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
* Журнал здоровья;
* Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
* Журнал проведения генеральных уборок;
* Журнал проведения санитарной обработки;
* Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования;
* Журнал разведения дезинфицирующих средств;
* Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока;
* Журнал учёта поступления пищевой продукции;
* Журнал учета работы бактерицидных ламп.

15.2. По окончании каждой смены:

15.2.1. Сертификаты или декларации соответствия, ветеринарно-сопроводительная документация на пищевые продукты.

15.2.2. Протоколы лабораторных исследований и испытаний, полученных в ходе проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

1. **Гарантии Исполнителя услуг**:

16.1. Исполнитель должен гарантировать:

- качество и безопасность оказания услуг по питанию детей в ДСОЛ «Окунёвские зори»» в летний оздоровительный период 2024 года в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов и условиями договора в сроки, определенные в данном Техническом задании.

- Возмещение Заказчику причиненных убытков в процессе оказания услуг по питанию детей в ДСОЛ «Окунёвские зори».

- Ответственность за вред, причиненный жизни и здоровью детей, персонала ДСОЛ «Окунёвские зори» при исполнении Договорных обязательств.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**  МАУ ФОК «Олимп» | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
| Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т. М. Новик / | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / / |