


Приложение №1  
к Порядку отбора предложений  
для открытия точки питания  
для обучающихся и работников СПбАУ РАН  
в здании по адресу: Санкт-Петербург,  
ул. Хлопина, д. 8, корп. 3, лит. А

**УТВЕРЖДАЮ**  
**И.о. ректора СПбАУ РАН**

  
**П.А. Карасев**

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

### **на оказание услуг по приготовлению блюд и организации питания для обучающихся и работников СПбАУ РАН**

1. Исполнитель обязан на базе помещений, предназначенных для оказания услуг общественного питания организовать приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий их реализацию и организацию потребления для обучающихся, работников и посетителей в соответствии с требованиями настоящего Технического задания и СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», для чего выполнить своими силами и за свой счёт работы по ремонту помещений комплекса общественного питания, оформить их интерьер, установить дополнительное оборудование и инвентарь по согласованию с Заказчиком.

2. Исполнитель берет на себя обязательства по безопасной эксплуатации оборудования комплекса общественного питания с соблюдением пожарных, санитарных норм;

- поддержание технического состояния и внешнего вида вверенных помещений для приготовления и принятия пищи;

- проведение иных необходимых действий, направленных на улучшение качества питания на вверенном объекте и с письменного согласия Заказчика;

- оказание услуг в полном объеме в соответствии с условиями настоящего Технического задания;

- осуществление беспрепятственного доступа специально назначенных комиссий Заказчика от лица общественных организаций и бракеражной комиссии администрации Академического университета;

- обеспечение обучающихся и сотрудников Заказчика питанием согласно ассортиментному минимуму;

- самостоятельное приобретение за свой счет материалов для уборки пунктов питания, мойки посуды и продуктов для приготовления блюд и реализации через столовые или буфеты;

- обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки поступающего в пункты питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, согласно ГОСТ 30390-2013, СанПиН 2.3.6.1079-01, 2.3.2.1324-03;

- оснащение необходимым технологическим оборудованием (холодильники, печи, витрины, линии раздачи и т.д.) и мебелью помещений пункта питания;

- производство за свой счет необходимого текущего ремонта в Помещениях. Заказчик не возмещает расходы Исполнителя на проведение текущего ремонта;

- обеспечение обучающихся и сотрудников Заказчика возможностью оплаты различными способами (наличные, МИР, MasterCard, Visa);
- выполнение регулярной уборки Помещений и Оборудования в соответствии с санитарными нормами и правилами, работы по поддержанию Помещений в надлежащем состоянии, отвечающем требованиям действующего законодательства;
- обеспечение выполнения услуг по Договору квалифицированным персоналом, имеющим все необходимые для выполнения работ допуски, разрешения, личные медицинские книжки в соответствии с установленным законодательством требованиями;
- обеспечение сохранности помещений и оборудования, права доступа к которому предоставлено Заказчиком, с учетом амортизации и ожидаемого износа и в соответствии с техническими требованиями, и по прямому назначению;
- письменное согласование с арендодателем графика и режима работы предприятия, а также графика и режима работы в праздничные и предпраздничные дни;
- соблюдение конфиденциальности без письменного разрешения Арендодателя;

3. Меню должно соответствовать минимальному ассортиментному минимуму продукции, приведённому в Приложении № 1 к настоящему Техническому заданию и включать ассортимент продуктов, представленный в Приложении № 2 к настоящему Техническому заданию.

4. Работы, услуги по организации питания для обучающихся и сотрудников, а также изготавливаемые для использования в их питании блюда и кулинарные изделия, должны отвечать требованиям федеральных законов Российской Федерации, технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил, норм и гигиенических нормативов, иных действующих нормативных документов.

Качество услуг по организации питания обучающихся и работников должны соответствовать требованиям и нормам, установленным:

- Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 15.05.2013) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001); «ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»; «ГОСТ 32691-2014. Федерации. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

- Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объём порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, национальному стандарту ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. Исполнитель обеспечивает соблюдение требований законодательства в области защиты здоровья несовершеннолетних в том числе:

- соблюдать требования СП 2.3.6.1079-01 п. 8.2 «производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке»;

- соблюдать требования СП 2.3.6.1079-01 п. 8.16 «ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами N 3, 4, 5»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 6.4. «для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.28, а именно «не допускать использование сметаны, уксуса и майонеза для заправки салатов при осуществлении питания несовершеннолетних»;
- соблюдать Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 п. 7 ст. 14 гл. 3 «канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции, в месте присоединения производственных ванн к канализации в цехах должны быть оборудованы воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 3.4. «при обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца»;
- соблюдать требования СП 2.3.6.1079-01 п. 5.16 «в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска»;
- соблюдать требования СП 2.3.6.1079-01 п. 5.1 «объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п.5.4 «в моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.2 «для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.16 «для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна»;

- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.7 «мочные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.8 «при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.6 «для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.10 «для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.2. «для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.8 «столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 10.2 «питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.2 «производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте»;
- соблюдать требования СП 2.3.6.1079-01 п. 6.11 «для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов»;
- соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.7 «не использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов мочные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук»;
- соблюдать требования «СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.11. «с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд»

6. Исполнитель организует снабжение сырьём и продуктами для приготовления блюд – за свой счёт, доставку сотрудников до места работы – своими силами. Вывоз твёрдых бытовых отходов – своими силами и за свой счёт.

### Ассортиментный минимум

Исполнитель обеспечивает обязательное наличие комплексного обеда. При наличии потребительского спроса и по согласованию с Заказчиком могут быть введены комплексный завтрак и комплексный ужин. Стоимость комплексных предложений не должна превышать: завтрак – 100 рублей, обеда – 250 рублей, ужина – 150 рублей. Комплексный обед стоимостью от 150 до 250 руб. должен состоять из 4 наименований: холодная закуска, суп, второе горячее блюдо, напиток. Повышение стоимости комплексных предложений возможно только с ростом официально установленного процента инфляции.

В ежедневном циклическом меню со свободным выбором блюд Исполнитель обязан обеспечить наличие следующих категорий блюд:

1. Салаты: 5-6 салатов ежедневно в т.ч. 3 овощных. Обновляются каждый день;
2. Первые блюда – не менее 2 наименований супов. Обновляются каждый день;
3. Вторые блюда: 5-6 горячих ежедневно из мяса, птицы, рыбы, овощей и круп. Обновляются каждый день;
4. Гарниры: 3-4 гарнира ежедневно в т.ч. крупяные, овощные и макаронны. Обновляются каждый день;
5. Выпечка и мучные изделия: 4-6 наименований;
6. Десерты: 2-3 наименования ежедневно;
7. Напитки: 2 холодных напитка собственного приготовления (не менее 2х видов);
8. Напитки горячие (Чай, кофе заварной и растворимый);
9. Фрукты в ассортименте;
10. Шоколад, печенье и т.п. в ассортименте;

|  |
|--|
| Хлеб ржаной (отрубный)   |
| Хлеб пшеничный   |
| Мука пшеничная   |
| Крахмал картофельный   |
| Макаронны, вермишель   |
| Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшённая, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.) |
| Картофель:   |
| Другие овощи: из них:<br>капуста белокочанная  |
| морковь  |
| свёкла   |
| лук репчатый   |
| лук зелёный, зелень и корень петрушки, сельдерея   |
| петрушка, укроп, сельдерей   |
| огурцы, помидоры (тыква, кабачки, редис, салат зелёный и др.)  |
| квашеная капуста, огурцы солёные, помидоры солёные, овощи закусочные консервы, грибы солёные                   |
| горошек зелёный консервированный, кукуруза консервированная  |
| Фрукты свежие, ягоды   |
| Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи  |
| Шиповник сушёный   |
| Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные  |
| Говядина (вырезка), субпродукты (печень, почки, язык)  |
| Куры (индейка)   |
| Колбаса варёная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки                          |
| Рыба свежая, свежемороженая  |

|  |
|--|
| Сельдь   |
| Рыба красная   |
| Морепродукты:<br>морская капуста, икра рыбная, кальмары, креветки    |
| Творог   |
| Сметана, сливки  |
| Сыр, брынза  |
| Яйцо куриное   |
| Кефир, йогурт, ряженка, простокваша                                  |
| Молоко   |
| Масло сливочное  |
| Масло растительное   |
| Майонез  |
| Сахар  |
| Варенье, джем, мёд пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты |
| Чай  |
| Кофе, какао  |
| Вода питьевая  |
| Желатин  |
| Дрожжи прессованные  |
| Соль   |
| Томат-паста, томат-пюре  |
| Специи, сода, лимонная кислота                                       |