

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ **на оказание услуг по организации питания воспитанников МАДОУ детский сад №38**

1. Наименование и объем оказываемых услуг.

1.1. Под **Услугой** в целях исполнения настоящего договора понимается единая комплексная услуга по организации питания воспитанников в МАДОУ детский сад №38

1.2. Услуга включает в себя:

1.2.1. На подготовительном этапе оказания услуг:

1.2.1.1. Согласование Исполнителем в установленном порядке Примерного меню для организации питания;

1.2.1.2. Подготовку пищеблока Заказчика для оказания услуг.

1.2.2. На основном этапе оказания услуг:

1.2.2.1. Закупку и транспортную доставку Заказчику пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания у Заказчика;

1.2.2.2. Приготовление, комплектование и передача ответственным работникам Заказчика рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком. Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг, в установленном Заказчиком месте.

2. Порядок оказания услуг:

2.1. Услуги по организации питания детей в МАДОУ детский сад №38 осуществляются в соответствии с:

– требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

– Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей;

– требованиями к пищевой продукции, используемой при оказании услуг, которые определяют соответствие потребностям заказчика.

2.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем примерного 10-ти дневного меню для организации питания детей в дошкольной образовательной организации:

2.2.1. Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей должно соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей согласовывается руководителем образовательного учреждения.

2.3. Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, профессиональных и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Использование откорректированного примерного 10-ти дневного меню для организации питания детей допускается при наличии согласований, предусмотренных пунктом 2.2.1. настоящего Технического задания. Внесение изменений в примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей оформляется дополнительным соглашением сторон договора.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному 10-ти дневному меню для организации питания детей. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан письменно известить Заказчика с

обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

2.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ежедневное меню размещается в групповых ячейках.

2.6. На основании сведений, указанных в заявке, в примерном 10-ти дневном меню для организации питания детей и в Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил. Технологические карты должны находиться на пищеблоке.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.8. Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.9. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.10. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.11. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.12. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой пищевой продукции и полуфабрикатов.

2.13. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.14. Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.14.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.14.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.14.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов Исполнитель обеспечивает срок их хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) не более трех суток, в теплое время (при температуре выше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз).

2.14.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.15. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.16. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования (перечень оборудования Заказчика, находящегося на пищеблоке, содержится в Приложении № 3 к договору).

2.17. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиком.

2.18. Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 3 (три) рабочих дня, до даты оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке (в случае, если приготовление блюд происходит вне пищеблока Заказчика, заявка может быть изменена не позднее 2 (двух) рабочих дней до дня оказания услуг). Заявка направляется Исполнителю по электронной почте с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

2.19. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в соответствующем Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

2.20. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.21. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.22. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.23. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.24. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.25. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

2.26. На основании Заявки и примерного 10-ти дневного меню для организации питания детей Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

2.27. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится передача продукции общественного питания в месте (местах) оказания Услуг, ответственным работникам Заказчика (младшим воспитателя) под роспись для организации приема пищи в групповых ячейках дошкольных образовательных организаций.

2.28. Данные о количестве выданных рационов питания заверяются подписями уполномоченных должностных лиц Исполнителя и Заказчика и скрепляются печатями (при наличии), после чего 1(один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчику.

2.29. В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы.

2.30. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

2.31. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Договору (оценки соответствия Услуг условиям Договора) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

3. Состав услуг:

3.1. С момента заключения договора в течение 10 (десяти) рабочих дней Исполнителем производится:

3.1.1. Приемка от Заказчика помещений пищеблока, мест хранения, технологического оборудования, инвентаря, мебели, весового оборудования, иного имущества, соответствующего санитарным нормам и правилам, в исправном состоянии, позволяющем использовать его на весь период оказания услуг по настоящему Договору, необходимых Исполнителю для оказания услуг.

3.1.2. При необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока (перечень оборудования Заказчика, находящегося на пищеблоке, содержится в Приложении № 3 к договору).

3.2. С даты начала оказания Услуг:

3.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия

3.2.2. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в приложении к Техническому заданию, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

3.2.3. Транспортная доставка на пищеблок Заказчика готовой пищевой продукции (в случае, если по условиям размещения пищеблока образовательной организации приготовление пищи на нем невозможно) в сроки, установленные действующим санитарно-эпидемиологическим законодательством.

3.2.4. Комплектование и передача на пищеблоке Потребителям услуг готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания по отдельным приёмам пищи в сроки, установленные Заказчиком

3.2.5. Обеспечение пищеблока Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами.

3.2.6. Исполнитель обязуется соблюдать график выдачи питания детям, а именно:

№ п/п	Время начала и окончания выдачи питания детям
1	1-й Завтрак - с 08 час. 00 мин. до 08 час. 30 мин.
2	2-й Завтрак - с 09 час. 50 мин. до 10 час. 00 мин.
3	Обед - с 11 час. 15 мин. до 12 час. 30 мин.
4	Полдник - с 15 час00 мин. до 15 час. 15 мин.
5	Ужин - с 16 час30 мин. до 17 час. 00 мин.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в разумный срок, согласованный с Заказчиком.

4.2. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

5. Требования к безопасности и качеству оказываемых услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги по Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, на любом этапе исполнения Договора вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Договором), в том числе:

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

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных 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».

5.7. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг, должна соответствовать требованиям, установленным:

5.7.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

5.7.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, в том числе:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

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

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

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";
- 5.7.3. Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 5.7.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- 5.7.5. Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;
- 5.7.6. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.
- 5.8. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.
- 5.9. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.
- 5.9.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:
- а) наименование пищевой продукции;
 - б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);
 - в) количество пищевой продукции;
 - г) дату изготовления пищевой продукции;
 - д) срок годности пищевой продукции;
 - е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
 - ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая

продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5.10. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

5.10.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер

сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

5.10.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

5.10.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

5.10.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.11. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

5.11.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

5.11.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

5.11.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.12. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

5.12.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

5.12.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

5.12.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

5.12.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

5.12.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

5.13. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.14. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5.15. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений проводится не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен использоваться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Подача их в пищевую продукцию должна быть исключена.


_____/ И.В. Фролова /
М.П. 


_____/ И.И. Турутина /
М.П. 