**Требования к Исполнителю**

Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя (при наличии потребности).

Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя.

Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями законодательства РФ.

Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с четырнадцатидневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомления о начале предоставление услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

**Дополнительно**

**Требования к персоналу:**

Соблюдение работниками следующих правил личной гигиены:

 - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

 - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

 - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

 - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

 - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

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

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

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

 Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов.

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

 **Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:**

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

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

 Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (Е160а), рибофлавина (Е101), витаминные (витаминно- минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS Е-140, Е-160-163).

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

Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

 **Требования к результатам оказанных услуг:**

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

 Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

 Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

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

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

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

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

**Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08**

 1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

 2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

 3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

 4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

 5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

 6. Непотрошеная птица.

 7. Мясо диких животных.

 8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

 9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

 10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

 12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

 14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

 16. Простокваша-"самоквас".

 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

 18. Квас.

 19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

 20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

 21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

 22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

 23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

 24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

 25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

 26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

 27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

 28. Газированные напитки.

 29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

 30. Жевательная резинка.

 31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

 32. Карамель, в том числе леденцовая.

 33. Закусочные консервы.

 34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

 35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

 36. Окрошки и холодные супы.

 37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

 38. Яичница-глазунья.

 39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

 40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.