

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся

Место и срок оказания услуг:

- 623271, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Уральских Танкистов, д.12 (МАОУ «СОШ № 30 имени 10-го гвардейского УДТК»).

Срок оказания услуг:

с 01.03.2026 года по 31.03.2026 года.

Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.

ПОРЯДОК И ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ:

1. Организация горячего питания детей осуществляется по месту нахождения Заказчика, в помещениях, предоставленных Исполнителю Заказчиком, силами и за счет средств Исполнителя.

2. Исполнитель организует ежедневное горячее питание в соответствии с режимом работы учебного заведения, согласно графику, утвержденному руководителем Заказчика. Количество порций в сутки определяется на основании ежедневной заявки Заказчика, подаваемой в определенном Сторонами порядке.

3. Потребительские свойства кулинарных кондитерских изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Питание должно быть своевременным, кулинарное изделие должно быть свежее и с сроком изготовления не более 8 часов.

5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

6. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

7. При оказании услуг Исполнителем должны быть проведены мероприятия по охране труда, электробезопасности, пожарной безопасности СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений». Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

8. Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

9. В целях оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование движимое имущество (оборудование, инвентарь). Имущество передается Исполнителю в технически исправном состоянии, обеспечивающем его использование в целях оказания услуг по настоящему Договору, на момент его передачи Исполнителю.

Предоставление Исполнителю, в соответствии с установленными строительными (СНиПи) и санитарными (СанПиНы) нормами и правилами производственные и складские помещения осуществляется в порядке, установленном муниципальными правовыми актами Омутинского муниципального района.

ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ:

1. Организовать питание детей в соответствии с условиями заключенного договора и нормативных документов.

2. Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным и согласованным меню, и соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации, к приему не должны допускаться.

3. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечить наличие указанных документов на месте оказания услуг и представлять их по требованию Заказчика.

4. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции.

5. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания детей, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы (бракеража).

6. Использовать предоставленное ему в пользование Заказчиком имущество в соответствии с целями, указанными в договоре.

7. Допускать беспрепятственно, в любое время суток, в переданное помещение представителей Заказчика, служб, контролирующих соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации зданий и сооружений, служб, эксплуатирующих инженерные сети, электросети и т.п, экстренных, аварийных служб.

8. Содержать помещение столовой и производственных помещений в порядке и чистоте в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

9. Обеспечить весь комплекс действий, необходимый для организации питания детей, в том числе:

- наличие в штате квалифицированных сотрудников (поваров);
- закупку высококачественных продуктов питания в требуемых объемах;
- приготовление рационов питания;
- транспортную доставку и разгрузку сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню;
- хранение продуктов питания в соответствии с установленными требованиями.

10. Иметь персонал для осуществления приготовления, порционирования, раздачу кулинарных изделий, обслуживание детей в период приема пищи, уборку посуды и чистку столов после приема пищи, проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря.

11. Допускать к работе в помещениях пищеблока только тех сотрудников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные

действующим законодательством Российской Федерации, имеют профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

12. Обеспечение контроля за сотрудниками Исполнителя, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности, правил деловой этики и служебного поведения, личной гигиены.

13. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции, условий труда на рабочих местах персонала в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, санитарных правил, обеспечение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроля качества продукции на выходе, также производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

14. Прием в безвозмездное пользование технологического и иного оборудования, принадлежащее Заказчику на период оказания услуг.

15. Представлять по требованию Заказчика любую информацию о ходе исполнения обязательств по договору.

16. Обеспечить столовую учреждения спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения, канцелярскими принадлежностями и товарами за счет своих средств.

17. Выполнять постановления, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов, иных контрольных и надзорных органов.

18. Обеспечить обязательное наличие и свободный доступ в помещениях оказания услуг следующих документов: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой детей, бракеражные журналы, книга меню (копии меню), технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, копии медицинских книжек на работников, осуществляющих трудовую функцию в Учреждении, иные документы, предусмотренные законодательством.

19. Проводить санитарно-просветительные работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

20. Безвозмездно устранять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившее их качество.

21. Не позднее даты начала оказания услуг по настоящему договору, предоставить Заказчику:

- - список работников столовой (пищеблока);
- - копии санитарных книжек работников столовой (пищеблока),
- - документы, подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании),
- - документы, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников;

22. Довести до сведения сотрудников учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения работников учреждения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления; сведения о весе (объеме) выдаваемой продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

23. В течение 3 рабочих дней после истечения срока действия договора или досрочного его прекращения вернуть переданное имущество по акту возврата переданного имущества в исправном состоянии, с учетом нормального износа.

24. Обеспечить наличие аптечки в столовой для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

25. Осуществлять сбор, обработку и передачу персональных данных детей, их родителей

(законных представителей) с соблюдением требования законодательства.

26. Оказывать в период действия договора услуг по организации питания сотрудникам Заказчика. Обеспечивать возможность приобретения по цене, установленной договором.

27. Обеспечить осуществление возврата продукции (кондитерское, кулинарное изделие), излишне приготовленное и(или) привезенное Заказчику, которую Заказчик не оплачивает.

28. Безвозмездно устранять недостатки оказанных услуг, выявленные представителем Заказчика, в течение 2 (двух) часов. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель.

29. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется приготовление пищи, в т.ч. регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки и мероприятия по дезинфекции.

30. Для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

31. Самостоятельно заключать контракты на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.

32. Осуществлять иные обязанности, установленные нормативными правовыми актами для организаций общественного питания в рамках договора.

ПЕРСОНАЛ ИСПОЛНИТЕЛЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ОКАЗЫВАЮЩИЙ УСЛУГИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИТАНИЯ, ДОЛЖЕН:

- знать и соблюдать требования нормативных правовых документов в сфере оказания услуг общественного питания, правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;

- соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, принятые Исполнителем;

- пройти обязательный инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности с целью ознакомления с правилами оказания услуг;

- обеспечивать безопасность жизни и здоровья детей и сотрудников Заказчика, а также сохранность имущества Заказчика, используемого при оказании услуг;

- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования), в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории РФ, проводить необходимые прививочные мероприятия в соответствии с национальным календарем прививок;

- иметь в санитарных книжках отметку о прививках против гепатита «А», дизентерии, лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;

- иметь справку об отсутствии судимости;

- соблюдать требования СанПиН к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью, пищевым продуктам.

- быть одетым в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;

Исполнитель обязан отстранять от работы работников, не прошедших своевременно периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, обучение и проверку знаний по охране труда и технике безопасности, а также при выявлении у работников инфекционных заболеваний.

УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2. Федеральный закон от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
3. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
4. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";
5. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
6. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
11. 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)»;
12. Положение об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п;
13. Положение о мерах социальной поддержки при организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, а также организации обучения по основным общеобразовательным программам на дому или в медицинских организациях, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 16.10.2013 № 439-п;
14. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34)
15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
17. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТС ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881);
18. Технический регламент Таможенного союза ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";
20. Иные действующие нормативные акты, санитарные нормы и правила, технические регламенты государственных стандартов и технологических нормативов, технические условия, правила и нормы пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативные требования охраны труда, имеющие отношение к организации общественного питания, питания детей.
21. Показателей безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.
22. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов,

используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

23. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

Для приготовления пищи не допускается использовать следующие виды сырья:

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: высокоолеиновое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Готовые продукты питания для детей школьного возраста не должны содержать:

- ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов (сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты), пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН.
- витаминов и минеральных солей, запрещенных действующими СанПиН.
- искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);
- пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
- майонеза.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), 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 E-140, E-160-163).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование следующих пищевых продуктов:

Мясо и мясoproductы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ мясо диких животных; ▪ коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; ▪ мясо третьей и четвертой категории; ▪ мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; ▪ субпродукты, кроме печени, языка, сердца; ▪ кровяные и ливерные колбасы; ▪ непотрошенная птица; ▪ мясо водоплавающих птиц.
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; ▪ блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
Консервы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
Пищевые жиры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры ▪ сливочное масло жирностью ниже 72%; ▪ жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы
Молоко и молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> ▪ молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, ▪ молоко, не прошедшее пастеризацию; ▪ молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; ▪ мороженое; ▪ творог из непастеризованного молока; ▪ фляжная сметана без термической обработки; ▪ простокваша "самоквас";
Яйца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ яйца водоплавающих птиц; ▪ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; ▪ яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
Прочие продукты и блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); ▪ первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; ▪ крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; ▪ грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; ▪ квас, газированные напитки; ▪ уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, ▪ маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку; ▪ кофе натуральный; ▪ ядра абрикосовой косточки, арахиса; ▪ карамель, в том числе леденцовая; ▪ продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

- изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической

обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием.

Участник самостоятельно разрабатывает меню с учетом требований должны быть учтены:

- меню горячие завтраки и/или обеды с 7-11 лет;
- меню горячие завтраки и/или обеды старше 12 лет;
- меню дети ОВЗ горячие завтраки и обеды с 7-11 лет;
- меню дети ОВЗ горячие завтраки и обеды старше 12 лет;

ПЕРЕЧЕНЬ

**ДВИЖИМОГО И НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА, ПЕРЕДАВАЕМОГО В БЕЗВОЗМЕЗДНОЕ
ПОЛЬЗОВАНИЕ В ЦЕЛЯХ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

Помещение расположено в здании МАОУ «СОШ № 30 имени 10-го гвардейского УДТК» по адресу:
623271, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Уральских Танкистов, д.12.

	кв. м / количество
Общая площадь помещения	247,0 кв. м
в том числе	
Площадь кухни (включая цеха)	100,0 кв. м
Площадь обеденного зала	147,0 кв. м
Количество посадочных мест	100 мест

Перечень технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

Находящееся в помещении столовой при МАОУ «СОШ № 30 имени 10-го гвардейского УДТК» по адресу: 623271, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Уральских Танкистов, д.12, 1-й этаж.

№	Наименование товара, работ, услуг	Инвентарный номер	Кол ичес тво	Балансовая стоимость	Ввод в эксплу тацию
1	Водонагреватель электрический проточный ЭВАН В1 24	1101360070	1	61 700,00	2023
2	Морозильный ларь Бирюса 355 ШВ	ШС0000000270	1	27 000,00	2023
3	Пароконвектомат с вытяжкой	ШС 0000000271	1	360 000,00	2012
4	Гастроремкость	-	15	15*500/75000	2012
5	Стол произ. с полкой решеткой	24Ш0000000145	1	3 945,00	2012
6	Столы производственные		5	5*2500	2012
7	Камера холодильная КХН 6,61	ШС0000000269	1	100 000,00	2012
8	Стеллаж СтПНп 1200*300*1600 для сушки	1101360037	1	24 000,00	2022
		1101360036	1	24 000,00	
9	Шкаф металлический 1200*600*1800	1101360034	1	61 585,00	2022
		1101360035	1	61 585,00	
10	Посудомоечная машина МПУ-700-01 со столами загрузки и разгрузки в комплекте с водоумягчителем 8л.	1101340095	1	269 146,00	2024
11	Овощерезка CL-30 BISTRO (набор 1946 (5 дисков)	1101340096	1	146 601,98	2024
12	Кипятильник КНЭ-100-01 нерж.	1101360109	1	21 700,00	2024
13	Весы порционные MAS MSC-05		3	7 585,00	2024
14	Весы напольные товарные ФорТ-II 531 Карго (150 кг; 20)		1	10 000,00	2024
15	Тестомес спиральный ТМС-60НН-1Р, серия LIGHT, 1 скорость, несъемная дежа 60 л, 1,5 кВт, 400В	1101340097	1	131 494,00	2024
16	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШЖЭ-3 ТЕПЛОФ	1101340098	1	116 087,00	2024

17	Ларь морозильный Бирюса 200КХ	1101340099	1	21 100,00	2024
18	Холодильный шкаф СМ 107-G ШХ-0,7 нерж.	1101340100 1101340101	2	110 871,00	2024
19	СТОЛ ПРЕДМОЕЧНЫЙ и СБОРА ОТХ. РПЦН - 1500*700*860 "Norma Inox", прав.1 м/о 500*500*300, с лева д/сб. отх.	1101360110	1	38 152,00	2024
20	Ванна моечная ВМЛ-3 1600*600*850, м.о. 500*460*300, каркас - уголок оцинк.,	1101360111	1	18 478,00	2024
21	Ванна моечная ВМСб - 630/2 "Base" (полка с 2-мя отверстиями, борт) в комплекте со смесителем и сифоном на каждую мойку	1101360112	1	20 824,00	2024
22	Ванна моечная ВМСб - 700 "Base" (полка с отверстием, борт) в комплекте со смесителем и сифоном	1101360115	1	12 152,00	2024
23	Ванна моечная ВМСб - 530 "Base" (полка с отверстием, борт) в комплекте со смесителем и сифоном		4	9 562,00	2024
24	Машина протирачно-резательная МПР- 350М	1101340102	1	78 903,00	2024
25	Мясорубка МИМ-600 (765х400х540мм, 380В, 2,2кВт, 600 кг/час, 250 об/мин. полн.унгер, без реверса)	1101340103	1	72 345,00	2024
26	Стеллаж полочный СПЛн - 800*400*1800 "Norma Inox" (полка сплошная 4 шт.)		2	8 975,00	2024
27	Зонт вытяжной полуоткрытый ЗВПб - 1600*800*400 "Base", пристенный	1101360114	1	19 806,00	2024
28	Стол производственный СПРн - 900*600*860 "Norma Zn", борт (полка сплош. нерж. 430; ножка угловая ОЦ.		1	7 970,00	2024
29	Стол производственный СПРн - 900*700*860 "Norma Zn" (полка сплошная, нерж. 430; ножка угловая)		1	8 750,00	2024
30	Рукомойник РКЦ 500*400*300 в комплекте локтевой смеситель		1	9 158,00	2024
31	Ванна котломоечная ВМБ-1 1100*600*800 (м/о 1000*470*450) каркас-уголок крашен. В комплекте со смесителем и сифоном	1101360113	1	20 820,00	2024
32	Плита электрическая Теплоф ПЭ-0,72 с доп. столешинами	1101360116	1	77 517,00	2024
33	Тележка-шпилька ТШПп - 660*420*1500 "Profi Inox", 10 уровней противней 600*400	1101360117	1	16 481,00	2024
34	Полка для сушки посуды ПСПб - 1000*300*180 "Base", цинк, сетка "тарелки" (без поддона)		1	2 345,22	2024
35	Ларь для овощей ЛДОн - 1000*600*800 "Norma Inox"	1101340104 1101340105	2	2*19 713,78	2024
36	Мармит 2-х блюд ПищТех Лира-Профи Эко МЭП-2Б/ЛПЭ	1101360118	1	75 480,00	2024
37	Стол производственный СПП-600 Profi нерж		2	2*8000	2021