**Описание объекта закупки**

Наименование объекта закупки –

**Услуги по организации питания воспитанников и сопровождающих**

**КТРУ 56.29.10.000-00000001**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование**  | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
|
| 1 | Комплексное питание (5 разовое согласно меню) | шт | 1350 |
| 2 | Комплексное питание (3 разовое согласно меню) | шт | 840 |

**1.** **Качество услуг, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:**

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

Общие технические условия»;

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

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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

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

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый [решением](http://mobileonline.garant.ru/#/document/70192340/entry/0) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

- постановление Правительства Свердловской области от 06.11.2015 № 1037-ПП «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Свердловской области, нормативов обеспечения мягким инвентарем и площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг организациями социального обслуживания Свердловской области».

**2.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) исполнителя. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

**3. Требования к безопасности оказываемых услуг.**

 Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

 В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

 Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

 Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

 Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

 Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализацииИсполнительобеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

 Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

Исполнитель контролируетсоблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

 Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая:1 раз в две недели.

Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

**4. Требования к транспортировке продуктов:**

Транспортировка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится транспортировка продуктов питания, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов питания. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

 **5. Требования к персоналу пищеблока.**

 Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

 Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»)

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

# Горячее питание на каждого воспитанника формируется с учетом выполнения натуральных норм питания, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать установленным требованиям, утвержденным рецептурам, сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, санитарным правилам, иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

1. Готовность блюд должна быть ежедневной. Транспортировка питания должна осуществляться к каждому приему пищи отдельно в соответствии с указанным Графиком. Готовое питание должно транспортироваться не менее 3 раз Заказчику транспортом Исполнителя по адресу: г. Екатеринбург, ул. Ляпустина, д.4. Исполнитель обязуется поставлять готовое питание в учреждение в термоконтейнерах. Термоконтейнеры передаются Заказчиком Исполнителю по акту передачи до начала оказания услуг. Питание на момент транспортировки в учреждение должно быть горячим/ теплым не требующим дополнительного разогрева. Заказчик подает исполнителю за один день заявку об общем количестве требуемых порций.

Исполнитель обязуется оказывать услуги ежедневно, в течение срока действия контракта, включая выходные и праздничные дни.

Исполнитель поставляет питание по меню, разработанном Заказчиком и согласованное Исполнителем, не позже чем за 2 дня до начала поставки питания. Замена доставленных блюд, приготовленных с нарушением условий контракта, должна быть осуществлена в течение 2 (двух) часов того же дня, когда представителем Заказчика было обнаружено указанное несоответствие.

Исполнитель ежедневно при оказании услуг должен передавать представителю Заказчика накладные с указанием наименования блюд, количества порций, стоимости одной порции и итоговой суммы.

Продукция (полуфабрикаты, сырьё и готовые блюда) должны соответствовать действующей нормативно - технической документации (сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартам СанПиН 2.3.2.1324-03). Обработка продуктов питания должна производиться при строгом соблюдении правил производственной санитарии.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи.

Исполнитель должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.

 Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет закупку продуктов питания со сроком годности не менее 3/4 от срока годности, установленного производителем;

- транспортировка молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент транспортировки должен быть не менее 36 часов;

- транспортировка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- транспортировка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка. Мясопродукты поставляются по заявке.

Для подтверждения качества поставляемых блюд Исполнитель передаёт Заказчику все документы (заверенные копии документов), подтверждающие соответствие и качество поставляемой продукции, в том числе: декларацию соответствия Техническим Регламентам Таможенного союза на готовые блюда (на вынос).

**Место оказания услуг:** место приготовления питания: по месту осуществления деятельности Исполнителя.

Привоз приготовленной продукции осуществляется в ГКСУСО СО «Екатеринбургский РЦ для детей-инвалидов» по адресу: г. Екатеринбург, Ляпустина ул., д.4;

**Место оказания услуг:** место приготовления питания: по месту осуществления деятельности Исполнителя.

Место доставки питания: доставка приготовленной продукции осуществляется в ГКСУСО СО «Екатеринбургский РЦ для детей-инвалидов» по адресу: г. Екатеринбург, Ляпустина ул., д.4;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Все дни недели, включая субботу и воскресенье** | **Время приема пищи** | **Время доставки готовых блюд во все дни недели, включая субботу и воскресенье** |
| Завтрак (в том числе второй завтрак) | 07.00 | За 30 минут до начала приема пищи (+/-15 минут) |
| Обед (в том числе полдник) | 13.00  | За 30 минут до начала приема пищи (+/-15 минут) |
| Ужин (в том числе второй ужин) | 18.00 | За 30 минут до начала приема пищи(+/-15 минут) |

**График**

**Оказание услуг по организации и доставке включает в себя:**

- закупку продуктов, предназначенных для питания воспитанников, сопровождающих;

- проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания;

- контроль правильности хранения запаса продуктов питания;

- осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд;

- снятие пробы перед каждой выдачей питания;

- осуществление контроля за выходом готового питания;

- обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания;

- осуществление приготовления питания для воспитанников, сопровождающих на основании порционника на питание, меню-раскладки;

- соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в том числе соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в питании;

- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг в местонахождения исполнителя;

- обеспечение воспитанников ежедневно питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), сопровождающих (завтрак, обед, полдник, ужин);

 - осуществление полной закладки продуктов согласно меню-раскладки для приготовления питания для нужд Заказчика;

- соблюдение температурного режима при транспортировке и передаче готового питания.

- выдача готовой пищи в отделения после снятия пробы ответственным лицом и его записи о разрешении к выдаче в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);

- обеспечение возможности отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) при необходимости, оплачивать проведенные анализы;

- изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки, в случае изменения количества воспитанников, сопровождающих более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня;

- замена одного продукта другим осуществляется в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика.

Гарантии качества используемых при приготовлении питания продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат (декларация) соответствия (в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации);

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо (в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации);

- документы по входному контролю продуктов питания

**Особенности организации питания**:

Поставщик на основании нормативов СанПиН 2.3./2.4./2.4.3590-20 разрабатывает и направляет Заказчику двухнедельное меню с необходимым количеством основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников. С учетом возраста воспитанников, сопровождающих и их диет.стола в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп воспитанников на двенадцать категорий довольствующихся не позднее 3-х дней до подписания контракта.

Ежедневно заявка на питание корректируется с учетом количества койко-мест и наименования диет и подается исполнителю.

Обеспечить наличие ежедневно в обеденном зале утвержденного руководителем заказчика меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий (см. меню приготавливаемых блюд).

Обеспечивать витаминизацию третьих и сладких блюд с ведением соответствующего журнала по форме.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы (филе) или птицы (без кости), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

**Порядок внесения изменений в меню:**

Заказчик может внести изменения в состав меню, согласовав данные изменения с Исполнителем.

При необходимости внесения изменений со стороны Заказчика в недельный вариант меню, представитель Заказчика за сутки до момента внесения изменений согласовывает с Исполнителем возможность изменений и вариант их осуществления.

При невозможности Исполнителем выполнить меню, он заблаговременно (не менее чем за 2 суток, в том числе выходные и праздничные дни) информирует Заказчика и в обязательном порядке согласовывает варианты замены. Возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемой продукции (приложение № 11 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид пищевой продукции**  | **Масса, г**  | **Вид пищевой продукции - заменитель**  | **Масса, г**  |
| Говядина  | 100  | Мясо кролика  | 96  |
|  |  | Печень говяжья  | 116  |
|  |  | Мясо птицы  | 97  |
|  |  | Рыба (треска) | 125  |
|  |  | Творог с массовой долей жира 9% | 120  |
|  |  | Баранина II кат. | 97  |
|  |  | Конина I кат. | 104  |
|  |  | Мясо лося (мясо с ферм) | 95  |
|  |  | Оленина (мясо с ферм) | 104  |
|  |  | Консервы мясные  | 120  |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100  | Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100  |
|  |  | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40  |
|  |  | Сгущено-вареное молоко  | 40  |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Творог с массовой долей жира 9% | 17  |
|  |  | Мясо (говядина I кат.) | 14  |
|  |  | Мясо (говядина II кат.) | 17  |
|  |  | Рыба (треска) | 17,5  |
|  |  | Сыр  | 12,5  |
|  |  | Яйцо куриное  | 22  |
|  |  | Мясо говядина  | 83  |
|  |  | Рыба (треска) | 105  |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41  | Творог с массовой долей жира 9% | 31  |
|  |  | Мясо (говядина) | 26  |
|  |  | Рыба (треска) | 30  |
|  |  | Молоко цельное  | 186  |
|  |  | Сыр  | 20  |
| Рыба (треска) | 100  | Мясо (говядина) | 87  |
|  |  | Творог с массовой долей жира 9% | 105  |
| Картофель  | 100  | Капуста белокочанная  | 111  |
|  |  | Капуста цветная  | 80  |
|  |  | Морковь  | 154  |
|  |  | Свекла  | 118  |
|  |  | Бобы (фасоль), в том числе консервированные  | 33  |
|  |  | Горошек зеленый  | 40  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный  | 64  |
|  |  | Кабачки  | 300  |
| Фрукты свежие  | 100  | Фрукты консервированные  | 200  |
|  |  | Соки фруктовые  | 133  |
|  |  | Соки фруктово-ягодные  | 133  |
|  |  | Сухофрукты: |  |
|  |  | Яблоки | 12 |
|  |  | Чернослив | 17  |
|  |  | Курага | 8  |
|  |  | Изюм  | 22  |

 **Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
|  | 3-6 лет | 7-11 лет | 12 - 18 |
| белки (г/сут) | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей,**

**находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование вида пищевой | Возраст |
| продукции | 3-6 лет | 7-11 лет | 12-18 лет  |
| Хлеб ржаной (г) | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 9 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 45 | 6 | 75 |
| Картофель (г) | 240 | 300 | 400 |
| Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г) | 300 | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 15 | 15 | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | 0,5 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,5 | 1 | 1 |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 100 | 110 | 110 |
| Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г) | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г) | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 50 | 60 | 70 |
| Сметана (г) | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Соль (г) | 5 | 6 | 8 |  |
| Специи (г) | 1 | 2 | 2 |  |
| **Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)** |  |
| Блюдо | 3-7 лет  | 7-11 лет  | 12 лет и старше  |  |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200  | 150-200  | 200-250  |  |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 50-60  | 60-100  | 100-150  |  |
| Первое блюдо  | 180-200  | 200-250  | 250-300  |  |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 70-80  | 90-120  | 100-120  |  |
| Гарнир  | 130-150  | 150-200  | 180-230  |  |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200  | 180-200  | 180-200  |  |
| Фрукты  | 100  | 100  | 100  |  |

Примечание:

* + 1. Общий стол – молоко (2,5%, 3,5%); творог (не менее 5% и не более 9%); кисломолочная продукция (кефир, снежок, ряженка – 2,5%, 3,5%); мясо – говядина, яблоки только зеленые, цитрусовые - мандарины без косточек, груша - конференция.
		2. Гипоаллергенный стол - исключить молоко (все каши готовить на воде), яйцо отварное и омлет. Вместо рыбной и куриной продукции использовать мясо говядины. Цитрусовые заменить на зеленые яблоки. Исключить салаты из моркови.
1. Протертый стол – вся продукция протирается до пюреобразного состояния (консистенция сметаны), фрукты свежие заменяются на фруктовое пюре (яблоко, груша-яблоко, груша).
2. Безглютеновый стол – запрещенные продукты -злаковые (ячмень, пшеница, рожь, овес, хлеб). Разрешенные- крупы (рис,просо,кукуруза, гречка); рыба, мясо (говядина), субпродукты; бобовые (чечевица, фасоль, горох). растительные масла, чай, кофе без глютена, картофель, сыр, молоко без добавок, свежие ягоды, фрукты.

**Меню Заказчика является неотъемлемой частью настоящего описания объекта закупки и прикреплено отдельным файлом (См. Приложение к описанию объекта закупки)**

**ПЕРЕЧЕНЬ документов, которые ведутся исполнителем при организации питания**

* 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	2. Журнал бракеража готовой продукции.
	3. Журнал проведения витаминизации блюд.
	4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
	5. Протоколы лабораторных исследований.
	6. План производственного контроля

Приложения - меню