

ул. Нифантовская, д.1-а
ИНН 352 400 78 59
КПП 352401001
БИК 041 909 001
р/с 40701810300091000287 Отделение
Вологда г. Вологда
тел. (81751) 2-72-62

Директор: Л.В. Дудкина

БИК 041909644
Р/С 40802810412270004230 в Вологодском
отделении № 8638 в г.Вологда
Тел. (8202)28-67-81



А.Ю. Никифорова

Приложение №1
к муниципальному контракту
№0330300149714000356-0308509-01
от _____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания детей в МОУ «Нифантовская школа» с 12.01. 2015 г.
по 31.12 в 2015 года

Сроки оказания услуг	Наименование услуг	Количество детей	Количество дней	Сумма на 1 ребенка в день (руб.)	Общая сумма (руб.)
с момента подписания контракта, но не ранее 12.01.2015 г. по 31.12.2015 г	Услуги по организации питания детей в МОУ «Нифантовская школа» с 12.01.2015 г. по 31.12 в 2015 года	67	185	25	309 875,00
Итого по контракту:					309 875,00

3. Место оказания услуг:

№	Наименование учреждения	Ф.И.О. директора, контактный телефон	Местонахождение учреждения
1	МОУ «Нифантовская школа»	Дудкина Людмила Владимировна	162572, Вологодская область, Шекнинский район, д. Нифантово, ул. Нифантовская, д.1-а

4.Сроки (период) оказания услуг: с момента подписания контракта, но не ранее 12.01.2015 г. по 31.12.2015 г.

Организация питания осуществляется в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное десятидневное

Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. Экв.)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. Экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности (Калорийность блюда не менее 320 Ккал) по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, бруто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	250*
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20

меню на оздоровительную смену, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед - школа, завтрак, обед, полдник, ужин).

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей и сезонности.

Примерное меню разрабатывается и утверждается Заказчиком. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе(основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мяса, рыбы, или птицы), напитка (чай, сок, кисель).

В примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясное, рыбное блюдо	75 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений с учетом их возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше

- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бумажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студии, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макаронные по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты.
- Блинчики с мясом и с творогом.
- Маринованные овощи и фрукты, в том числе с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Жевательная резинка.
- Карамель, в том числе леденцовая.