



8. Ежедневно должно соблюдаться санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.

9. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории организации. Республика шошилич тиббий ёрдам илмий маркази

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

10. Исполнитель проводит систематический производственный контроль:

- за качеством и безопасностью услуг за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

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

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

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

Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

Состав услуг:

До начала оказания услуг Исполнителем производится:

Приемка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

Подготовка и оборудование мест к организации приготовления горячего питания.

Объем и сроки гарантий качества

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Республики Узбекистан, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель оказывает услуги по настоящему Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

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.

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

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

При получении сведений о несоответствии деятельности Исполнителя, (в том числе состояние оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов) санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения договора или расторгнуть договор в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного договора.

Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

При производстве кулинарной продукции используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, качество которых подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчиков должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Республики тошманчи тибби  
ёрдам илимий маркази Сурхондарё  
филиали



## Меню калькуляция

№ диеты	Наименование блюда	Выход
<b>Завтрак</b>		
№	Каша молочная	3000
	Хлеб	800
	Чай	800
	Масло сливочное	2000
	<b>Всего</b>	<b>6600</b>
<b>Обед</b>		
№	1-Горячее блюдо (супы)	3900
	2-Горяче блюдо	4600
	Компот	1500
	Хлеб	800
	<b>Всего</b>	<b>10800</b>
<b>Ужин</b>		
№	1-Горячее блюдо (супы)	4100
	Хлеб	800
	Чай	800
	<b>Всего</b>	<b>5700</b>
<b>Общая стоиммость с учётом накладных расходов</b>		<b>23100</b>
<b>С учётом накладных расходов</b>		
	<b>Завтрак</b>	<b>6600</b>
	<b>Обед</b>	<b>10800</b>
	<b>Ужин</b>	<b>5700</b>
	<b>Итого</b>	<b>23100</b>

Проверили:

Диет врач

Диет м/б

Д.Жураев

У.Донаев