



“Утверждаю”

Директор ГСОШ №307

Рахманова Д.А

В соответствии с Правилами СанПиН РУз №0309-14 от 09.03.2014г

**ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ
ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

1. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед, полдник).
1-10
2. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности с учетом физической нагрузки обучающихся.
1-10
3. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.
1-10

**ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ,
ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ**

1. Согласно правилам СанПиН должно быть предусмотрено оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию.
1-10
2. Использовать современные холодильники и технологическое оборудование.**1-10**
3. Регулярно проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
1-10
4. Проводить обработку столовой мебели (столы, стулья, табуретки) с применением моющих и дезинфицирующих средств.
1-10
5. Обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.
1-10
6. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.
1-10
7. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. **1-10**

Председатель Наблюдательного совета школы: Самиджанова М.Х.

Члены комиссии:

Белова А.В.

Евтушенко Е.В.

Абдуллаев Ш.А.

Фатян Э.Г.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УЧАСТНИКАМ

Организации, участвующие в отборе наилучших предложений должны иметь опыт оказания услуг, указанных в требованиях, независимо от формы собственности. Участник конкурса несет ответственность за достоверность и полноту представленных сведений и документов горячего питания для учащихся школы. 1-10

В свидетельстве и уставе предприятия претендента в участии конкурса должны быть указаны вид деятельности по организации и приготовлению горячих блюд, переработке и реализации пищевых продуктов и услуги аутсорсинга; 1-10

Должен быть квалифицированный персонал. Сведения о поварах (диплом, аттестат, медицинская справка, выписка из приказа о приеме на работу в организацию).1-15

Справка о наличии продовольственных запасов на основании плана резервирования на осенне-зимний сезон (картофель 500 кг; морковь 300 кг; лук репчатый 100 кг; рис 200 кг; капуста 100 кг и другие продукты).1-15

Предоставление образца меню на две недели.1-15

Предоставления сведения о текущем ремонте в процессе обслуживания 1-10

Справка об отсутствии задолженности, подтвержденная территориальной налоговой инспекцией;1-15

В отборе наилучших предложений должно учитываться наличие вышеуказанных требований при представлении участниками торгов по бальному методу. Несоблюдение вышеуказанных требований не позволит участникам считаться победителями 1-10