

**УТВЕРЖДАЮ»**

**Председатель отборной комиссии**

**Вспомогательной школы №6**

**Е. Алмалык**

**Киреева С В.**

**30.05.2022 год**



**Техническое задание**

**оказание услуг по организации горячего питания для  
Вспомогательной школы №6**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:**

**ТРЕБОВАНИЙ К УЧАСТВУЮЩИМ УЧАСТНИКАМ**

- Иметь лицензию на вид деятельности в соответствии с законодательством или лицензию на соответствующий вид деятельности, на который выдано разрешение.
  - наличие необходимых технических, финансовых, материальных, кадровых и других ресурсов для завершения контракта;
  - наличие законного права на заключение договора;
  - отсутствие задолженности по уплате налогов и других обязательных платежей;
  - Участники должны обладать необходимыми специалистами и ресурсами для выполнения работ (оказания услуг), профессиональными и техническими навыками, достаточным опытом и навыками выполнения аналогичных работ, компетенцией в гражданском праве на момент заключения договора.
  - иметь опыт по оказанию услуг по горячему питанию неимении 2 х лет
- Сроки оказания услуг: по 31.12.2022г.**

**Единица измерения: порция**

Услуги оказываются с соблюдением следующих требований:

Услуги должны быть оказаны с соблюдением следующей нормативно-технической документации:

- Закона Республики Узбекистан от 26.08.2015 г. № ЗРУ-393 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- O'zDSt 995:2001 «Услуги. Основные положения»

Гигиенические требования:

1.1. Варочный цех пищеблока должен иметь современное механическое и тепловое кухонно-технологическое оборудование, а также необходимый поварской инвентарь. В нём должно быть установлено следующее оборудование: электрические плиты (или газовые плиты) с жарочным шкафом, электрические котлы, электрическая бытовая мясорубка для варёного мяса или ручная мясорубка (с маркировкой для варёного мяса), мясорубка для варёных овощей (с маркировкой), протирочная машина, электрическая жаровня, электрические жарочные шкафы, пароварочные шкафы (аппараты), взбивальная машина (для мясного фарша), универсальный привод, производственные



столы для сырых и варёных продуктов, сортировки круп, нарезки зелени (с маркировкой), тележки для перевозки кастрюль, гастрономические весы.

1.2. В варочном цехе должен иметься необходимый, для приготовления диетических и лечебных блюд и кулинарных изделий, поварской кухонный инвентарь: половники, шумовки, cedилки, рубаки, ножи, поварские вилки, поварские ложки, дуршлаг, тёрки, веселки, поварские скребки, сотейники, миксер, блендер, сито сферическое (для приготовления протёртых блюд из круп, варёных овощей),

разделочные доски (маркированные), сито (для просеивания муки, сахара), грохот, мерный инвентарь и др.

1.3. Оборудование и инвентарь, используемый для обработки сырых продуктов, не должны использоваться для обработки варёных продуктов.

1.4. Разделочные доски должны быть из дерева твёрдых пород, не иметь щелей и зазоров, быть гладко выструганными. Допустимы так же доски из полимерных материалов.

1.5. Разделочные доски на боковой поверхности маркируют: СМ, СР, СО (сырое мясо, сырая рыба, сырые овощи), ВМ, ВР, ВО (варёное мясо, вареная рыба, варёные овощи), доски для зелени и хлеба так же маркируют («для зелени», «для хлеба»). Доски закрепляют за отдельными цехами и рабочими местами.

1.6. После работы разделочные доски и инвентарь промывают горячей водой с использованием моющих средств, ошпаривают (или кипятят) и просушивают. Разделочные доски хранят установленными на ребро. В запасе должно быть не менее 2-х комплектов новых разделочных досок каждого наименования.

1.7. Производственные ножи, рубаки должны быть изготовлены из не ржавеющей стали, их маркируют на ручках так же, как разделочные доски.

1.8. Производственные столы в цехах должны иметь соответствующую маркировку СМ (для сырого мяса), СР (для сырой рыбы), СО (для сырых овощей), ВМ (для варёного мяса), ВР (для варёной рыбы), ВО (для варёных овощей), СП (для сыпучих продуктов — круп, макарон).

1.9. Поверхность производственных столов должна быть изготовлена из нержавеющей стали, дюралюминия, допустимы столы, покрытые мраморными плитами, цельными листами из полимерных материалов — винипласта марок П-73, П-74. Запрещены крышки производственных столов изготовленных из оцинкованного железа и дерева.

1.10. Рабочую поверхность производственных столов после работы тщательно моют тёплой водой с использованием моющих средств, обдают горячей водой.

В варочном цехе должна иметься необходимая посуда: маркированные кастрюли («для I-х блюд», «для II-х блюд», «для компота», «для молока» и т. п.) из нержавеющей стали (большой и малой ёмкости), кастрюли алюминиевые (большой и малой ёмкости), эмалированные кастрюли (малой ёмкости), эмалированные вёдра, сковороды, казаны чугунные (или с антипригарным тефлоновым покрытием), мантышницы, сотейники, соусницы, судки, порционные сковороды, допускается использовать посуду из ситалла — жаростойкого стеклокристаллического материала.

1.11. Оцинкованная посуда (вёдра, бачки, тазы) предназначены только для переноса воды, сбора пищевых отходов. Применение оцинкованной, медной посуды для хранения продуктов или готовой пищи в пищеблоке запрещено.

1.12. Мясной цех должен быть оборудован: ванной для мойки мяса, решётками для обсушивания мяса, разделочными столами (для обвалки и разделки мяса) из нержавеющей стали (или дюралюминия), разрубочной колодой, электрической мясорубкой (маркированной «для сырого мяса»), холодильником, почтовыми весами; должен иметь инвентарь: топор для рубки мяса, разделочные ножи, рубаки для обвалки



и нарезки мяса, щётки для мытья мяса, ветошь, уборочный инвентарь.

1.13. Овощной цех должен быть оборудован: электрической картофелечисткой, мойкой 2-х гнездовой (или ванной) для мытья овощей, производственными столами для нарезки овощей, овощерезкой, тёрками, баками для отходов после очистки овощей, ножами для очистки и шинковки овощей.

1.14. Мучной (кондитерский) цех должен быть оборудован столом для раскатки теста, производственными столами, тестомесильной машиной, ёмкостью для приготовления теста (опарного или безопарного) жарочным шкафом, веса гастрономическими; иметь необходимый инвентарь: скалки, сито для просеивания муки, скребки, ножи, противни, мерный инвентарь.

1.15. Молочный цех должен быть оборудован ванной для охлаждения молока, холодильным шкафом; иметь маркированные («для молока») алюминиевые кастрюли большой ёмкости, половники, cedилки для молока.

1.16. Моечная кухонной посуды пищеблока должна быть оборудована мойками или ваннами (2-х гнездовыми) для мытья кухонной посуды, кухонного инвентаря, стеллажами для сушки посуды, баками для сбора остатков пищи; иметь щётки для мытья посуды, скребки, ветошь, моющие средства, уборочный маркированный инвентарь (вёдро, швабру, тряпки).

1.17. Гарманже (комната для суточного хранения продуктов) должна иметь стеллажи (или полки) для хранения продуктов, весы, холодильник для хранения скоропортящихся продуктов, тазы, кастрюли, производственный стол.

1.18. Комната для врача-диетолога (диет. мед. сестры) должна иметь письменный стол, книжный шкаф, шкаф для верхней одежды, шкаф для чистых халатов.

1.19. Гардероб для поваров, кухонных работников пищеблока должен иметь шкафы для хранения верхней одежды и обуви, шкафы для чистой спец. одежды, умывальник с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце или рулоны одноразовых полотенец, зеркало.

1.20. Бельевая комната предназначена для хранения чистых комплектов спец. одежды поваров и кухонных работников, личных полотенец.

2.11. Хозяйственная комната пищеблока предназначена для хранения моющих средств, комплектов белья, хозяйственных материалов, кухонного инвентаря (запасного), нового инвентаря и т.п.; оборудуется стеллажами, шкафами.

1.21. Санитарный узел в пищеблоке должен иметь туалет, душевую комнату, которые должны быть оборудованы умывальниками (иметь на умывальниках мыло), душевыми установками (или душевыми кабинами) с подводкой холодной и горячей воды, подключённые к канализации; душевые комнаты должны иметь резиновые коврики, деревянные трапы, вешалки для одежды и полотенец. Стены в санитарном узле, душевой комнате пищеблока должны быть отделаны кафелем светлой окраски на высоту 1,8 м.

## **2. Режим мытья кухонной посуды и оборудования в пищеблоке**

2.1. Посуду освобождают от остатков пищи деревянными лопатками, резиновыми скребками, моют в 1-ом гнезде мойки водой (45-50°C) с моющими средствами, ополаскивают во 2-ом гнезде, мойку посуды, инвентаря производят водой (не ниже 65°C), высушивают на решётчатых полках (стеллажах) в опрокинутом виде. Можно ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли с помощью гибкого шланга. Пригоревшую пищу не соскабливают, а отмачивают тёплой водой с кальцинированной содой. После мойки кастрюль с применением кальцинированной соды её тщательно ополаскивают проточной водой для удаления остатков кальцинированной соды. Кухонную посуду можно мыть в специальных моечных машинах с помощью гидроабразивных смесей. Предусмотрено два режима мойки: быстрый — для посуды, в которой варились супы, бульон, компот; медленный — для посуды из под пюре, каш,



макаронных изделий. Просушенную кухонную посуду хранят в перевернутом виде на стеллажах. Металлическую посуду, кроме полированной, очищают чистящими пастами или порошками. После очистки загрязнённой поверхности посуду тщательно промывают и ополаскивают в проточной воде. Для удаления с кухонной посуды накипи применяют порошки. Алюминиевую посуду моют моющими средствами. Разделочные, производственные столы с металлической, мраморной поверхностью моют тёплой водой с применением моющих средств и обдают горячей водой. Сито, марлю через которые процеживают бульон, соусы моют в горячей воде с моющими средствами, затем ополаскивают.

2.2. Щётки, скребки, мочалки для мытья посуды после работы моют с моющими средствами, кипятят 10-15 минут; мочалки, щётки, ветошь для мытья посуды после мойки погружают в ёмкость с 0,5% раствором хлорсодержащих препаратов на 10 минут, затем промывают, сушат и хранят в специально выделенном месте.

2.3. Баки для сбора отходов и мусор очищают по заполнении — не более 2/3 объёма. После работы бачки независимо от объёма заполнения очищают, промывают 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой, просушивают. Контейнеры для пищевых отходов пищеблока устанавливают на расстоянии 25 метров от здания пищеблока, после удаления отходов промывают 2% раствором кальцинированной соды и дезинфицируют 10% осветлённым раствором хлорной извести.

2.4. Механическое оборудование пищеблока — мясорубка (для варёного и сырого мяса), овощерезка (для сырых и варёных овощей), взбивальная машина для сырого мясного фарша, машина для измельчения и протирания различных продуктов (сырых, варёных), универсальный привод маркируется соответственно применению. После работы механическое оборудование разбирается на составные части, очищается от остатков сырья, тщательно моется в горячей воде (65°C) с применением моющих средств, ополаскивается, ошпаривается кипятком и сушится на решётках.

2.5. Обработка хлорсодержащими дезинфицирующими средствами поверхностей производственных столов, механического кухонного оборудования, кухонного инвентаря, разделочных досок в варочном цехе в пищеблоках лечебных учреждений проводится только по противоэпидемическим показаниям, в случаях возникновения микробных пищевых отравлений, при положительных анализах смывов на бактериальное загрязнение (*E.coli*) оборудования и инвентаря в пищеблоке больницы.

2.6. Все моющие, обезжиривающие средства должны быть одобрены к применению Минздравом Республики Узбекистан и иметь сертификат соответствия на моющие средства.

2.7. Для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря применять горчицу, хозяйственное мыло и кальцинированную соду в пищеблоках лечебных учреждений запрещено.

### **3. Санитарно-гигиенические требования к спец. одежде поваров, кухонных работников и соблюдению персоналом пищеблока личной гигиены**

3.1. Персонал пищеблока обязан приходить на работу в чистой одежде. Верхнее платье, головной убор, уличную обувь, личные вещи оставлять в гардеробе, перед началом работы повара должны принять душ, а при отсутствии его вымыть руки. Повара должны надеть чистую спец. одежду — белый халат или поварскую куртку, поварской колпак (или косынку), чистую обувь и иметь личное полотенце. Ногти должны быть коротко пострижены, волосы подобраны под колпак или косынку. Запрещается застёгивать спец. одежду булавками, хранить в халатах, куртке сигареты, деньги, носить броши, кольца, серьги и др. Смена спец. одежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 дня. Спец. одежда поваров должна стираться



в прачечной больницы, запрещается стирка спец. одежды на дому и в помещениях пищеблока. На каждого повара пищеблока должно быть в наличии не менее 3-х халатов (поварских курток), поварских колпаков (или косынок) и личных полотенец.

3.2. При приготовлении блюд после тепловой обработки, при раздаче пищи повара обязаны надеть чистую, продезинфицированную марлевую маску, замена масок должна проводиться через каждые 4 часа.

3.3. Перед посещением санитарных узлов персонал пищеблока (повара, диет.мед. сестра, кухонные работники) обязаны снять спец. одежду в отведённом для этого месте, а после — помыть руки с мылом.

3.4. Кухонные работники пищеблока перед проведением холодной обработки картофеля, корнеплодов, овощей (сортировке, очистке, мойке), при проведении уборки помещений, мойки кухонной посуды, кухонного оборудования и инвентаря должны надевать спец. одежду — халат (или поварскую куртку), непромокаемый фартук (из клеёнки), косынку (или колпак), резиновые перчатки и резиновую обувь (сапоги или боты). На каждого кухонного работника пищеблока должно быть в наличии не менее 3-х халатов (или поварских курток), поварских колпаков (или косынок) и личных полотенец.

3.5. Работники пищеблока обязаны сообщать (врачу-диетологу или диет.мед. сестре) о полученных дома порезах, ушибах и ранениях, расстройстве стула, повышении температуры, плохом самочувствии, появлении гнойничковых заболеваний кожи, заболеваний носоглотки (ларингите, ангине), а так же о наличии инфекционных заболеваниях в семье.

#### **4. Санитарные требования к прохождению медицинских осмотров, обследований, гигиенического обучения персонала пищеблока, раздаточных, буфетных и столовых отделений лечебно-профилактического учреждения**

4.1. Лица, поступающие на работу в пищеблок, раздаточные, буфетные и столовые отделений ЛПУ обязаны пройти медицинский осмотр в лечебно-профилактических учреждениях по месту жительства (или в поликлиниках проф.мед.осмотров) у терапевта, дерматовенеролога, в отдельных случаях у стоматолога и отоларинголога; обследование на бактерионосительство, гельминтоносительство, на венерические и заразные кожные заболевания в соответствии с действующими директивными документами.

4.2. Все вновь поступающие на работу должны так же прослушать курс гигиенической подготовки (санитарного минимума) со сдачей экзаменов. До представления результатов медицинских обследований и сдачи экзаменов по гигиенической подготовке, а так же без получения официального разрешения к доступу к работе, вновь поступившие лица к работе не допускаются.

4.3. Работники, имеющие непосредственное соприкосновение с пищевыми продуктами, оборудованием, инвентарём и посудой должны проходить гигиеническую подготовку 1 раз в 2 года со сдачей экзамена. Результаты всех медицинских обследований и гигиенической подготовки вносят в личные медицинские книжки (или в удостоверение), а так же в журнал медицинских обследований со списком работников пищеблока. Медицинские книжки работников пищеблока хранятся у диет.мед.сестры (заведующей пищеблоком), а раздатчиц, буфетчиц хранятся в буфетных отделениях ЛПУ.

#### **5. Санитарно-гигиенические требования к приёму и хранению пищевых продуктов**

5.1. Все продукты, продовольственное сырьё, поступающие в пищеблок больницы, должны отвечать требованиям соответствующих стандартов (ГОСТов, ОСТов),



технических условий (ТУ) и сопровождаться документами, в которых указывается изготовитель, дата выработки, сроки хранения продукта, а так же удостоверяющих их качество («Гигиенический сертификат» и «Сертификат соответствия»).

5.2. Не допускаются к приёму в пищеблок пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком годности и хранения, с признаками порчи.

5.3. Запрещается принимать:

- мясо без ветеринарного клейма, мясо условно годное, водоплавающую птицу, сырые утиные и гусиные яйца, куриные яйца из инкубатора (миражные яйца), бомбажные консервы (мясные, рыбные, плодоовощные), крупу, муку с амбарными вредителями, с механическими примесями, плесенью, проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин), особо- скоропортящиеся продукты с истекшим сроком реализации, прокисшее молоко, продукты с явными признаками порчи, а так же сомнительные в доброкачественности.

5.4. Запрещено совместное хранение:

- сырых продуктов или полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;  
- доброкачественных, сомнительных по качеству и испорченных продуктов;  
- остропахнущих продуктов питания с легко воспринимаемыми запах (сахар, мука, чай, жиры, яйца);  
- продуктов питания, тары и хозяйственных материалов.

5.5. Сырое мясо, остывшее и охлаждённое, в холодильных камерах (с температурой +2+4°C) подвешивают на лужёных крючьях, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенками и полом. Птица, рыба мороженая и охлаждённая должны храниться в той же таре, в которой они поступили. Колбасы хранят в подвешенном состоянии. Кисломолочные продукты (творог) хранят на холоде в лотках (с мелкой фасовкой), сметана в опломбированных металлических флягах, в плотно закрывающейся посуде. Запрещается оставлять в таре с творогом и сметаной ложки. Ложки хранят в специальной посуде, ежедневно промывают и кипятят. Крупные сыры хранят без тары на деревянных стеллажах, мелкие сыры — в таре или на стеллажах, без соприкосновения между собой. Слизь и плесень удаляют с сыра обтиранием салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.

Масло сливочное хранят на холоде в таре или брусками, завёрнутыми в пергамент, яйца — в таре, сыпучие продукты — в ларях (или в промышленной таре, в мешках), шкафах, на стеллажах, нижняя поверхность которых отстоит от пола не менее чем на 15см. Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или в шкафах, дверцы которых должны иметь отверстия для вентиляции. Полки, шкафы для хранения хлеба протирают ежедневно салфеткой, смоченной раствором 2% -го столового уксуса. Картофель и овощи хранят в сухом, хорошо вентилируемом тёмном помещении на стеллажах или на полу с деревянным поддоном (расстояние настила поддона до пола должно быть 15 см), хранение картофеля на цементном полу запрещается. Периодически картофель и лук при хранении перебирают и очищают от сгнивших корнеплодов. Субпродукты сортируют по видам и хранят на холоде отдельно в ящиках. Квашеную капусту хранят на холоде покрытой рассолом в бочках, зелень — на стеллажах при температуре не выше 8°C.

5.6. Холодильные камеры (холодильники) должны иметь маркировку (для мяса, для молочных продуктов и т. п.), 1 раз в неделю их моют с применением моющих средств. Запрещается перегрузка холодильных камер (холодильников) продуктами питания, расстояние между морозильной установкой и продуктами питания хранящихся в холодильнике — должно быть не менее 8 см.