

**СОГЛАСОВАНО:**

Главный врач

АН ДОО «Алмазик»

Л.С. Григорян

» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на выполнение услуг по разработке 20-ти дневного цикличного меню для детских садов – филиалов АН ДОО «Алмазик»

№ п/п	Перечень основных данных и требований	Содержание основных данных и требований
1	Заказчик	Автономная некоммерческая дошкольная образовательная организация «Алмазик», Республика Саха (Якутия), г. Мирный, ул. Ленина, 14 «А».
2	Сроки начала и окончания работ	Срок оказания услуг составляет 120 (Сто двадцать) рабочих дней с момента осуществления предоплаты в размере, установленном в п.3.2. настоящего Договора.
3	Разработка 20-ти дневного цикличного меню	
3.1.	Количество дней в меню, шт.	1) 20-ти дневное <b>летне-осеннее</b> цикличное меню для организации питания в возрастных группах от <b>1,5 года до 3-х лет</b> 2) 20-ти дневное <b>летне-осеннее</b> цикличное меню для организации питания в возрастных группах от <b>3-х лет до 7-ми лет</b> 3) 20-ти дневное <b>зимне-весеннее</b> цикличное меню для организации питания в возрастных группах от <b>1,5 года до 3-х лет</b> 4) 20-ти дневное <b>зимне-весеннее</b> цикличное меню для организации питания в возрастных группах от <b>3-х лет до 7-ми лет</b>
3.2.	Количество приемов пищи в день	5 (пятиразовое –завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)
3.3.	Сезонность	Зимне-весеннее, летне-осеннее
3.4.	Часы пребывания	11-12 часовое пребывание
3.5.	Характеристика питающихся, возраст	Дети двух возрастных групп: с 1,5 года до 3-х лет и детям с 3-х лет до 7-ми лет.
4	Нормы СанПин	

4.1.	Нормы СанПиН (физиологические потребности или сырьевой набор) или другой нормативный документ в вашем регионе (постановление)	<p>1) Меню должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Методические Рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 и МР 2.4.5.0146-19 от 24.05.2019 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации»</p> <p>2) В соответствии с МР 2.4.5.0146-19 от 24.05.2019 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организационных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации» используем таблицы расчетов потребности в пищевых веществах и энергии в среднем +ккал на 10%. Особенность региона такая, что уже проживает третье поколение пришлое населения. Очень трудно разграничить эти данные.</p> <p>3) Согласование меню с Роспотребнадзора не требуется, но от Вас, как от разработчика, необходимо экспертное заключение от ФБУЗ «ЦГ и Э» о соответствии меню требованиям новых санитарных правил.</p>
5	Оборудование, установленное в кухне, в цехах	
5.1.	Оборудование, установленное в кухне, в цехах	<p>1) Овощная зона – картофелечистка, УКМ для измельчения овощей, кварц, столы, мойки, стеллаж для досок, магнит для ножей.</p> <p>2) Мясорыбная зона–мясорубка, весы, холодильник для дефростации, столы, мойки, стеллаж для досок, магнит для ножей.</p> <p>3) Горячий цех –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ хлебная зона: шкаф для хранения хлеба, хлеборезка, стол, стеллаж для досок, магнит для ножей;</li> <li>✓ зона холодных закусок – стол, холодильник «Суточные пробы», холодильник для суточного запаса молочной продукции, столы, мойки, стеллаж для досок, магнит для ножей;</li> <li>✓ горячая зона – пароконвектоматы с расстоечным шкафом, духовые шкафы, плиты варочные, весы, кварц, протирочная машина, котёл для кипячения воды, котёл для приготовления молочных каш, столы, мойки, стеллаж для досок, магнит для ножей.</li> </ul>
5.2.	Сырьевой набор	<p>1) Рыба –замороженные хек/минтай (тушки без головы), горбуша/муксун (тушки без головы или с головой).</p> <p>2) Мясо — говядина глубокой заморозки без кости, в том числе субпродукты (печень говяжья)</p> <p>3) Мясо птицы – вид и разделка – курица тушка потрошенная замороженная, куриное филе</p> <p>4) Колбасные изделия (при условии разрешения от Роспотребнадзора) – колбаса докторская для возрастной группы 3-7 лет</p> <p>5) Крупа – гречка/рис/перловая крупа/ячневая крупа/ крупа пшеничная/крупа кукурузная/горох/фасоль/пшено/манная</p>

		<p>крупы/геркулес/ макаронные изделия</p> <p>6) Овощи - картофель, свекла, капуста, лук, морковь, болгарский перец, помидоры, огурцы, чеснок</p> <p>7) Фрукты-яблоки/мандарины/апельсины/груши/сливы/черешня, персик, нектарин, банан, абрикос, лимон</p> <p>8) Консервированные овощи – огурцы, помидоры, зеленый горошек, кукуруза сладкая, кабачковая икра, томатная паста.</p> <p><u>Рыбные консервы (горбуша, сайра).</u></p> <p>9) Яйцо куриное столовое—да</p> <p>10) Молочные продукты и их жирность – молоко 3,2%/ сметана 25%/ сыр твёрдый /кисломолочные продукты: йогурт и снежок 3,2% /творог 9%/ сгущённое молоко /масло сливочное 82,5%</p> <p>11) Компот - из сухофруктов (смесь, курага, чернослив) / из свежемороженой ягоды (брусника, вишня, черная и красная смородина)</p> <p>12) Фруктовые соки – Яблочные/вишневый/персиковый/осветленные и с мякотью</p> <p>13) Кисель – из свежемороженой ягоды (брусника, вишня, черная и красная смородина, облепиха)</p> <p>14) Чай черный - с лимоном/с молоком/ с сахаром/с медом</p> <p>15) Какао порошок– на молоке</p> <p>16) Кофейный напиток порошок – на молоке</p> <p>17) Супы на каком бульоне - на говядине или куриные, один раз в цикл вегетарианский суп</p> <p>18) Хлеб – пшеничный/ржаной/батон нарезной</p> <p>19) Кондитерские изделия - печенье/вафли/зефир/ мармелад/пряники.</p> <p>20) Выпечка-булочки, крендели, молочный коржик, ватрушка с джемом, пирожки с разнообразной начинкой (мясо, картофель, яблоки), пицца</p> <p>21) Джем- есть джем (ватрушка с джемом)</p> <p>22) Мёд – есть (чай с медом)</p>
5.4	Пожелания ЗАКАЗЧИКА по ассортименту	
5.5.	Перечень блюд, которых не должно быть в меню	<p>1) Ограничения у детей до 3-х лет: исключить перец болгарский, колбаса вареная</p> <p>2) Рыбу детям до 3-х лет только в виде котлет, зраз, тефтелей</p> <p>3) Салаты из свежей капусты, моркови, так как регион неблагополучен по псевдотуберкулезу</p> <p>4) В меню зимний период уменьшаем объёмы свежих овощей для салатов (свежих огурцов и помидор), в связи со сложной логистикой доставки</p>
5.6.	Перечень блюд, которые нужно обязательно добавить в меню	<p>1) В связи со сложной логистической схемой доставки продуктов питания на крайний север в питании используем продукты глубокой заморозки: мясо говядина без костей, тушки и филе птицы, рыба (горбуша, кета, муксун, хек, минтай)</p> <p>2) В меню на летний период расширяем ассортимент и объёмы фруктов (нектарины, абрикосы, черешня, сливы, персик)</p>

		3) В меню в зимний период расширяем ассортимент и объёмы фруктов (апельсины, мандарины, яблоки, груши, бананы)
	Поставка кисломолочной продукции	Кисломолочные продукты даём на полдник по вторникам и четвергам, блюдо из творога 2 раза в неделю по понедельникам и средам, каждое утро молочная каша или суп.
6		Результат оказания услуг
		Пакет документов: 1) Меню, 2) Техничко-технологические карты на все изделия в данном меню 3) Меню-раскладка 4) Сетка меню 5) Энергетическая ценность блюд 6) Ведомость выполнения норм продуктового набора (норма одного ребенка в граммах) с 1-го по 10, с 11-го по 20 7) Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ (норма на одного ребенка в граммах) с 1-го по 10, с 11-го по 20

Составила:  Г. М. Кушаева