

СОГЛАСОВАНО:  
ИСПОЛНИТЕЛЬ:

УТВЕРЖДАЮ:  
ЗАКАЗЧИК:

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

“ ” 202\_ г.

Заместитель директора  
по управлению персоналом

\_\_\_\_\_  
(подпись) О.В. Лебедев  
Ф.И.О.)

“ ” 202\_ г.

Техническое задание  
на оказание услуг по организации питания, а именно: организация лечебно-оздо-  
ровительного питания для работников, проходящих реабилитацию в Профилак-  
тории-санатории КЛНАЭС

Удомля  
2021

Техническое задание  
на Оказание услуг по организации питания, а именно: организация лечебно-оздоровительного питания для работников, проходящих реабилитацию в Профилактории-санатории КЛНАЭС

## СОДЕРЖАНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

### РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг

Подраздел 3.6 Срок оказания услуг

Подраздел 3.7 Специальные требования

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Подраздел 4.3 Требования по передаче заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)

### РАЗДЕЛ 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по организации питания, а именно: организация лечебно-оздоровительного питания для работников, проходящих реабилитацию в Профилактории-санатории КЛНАЭС. Код ОКПД 2 - 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие.

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

2.1.1 Услуги по организации лечебно-оздоровительного питания работников Калининской АЭС, проходящих реабилитационно-оздоровительные мероприятия в Профилактории – санатории Калининской АЭС.

2.1.2 Цель оказания услуг - организация работы пищеблока Профилактория – санатория Калининской АЭС и обеспечение качественным лечебно-оздоровительным питанием работников Калининской АЭС, проходящих реабилитационно-оздоровительные мероприятия.

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

2.2.1 Организация питания включает в себя приготовление и раздачу готовых блюд в соответствии с:

- технологическими картами;
- примерным семидневным меню, разработанным на основании Ассортиментного перечня продуктов по номенклатуре диет и специальных рационов, с учетом химического состава, энергетической ценности блюд и утвержденным главным врачом ФГБУЗ ЦГиЭ № 141 ФМБА;
- ежедневным меню-раскладкам, разработанным Исполнителем, согласованным Заказчиком.

2.2.2. Меню-раскладка составляется Исполнителем по стандартным диетам № 1, № 5, №7, №8, №9, №10, №15, с соблюдением химического состава и энергетической ценности указанных диет и соблюдением всех норм диет.

2.2.3 Питание организуется ежедневно (в том числе в выходные и праздничные дни) в период заездов по графику:

Завтрак с 06-00 ч. до 09-30 ч.;

Обед с 11-30 ч. до 14-30 ч.;

Ужин с 17-30 ч. до 20-30 ч.

2.2.4 Место оказания услуг:

основной корпус Профилактория-санатория Калининской АЭС: пищеблок (инв. №67702).

### Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки

Организация питания, ориентировочно, для 1925 человек в год

Количество заездов, ориентировочно, в календарный год – 77.

Количество отдыхающих в заезд: с продолжительностью пребывания 14 дней - в среднем 15 человек, с продолжительностью пребывания 21 день - в среднем 10 человек.

В период с 01.01.2022 года по 31.12.2022 года – ориентировочно, 32 340 рационов.

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

### Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1 Оказание услуг Исполнителем по организации питания в Профилактории-санатории Калининской АЭС осуществляется в срок с 01 января 2022 года по 31 декабря 2022 года.

3.1.2 Оказывать услуги по организации и обеспечению питанием, в соответствии с требованиями настоящего технического задания; действующими правилами оказания услуг общественного питания и нормативно-правовыми документами, указанными в подразделе 3.2.

3.1.3 Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к

организации лечебно-оздоровительного питания.

3.1.4 Обеспечить за свой счет самостоятельную транспортировку продуктов питания специальным транспортом с наличием санитарного паспорта.

3.1.5 Обеспечить наличие квалифицированных работников, прошедших санитарно-гигиеническое обучение за счет Исполнителя и имеющих допуск к работе с продуктами питания, обученные работать на кухонном оборудовании. У персонала, привлекаемого для оказания услуг необходимо наличие дипломов об образовании поваров / кондитеров; санитарных книжек, оформленных в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (с изменениями и дополнениями).

3.1.6 Исполнитель обязан информировать Заказчика о ходе оказания услуг.

3.1.7 До начала оказания услуг Исполнитель согласовывает с Заказчиком график работы персонала, обслуживающего столовую Профилактория - санатория Калининской АЭС, и график оказания услуг.

3.1.8 Осуществлять питание гостей Профилактория-санатория Калининской АЭС в кафе за наличный расчет.

3.1.9 Осуществлять питание сотрудников Профилактория-санатория Калининской АЭС в кафе за наличный расчет по комплексному меню.

## Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1 Организовать лечебно-оздоровительное питание в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 30.12.2001 №195-ФЗ «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 30.12.2001 №197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”;

- Федеральный закон от 02.01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

- Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СП 2.3.6.1079-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, зарегистрированы в Минюсте России 07.12.2001, регистрационный № 3077;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, зарегистрированы в Минюсте России 06.06.2003, регистрационный № 4654;

- СП 1.1..1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06. 2013 № 192-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 196-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11. 2013 № 1674-ст);

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептуры блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Министерство внешних экономических связей и торговли Российской Федерации 1991 года.

3.2.2 Требования к продуктам, используемым для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания:

3.2.2.1 Все продукты, используемые для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания, должны иметь документы, подтверждающие качество и безопасность (сертификаты, декларации, ветеринарные сопроводительные документы, установленные Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 16.11.2006 №422, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства). Все документы качества должны быть действующими в течение всего срока оказания услуг. Исполнитель должен предоставлять документы качества по требованию Заказчика и во время проверок надзорных органов.

3.2.2.2 Все поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.), должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 30%.

3.2.2.3 Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществлять специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2.2.4 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу (кроме дичи);

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления.

3.2.2.5 Исполнитель должен осуществлять свою деятельность на полном цикле производства, исключая использование полуфабрикатов других предприятий.

3.2.2.6 Исполнитель должен обеспечить хранение продуктов питания в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и другими нормативными документами, действующими на территории РФ и соблюдать сроки годности пищевых продуктов.

3.2.3 Требования к качеству услуг по организации питания:

3.2.3.1 Обеспечить качественное приготовление блюд, строгое соблюдение требований по кулинарной обработке пищевых продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, последовательность технологического процесса, исключая встречные и перекрестные движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.2.3.2 Исполнитель должен обеспечить за свой счет организацию производственного контроля с привлечением специализированной организации в соответствии с Программой производственного контроля разработанной и утвержденной Исполнителем.

3.2.3.3 Исполнитель должен назначить ответственного за контроль качества и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

3.2.3.4 Исполнитель должен обеспечить отбор и хранение суточных проб в течение 48 часов в отдельном холодильнике.

3.2.3.5 Исполнитель должен обеспечить санитарно-гигиенический режим работы пищеблока, выполнение сотрудниками правил личной гигиены, своевременного прохождения ими профилактических медицинских осмотров, наличие личных медицинских книжек.

3.2.3.6 Исполнитель должен обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

3.2.3.6 Исполнитель должен обеспечить персонал спецодеждой.

3.2.3.7 Исполнитель должен незамедлительно представить всю необходимую документацию по организации лечебно-оздоровительного питания в случае проверки надзорными органами деятельности Заказчика по своему направлению деятельности.

3.2.3.8 Исполнитель должен предоставить представителям Заказчика беспрепятственный доступ в любое время к работам, помещениям и оборудованию, используемых для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания, для проверки хода и качества оказываемых услуг при условии соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

3.2.3.9 Исполнитель должен предоставить представителям Заказчика образцы сырья, готовой продукции, а так же возможность контроля микробиологических показателей с рук, одежды персонала Исполнителя и посуды, используемой Исполнителем для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания (в соответствии с Программой производственного контроля Заказчика) для подтверждения качества и безопасности оказываемых услуг. Также предоставить доступ персоналу Заказчика к готовым блюдам для контроля. Заказчик для проведения лабораторных исследований привлекает специализированную организацию за свой счет.

3.2.3.10 В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

3.2.4 Исполнитель несет ответственность:

- за качество поступающей продукции и наличие документов качества;
- за правильность хранения запасов продуктов питания;
- за правильность закладки при приготовлении блюд;
- за соблюдение технологического процесса приготовления блюд;
- за санитарное состояние помещений, инвентаря, посуды;
- за выполнение работниками службы питания правил личной гигиены;
- за прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров и недопущение к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и больных с гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- за качество готовой пищи;

<p>- за соответствие выхода готовых блюд меню – требованию.</p> <p>3.2.5. В случае выявления неудовлетворительного качества готовой пищи, либо несоблюдения рациона, либо факта некачественного обслуживания работников Заказчика персоналом Исполнителя в обеденном зале столовой Профилактория-санатория Калининской АЭС, Исполнитель обязан уплатить Заказчику штраф в размере 10% от стоимости оказанных услуг за текущий (отчетный) месяц, указанной в акте сдачи-приемки.</p> <p>3.2.6 Требования к персоналу, оказывающему услуги по данному ТЗ:</p> <p>3.2.6.1 Исполнитель должен иметь достаточное количество обученного персонала для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания (приложение № 3 к техническому заданию).</p> <p>3.2.6.2 Исполнитель должен обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;</li> <li>- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;</li> <li>- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;</li> </ul> <p>3.2.6.3 Исполнитель должен организовать за свой счет курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года.</p>
<p align="center"><b>Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг</b></p>
<p>3.3.1 Гарантировать целевое использование, надлежащую эксплуатацию и сохранность помещений используемых для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания.</p> <p>3.3.2 Гарантировать ежемесячное техническое обслуживание и, в случае необходимости, текущий ремонт кухонного оборудования.</p> <p>3.3.3 Гарантировать соблюдение требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>3.3.4 Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность, согласно действующему законодательству РФ, в полном объеме перед Заказчиком и третьими лицами, в случаях причинения им вреда вследствие недостатков услуг, оказываемых в сфере общественного питания, в части их качества и безопасности.</p>
<p align="center"><b>Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности</b></p>
<p>Требования о конфиденциальности не требуются.</p>
<p align="center"><b>Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг</b></p>
<p>3.5.1 Исполнитель должен соблюдать гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе хранения, транспортирования и оборота.</p> <p>3.5.2 Пищевые продукты, используемые для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания, по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.</p> <p>3.5.3 Не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и больных с гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной.</p> <p>3.5.4 Исполнитель должен осуществлять свою деятельность в соответствии с требованиями федерального законодательства, санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории РФ санитарных норм и правил.</p> <p>3.5.5 При получении письменных замечаний от Заказчика по состоянию произ-</p>

водственных территорий, рабочих мест, участков работ Исполнитель обязан их устранить в согласованные в акте о выявленных нарушениях сроки. В случае не устранения Исполнителем замечаний в установленные сроки, Исполнитель обязан уплатить Заказчику штраф в размере 10% от стоимости оказанных услуг за текущий (отчетный) месяц, указанной в акте сдачи-приемки.

3.5.6 В случае выявления нарушений в работе пищеблока надзорными органами правил охраны труда, противопожарной безопасности, и санитарно-противоэпидемиологического режима Исполнитель несет материальную ответственность по предъявленным штрафам к Калининской АЭС.

3.5.7 Работы выполнять в соответствии с действующими на КЛНАЭС правилами, нормами по безопасности, регламентами, техническими описаниями, технологическими картами, инструкциями по проведению работ (охрана труда, пожарная безопасность и т.д.).

Правила охраны труда при эксплуатации тепломеханического оборудования и тепловых сетей атомных станций АО «Концерн Росэнергоатом» СТО 1.1.1.02.001.0673-2017.

Правила охраны труда при эксплуатации электроустановок, утвержденные Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.07.2013 № 328н «Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок» (с изменениями и дополнениями).

Руководитель работ, производитель, члены бригады перед началом работ должны пройти проверку знаний в своих подразделениях по охране труда, пожарной безопасности с оформлением протокола проверки знаний. Копию протокола направить в адрес Калининской АЭС. Участки работ и рабочие места должны быть подготовлены для обеспечения безопасного производства работ. Окончание подготовительных работ должно быть принято по акту о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности труда.

Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями).

Технический регламент о безопасности зданий и сооружений, утвержденный Федеральным законом от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» (с изменениями и дополнениями).

Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.09.2014 № 642н «Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов».

ППР-2012 «Правила противопожарного режима в Российской Федерации».

### Подраздел 3.6 Срок оказания услуг

С «01» января 2022 года по: «31» декабря 2022 года.

### Подраздел 3.7 Специальные требования

Заказчик передает во временное пользование Исполнителю оборудование и инвентарь, согласно акту приема-передачи для организации питания в столовой Профилактория-санатория Калининской АЭС.

Исполнитель обеспечивает техническое обслуживание и ремонт переданного оборудования.

Исполнитель несет материальную ответственность в случае порчи или пропажи используемого оборудования.

Исполнитель обеспечивает персонал спецодеждой и согласовывает с Заказчиком спецодежду официантов, обслуживающих столовую Профилактория-санатория Кали-



нинской АЭС.

Исполнитель обеспечивает наличие столовой и кухонной посуды, столового белья, необходимых для организации лечебно-оздоровительного питания в Профилактории-санатории Калининской АЭС.

Исполнитель своими силами и средствами производит уборку помещений и оборудования пищеблока, обеденного зала и кафе согласно требованиям СанПиН 2.1.3. 2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» п. 14. «Требования к организации питания пациентов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» по графику (приложение № 4 к техническому заданию).

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг	
Работа направлена на выполнение требований федеральных и ведомственных нормативных документов в области организации питания.	
Создание безопасных комфортных условий для проведения реабилитационно-оздоровительных мероприятий, контроль за состоянием производственных помещений и окружающей средой.	
Экономический эффект от данных услуг заключается в обеспечении непрерывности качественного процесса реабилитации персонала Калининской АЭС.	
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг	
Качественное оказание услуг согласно нормативной документации.	
Отсутствие жалоб со стороны персонала Калининской АЭС, проходящего реабилитацию.	
Отсутствие санкций со стороны надзорных органов.	
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)	
Ежемесячное предоставление акта сдачи – приемки оказанных услуг и счет-фактуры с приложением сводной ведомости за отчетный период в трех экземплярах.	

## РАЗДЕЛ 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	АЭС	Атомная электростанция
2	СанПиН	Санитарные правила и нормы
3	СП	Санитарные правила
4	ФГБУЗ ЦГиЭ № 141 ФМБА	Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии №141 Федерального медико-биологического агентства»
5	РФ	Российская Федерация
6	ГОСТ	Государственный отраслевой стандарт
7	ТУ	Технические условия
8	ОСТ	Отраслевой стандарт

## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1.	<i>Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении (в ред. приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 07.10.2005 № 624)</i>	11
2.	<i>Перечень движимого имущества, передаваемого во временное пользование Исполнителю</i>	13
3.	<i>Перечень количественного и квалификационного состава персонала Исполнителя для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания в Профилактории-санатории Калининской АЭС</i>	21
4.	<i>График периодичности уборки помещений пищеблока Профилактория-санатория Калининской АЭС</i>	22
5.	<i>Перечень недвижимого имущества, передаваемого во временное пользование Исполнителю</i>	25

Начальник Профилактория-санатория



Е.Г. Гуляева

**Среднесуточный набор продуктов для взрослых,  
проходящих реабилитационно-оздоровительные  
мероприятия**

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах	
	брутто	нетто
Хлеб ржаной (отрубный)	150	150
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	50	50
Крахмал картофельный	10	10
Макароны, вермишель	20	20
Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.)	95	95
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	275	206
с 1 ноября по 31 декабря	294	206
с 1 января по 28 - 29 февраля	317	206
с 1 марта	343	206
Другие овощи: из них: капуста белокочанная	175	140
Морковь: до 1 января	115	92
с 1 января	122	92
Свекла: до 1 января	55	44
с 1 января	59	44
Лук репчатый	20	16,8
Лук зеленый, зелень и корень петрушки, сельдерея	20	16
Петрушка, укроп, сельдерей	16	12
Огурцы, помидоры (тыква, кабачки, редис, салат зеленый и др.)	150	147
Квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервы, грибы соленые	30	21
Горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная	30	19,5
Фрукты свежие, ягоды	250	250
Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи	26	20
Шиповник сушеный	20	20
Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные	250	250
Говядина (вырезка), субпродукты (печень, почки, Куры (индейка)	150	127,5
	57	40

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах	
	брутто	нетто
Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки	10	7,5
Рыба свежая, свежемороженая	140	70
Сельдь	15	7,5
Рыба красная, севрюга (осетр)	7,8	5
Икра зернистая	6,2	6
Морепродукты:		
морская капуста, икра рыбная	15,2	15
кальмары, креветки, трепанги, мидии, крабы	33	30
Творог	81,5	80
Сметана, сливки	30	30
Сыр, брынза	10	9,2
Яйцо куриное	1 шт.	1 шт.
Кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин	103,5	100
Молоко	317	300
Масло сливочное	50	50
Масло растительное	30	30
Майонез	5	5
Сахар <*>	50	50
Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты	20	20
Чай	2	2
Кофе, какао	1	1
Вода питьевая	200	200
Желатин	1	1
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	10	10
Томат-паста, томат-пюре	5	5
Специи, сода, лимонная кислота	0,5	0,5

<\*> Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.

Примечания: 1. Среднесуточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящей таблицей, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

2. Среднесуточный набор продуктов дополняется специализированными продуктами для лечебно-оздоровительного (лечебного и профилактического) питания.

Начальник Профилактория-санатория

Главный врач



Е.Г. Гуляева

Е.Г. Гуляева

## Перечень движимого имущества, передаваемого во временное пользование Исполнителем

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профилатория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное	Примечание
1	Электросквородка СЭП 0.25	67223	1	2008			
2	Автоматическая кофемашина	67238	1	2008			
3	Машина овоцезрезательная	67239	1	2008			
4	Машина противорочрезательная	67241	1	2008			
5	Весы платформенные 1000A	67274	1	2008			
6	Шкаф холодильный EFRX-650GN	67275	1	2008			
7	Шкаф холодильный EFRX-650GN	67276	1	2008			
8	Шкаф холодильный EFRX-650GN	67277	1	2008			
9	Шкаф холодильный ШХ 0.7	66725	1	2007			
10	Миксер планетарный SM-100	67279	1	2008			
11	Агрегат холодильный AC B202	67280	1	2008			
12	Камера холодильная KXH-6.61	67281	1	2008			
13	Камера холодильная KXH-6.61	67282	1	2008			
14	Камера холодильная KXH-6.61	67283	1	2008			
15	Камера холодильная KXH-6.61	67284	1	2008			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профилактика тория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное	Примечание
16	Камера холодильная КХН-8.81	67285	1	2008			
17	Универсальная кухонная машина УКМ-0.8	67286	1	2008			
18	Стол холодильный Когесо	66728	1	2007			
19	Шкаф морозильный POLAIR ШН 0.7	66735	1	2007			
20	Техноблок Фрегат холод АС М 075	67311	1	2008			
21	Техноблок Фрегат холод АС М 075	67313	1	2008			
22	Техноблок Фрегат холод АС М 075	67314	1	2008			
23	Льдогенератор	66748	1	2007			
24	Картофелечистка PSP700	67316	1	2008			
25	Шкаф со стеклянными дверцами	67468	1	2008			
26	Посудомоечная машина с модулем сушки Elettbar Niagara 2150 SAWY	71893	1	2014			
27	Комплект столов к посудомоечной машине ElettrobartNiagara	72684	1	2015			
28	Машина посудомоечная МПУ-700	67208	1	2008			
29	Шкаф холодильный ШХ-1.4	67206	1	2008			
30	Шкаф холодильный ШХ-1.4	67207	1	2008			
31	Плита электрическая ПЭМ	67209	1	2008			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профилатория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное)	Примечание
32	Плита электрическая ПЭМ	67210	1	2008			
33	Плита электрическая ПЭМ	67211	1	2008			
34	Ларь морозильный ЕК-46	67212	1	2008			
35	Ларь морозильный ЕК-46	67213	1	2008			
36	Ларь морозильный ЕК-46	67214	1	2008			
37	ТЕСТОМЕС ГАМА-30-С\СПИРАЛЬНЫЙ\	2015332	1	2004			
38	Холодильник Electrolux	67173	1	2008			
39	Пароконвектомат 6 ярусов	67218	1	2008			
40	Пароконвектомат 6 ярусов	67219	1	2008			
41	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015432	1	2004			
42	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015433	1	2004			
43	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015434	1	2004			
44	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015435	1	2004			
45	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015436	1	2004			
46	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015437	1	2004			
47	СТЕЛЛАЖ 1-1505\P	2015438	1	2004			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профильная	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное)	Примечание
48	СТЕЛЛАЖ	15015450	1	2003			
49	СТЕЛЛАЖ	15015451	1	2003			
50	СТЕЛЛАЖ	15015452	1	2003			
51	Микроволновая печь LG	15058709	1	2005			
52	Подставка под пароконвектомат ПК6	67220	1	2008			
53	Подставка под пароконвектомат ПК6	67221	1	2008			
54	Котел электрический КПЭМ-100	67222	1	2008			
55	Стол для заседаний на 10 человек	67153	1	2008			
56	Гриль-решётка "Барбекю" NGE800	68340	1	2009			
57	ТЕЛЕЖКА	2013716	1	2001			
58	ТЕЛЕЖКА	2013717	1	2001			
59	Стол открытый кондитерский	67759	1	2008			
60	Стол открытый кондитерский	67760	1	2008			
61	Стол-тумба с дверцами-купе	67761	1	2008			
62	Стол-тумба с дверцами - купе	67762	1	2008			
63	Рыхлитель мяса(тендерайзер) FEUMA TES для антрекотов	69663	1	2011			



№ п/п	Наименование	Инв. №/ №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профильная	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное)	Примечание
64	Конвекционная печь SMEG ALFA 341 XM с протв-м и подставкой	69029	1	2010			
65	Пароконвектомат ПКА6-1/1В	70476	1	2012			
66	Пароконвектомат ПКА6-1/1В	70477	1	2012			
67	Кофемашина Saeco Trevi CHIARA light grey	67903	1	2008			
68	Кофемашина "Gaggia Synchrony Comhact"	69070	1	2010			
69	Шкаф морозильный POLAIR ШН 0.7	66736	1	2007			
70	Ледогенератор СВ 246	42894	1	1997			
71	Сковорода электрическая	66756	1	2007			
72	Холодильник	42896	1	1997			
	<b>Итого по основным средствам:</b>		<b>72</b>				
73	Штопор	9100109853	2	2008			
74	Сахарница с крышкой 200 мл	9100109877	21	2008			
75	Ваза для мороженого - 51068	9100109883	24	2008			
76	Льдогенератор куб. льда SIMAG SDN2	9100137243	1	2008			
77	Миксер для молочных котейлей FIMA	9100137245	1	2008			
78	Соковыжиматель для цитрусовых Fim	9100137249	1	2008			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ № №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладов- щик профилак- тория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное	Примечание
79	Соковыжиматель универсальный Robo	9100137250	1	2008			
80	Фильтр проточный 'Аквафор' (Крист	9100137253	2	2008			
81	Тележка официанта 500Б (930x870x4	9100137256	2	2008			
82	Скалка кондитерская бук 30 см д=7	9100137413	2	2008			
83	КУТТЕР SIRMAN C4	9100138131	1	2008			
84	Кипятильник переносной 25л	9100139073	1	2008			
85	Витрина кондитерская VS-1.3Veneto	9100139092	1	2008			
86	Кофемолка MPN/A автомат с дозатор	9100139093	1	2008			
87	Ларь морозильный Venus 36 SGL 1	9100139094	1	2008			
88	Шкаф Полаир DM 105-S. объем 500л.	9100139096	1	2008			
89	Электромясорубка 'Fimar' 12/S	9100139118	1	2008			
90	Весы напольные электронные до 150	9100139128	2	2008			
91	Диски образивные для картофелечис	9100139116	2	2008			
92	Соковыжималка 'ДжуйсМастер' 42.8	9100138126	1	2008			
93	Подстолье мод. 190. 530*530*730	9100140225	16	2008			
94	Столешница D80 ДСП+пл.+кр. ПВХ 37	9100140226	16	2008			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профилатория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное)	Примечание
95	Шкаф книжный открыт. Формула. арт.	9100140528	2	2008			
96	Стол журнальный рекорд-10 хром	9100139464	1	2008			
97	блендер FRP-150	9100138003	1	2008			
98	Овощерезка Bormer V-sliker origin	9100139117	1	2008			
99	сковорода d=22	9100137957	2	2008			
100	сковорода d=26	9100137958	2	2008			
101	сковорода d=30	9100137959	3	2008			
102	сотейник 18л	9100137960	1	2008			
103	соусник 400мл	9100137909	9	2008			
104	Скатерть 1,7х1,35м ИП Речкалов А.В.	1090915515	40	2018			
105	Скатерть 2.4х2.0м жаккард белый	1090994371	1	2018			
106	Скатерть 2.4х4.0 жаккард цвет белый	1090994368	1	2018			
107	Скатерть 2.52х1.4м жаккард цвет белый	1090994373	1	2018			
108	Скатерть 3.0х1.6м жаккард цвет белый	1090994376	1	2018			
109	Скатерть круглая 2.15м	1090913277	22	2018			
110	Скатерть круглая 2.5м жаккард цвет белый	1090994377	1	2018			

№ п/п	Наименование	Инв.№/ Ном. №	Кол-во, шт.	Год поступления	Выдал кладовщик профилатория	Получил представитель Исполнителя (материально ответственное)	Примечание
111	Салатник 16см	9100137894	40	2012			
112	Салатник 20см	9100137895	22	2012			
113	Салатник 23см	9100137896	24	2012			
114	ложка чайная	9100137921	36	2012			
115	Бульонная чашка 300мл	9100137893	42	2012			
116	консервооткрыватель	9100137965	1	2008			
117	Тарелка глубокая 0203225 225мм Seiler	1090805087	50	2017			
118	Тарелка мелкая Принц ИТМ 03.175 175мм	1090805078	50	2017			
119	Тарелка плоская 0933230 230мм Seiler	1090805112	50	2017			
120	Тарелка Принц ИТМ 03.265	1090805045	50	2017			
121	Чашка 110мл	9100137901	50	2017			
	<b>Итого по ТМЦ:</b>		<b>605</b>				

Начальник Профилактория-санатория



Е.Г. Гуляева

Приложение № 3  
к техническому заданию.

Перечень количественного и квалификационного состава персонала Исполнителя для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания в Профилактории-санатории Калининской АЭС

№ п/п	Наименование штатных единиц	Количество штатных единиц
	<b>Работники кухни</b>	
1	Шеф-повар 6 разряд	1
2	Повар - 5 разряда	3
3	Повар - 4 разряд	1
4	Кондитер – 5 разряда	2
5	Калькулятор	1
6	Кухонный рабочий – 2 разряда	1
7	Уборщики производственных помещений – 2 разряда	4
	<b>Работники столовой</b>	
1	Мойщик посуды – 2 разряда	2
2	Официант – 5 разряда	6
3	Заведующий хозяйством	1

Примечание: Расчет произведен на основании времени работы пищеблока Профилактория-санатория КЛНАЭС с 5-00 час до 21 - 00 час, ежедневно без праздников и выходных

Начальник Профилактория-санатория

Главный врач

Экономист

Е.Г. Гуляева

Е.Г. Гуляева

В.В.Левченко

График  
периодичности уборки помещений пищеблока Профилактория-санатория Калининской АЭС

№ п/п	Наименование помещений	Общая площадь, кв.м	Материал пола	Процент застав- лен-ости	Перио- дичность уборки	Ежедневно убираемая площадь, кв.м
	<b>1 этаж пищеблока:</b>					
1	Обеденный зал кафе	113,7	плитка	20	2 р/день	181,92
2	Доготовочная горячих блюд	23,5	плитка	20	2 р/день	37,60
3	Доготовочная холодных блюд	13,7	плитка	20	2 р/день	21,92
4	Помещение кладовщика	6,7	плитка	20	1 р/день	5,36
5	Электрощитовая	8,5	плитка	20	1р/нед	1,36
6	Лифтовая шахта	1,8	плитка	0	1р/нед	0,29
7	Цех первичной обработки овощей	18,1	плитка	20	2 р/день	28,96
8	Охлаждаемые камеры	25,8	плитка	20	3 р/мес.	3,10
9	Гардероб персонала	35	линолеум	20	1р/день	28,00
10	Помещение хранения убо- рочного инвентаря	2,3	плитка	20	1 р/день	1,84
11	Служебный санузел	2,2	плитка	10	2 р/день	3,96
12	Тамбур служебного сан- узла	1,7	плитка	10	2 р/день	3,06
13	Мойка тары	6,1	плитка	20	2 р/день	9,76
14	Душевая для персонала	3,7	плитка	10	2 р/день	6,66
15	Электрокотельная	10,1	плитка	20	1р/нед	1,62
16	Коридор	81,7	линолеум	0	2 р/день	163,40
17	Служебная лестница	17,5	плитка	0	1 р/день	17,50
18	Кладовая сухих и сыпучих продуктов	13,8	плитка	20	1 р/день	11,04
19	Коридор	53,2	линолеум	0	2 р/день	106,40
20	Компрессорная	8,8	плитка	20	1р/нед	1,41
21	Морозильник	11,8	плитка	20	3 р/мес.	1,42
22	Охлаждаемые камеры	21,5	плитка	20	3 р/мес.	2,58
23	Загрузочная	17,6	плитка	20	1 р/день	14,08
24	Приточная венткамера	20,8	плитка	20	1р/нед	3,33

25	Камера отходов	7	плитка	20	2 р/день	11,20
26	Место складирования тары	7,8	плитка	20	1 р/день	6,24
27	Сервизная	8,8	плитка	20	1 р/день	7,04
28	Моечная кухонной посуды	11,9	плитка	20	2р/день	9,52
29	Моечная столовой посуды	14,5	плитка	20	2р/день	23,20
30	Лестница для посетителей	15,4	плитка	0	2 р/день	30,80
31	Санузел для посетителей	4,2	плитка	10	2 р/день	7,56
32	Тамбур санузла для посетителей	2,6	плитка	10	2 р/день	4,68
33	Санузел для посетителей	4,7	плитка	10	2 р/день	8,46
34	Тамбур санузла для посетителей	2,9	плитка	10	2 р/день	5,22
35	Холл	41,4	линолеум	0	2 р/день	82,80
	Итого	640,8				853,27
	<b>2 этаж пищеблока:</b>					
1	Коридор	89,5	плитка	0	2 р/день	179,00
2	Кладовая	5,4	плитка	20	1 р/день	4,32
3	Подсобное помещение	10,2	плитка	20	1р/день	8,16
4	Помещение предварительной обработки мяса и рыбы	23,3	плитка	20	2 р/день	37,28
5	Служебный кабинет	33,4	линолеум	20	1р/день	26,72
6	Бельевая	7,8	линолеум	20	1р/день	6,24
7	Шахта для лифта грузового	1,9	плитка	0	1р/нед	0,38
8	Подсобное помещение	14,2	плитка	20	1р/день	11,36
9	Кладовая суточного запаса продуктов	20,5	плитка	20	1 р/день	16,40
10	Помещение персонала	19,3	плитка	20	1р/день	15,44
11	Мужской гардероб	22,2	плитка	20	1р/день	17,76
12	Душевая для персонала	4,7	плитка	20	1р/день	3,76
13	Служебный санузел	2,4	плитка	10	2р/день	4,32
14	Тамбур служебного санузла	1,3	плитка	10	2р/день	2,34

15	Помещение хранения уборочного инвентаря	5,6	плитка	20	1 р/день	4,48
16	Помещение хранения дезинфицирующих средств	6,1	плитка	20	1р/день	4,88
17	Служебная лестница	17,2	плитка	0	1р/день	17,20
18	Приточная венткамера	32,1	плитка	20	1р/нед	5,14
19	Заготовочная холодных блюд	15	плитка	20	2 р/день	24,00
20	Мойка кухонной посуды	12,1	плитка	20	3р/день	29,04
21	Горячий цех	61,4	плитка	20	3р/день	147,36
22	Сервизная	7,2	плитка	20	1 р/день	5,76
23	Мучной цех	22,2	плитка	20	2р/день	35,52
24	Резка хлеба	6,9	плитка	20	3 р/день	16,56
25	Мойка столовой посуды	35,5	плитка	20	3р/день	85,20
26	Техническое помещение	6,9	линолеум	20	1р/нед	1,10
27	Лестница для посетителей	15,2	плитка	0	2р/день	30,40
28	Обеденный зал столовой	210,1	плитка	20	2 р/день	210,10
	Итого	499,5				950,22
ИТОГО		1140,3				1 803,49

Начальник Профилактория-санатория

Главный врач



Е.Г. Гуляева



Е.Г. Гуляева



Перечень недвижимого имущества,  
передаваемого во временное пользование Исполнителю

№ п/п	Наименование объекта	Инв. номер	Местонахождение объекта	Общая площадь, кв. м	Передаваемая в пользо- вание площадь, кв. м
1	«Основной корпус «Профи- лактория-Санатория Кали- нинской АЭС»: лит.А1 - пи- щеблок» (нежилые помещения №№ 1-4, 7, 8, 11, 12, 18, 22, 23, 27, 29, согласно инвентарному плану 1-го этажа, нежилые помещения №№ 1-6, 9-15, 19-26, 28, согласно инвентар- ному плану 2-го этажа)	67702	Россия, Тверская область, городской округ Удомель- ский, территория «Профилактория- санатория Кали- нинской АЭС», дом.1	1679,1	904,5

Начальник



Е.Г. Гуляева