

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
«Калининатомэнергоремонт» - филиала  
АО «Атомэнергоремонт»

Должность

личная подпись


В.А. Митяшин

расшифровка подписи

“ 28 ” 09 2021г.

Техническое задание  
на оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания для  
персонала «Калининатомэнергоремонт» – филиала АО «Атомэнергоремонт»

Удомля  
2021

 28.09.2021

# Техническое задание на оказание услуг

## СОДЕРЖАНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ

### 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 Требования по обучению персонала

Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Подраздел 3.8. Специальные требования

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Подраздел 4.2 Требования по приёмке услуг

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

### РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

### РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ.

ОКПД 2	56.29.1	Услуги по обеспечению питанием, осуществляемым по договору
--------	---------	--

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ

Оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания для персонала «Калининатомэнергоремонт» – филиала АО «Атомэнергоремонт».

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг					
<p>Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами оказывать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- услуги по организации лечебно-профилактического питания (далее – ЛПП) (приобретение продуктов, посуды и инвентаря, приготовление, выдача блюд, мойка посуды и инвентаря) по рациону № 1 (Приложение №1) работникам Заказчика в период с 01.01.2022 г. по 31.12.2022 г., в количестве не более 129785 талонов, в течение 257 дней, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009г. № 46н на объектах общественного питания, согласно графику работы персонала, через линию раздачи.</li> </ul> <p><b>Место оказания услуг:</b> Территория Калининской АЭС.</p> <p><b>Режим работы объектов общественного питания:</b></p> <p><b>Столовая АБК Калининской АЭС:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понедельник – пятница – с 10:30 до 14:00;</li> <li>- суббота, воскресенье – выходной.</li> </ul> <p><b>Столовая ЛБК Калининской АЭС:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понедельник – пятница – с 06:30 до 07:30, с 10:45 до 14:00, с 18:15 до 20:30, с 02:00 до 04:00;</li> <li>- выходные и праздничные дни – с 11:30 до 14:00, с 18:30 до 20:30, с 02:00 до 04:00.</li> </ul> <p>В случае необходимости, режим работы объектов общественного питания может быть изменён по согласованию с Заказчиком без оформления дополнительного соглашения. Изменение режима работы объектов общественного питания должно быть согласовано сторонами не менее чем за 30 дней до даты предполагаемого изменения.</p>					
Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг					
В соответствии с подразделом 2.1 настоящего технического задания.					
Подраздел 2.3 Объём оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объёме закупки					
Количество талонов ЛПП на 2022 год составляет не более 129785 шт.					
Наименование услуг по договору и основных	Срок оказания	Перечень документации,	Стоимость	Ед. изм.	Объём услуг

этапов его выполнения	услуг: начало, окончание (число, месяц, год)		передаваемой Заказчику	ь этап а, в %		
Услуги по организации: -лечебно- профилактического питания в столовых и буфетах, расположенных на территории Калининской АЭС, Тверская область, Удомельский р-он	01.01 2022	31.12 2022	Акт сдачи- приёмки оказанных услуг, счёт фактура (ежемесячно), акт о передаче отоваренных талонов ЛПП	100	талон	129785

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие положения
<p>Осуществлять организацию лечебно-профилактического питания в соответствии с требованиями следующих документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Федеральный закон от 30.12.2001 N 195-ФЗ «Кодекс РФ об административных правонарушениях» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Федеральный закон РФ от 30.12.2001 N 197-ФЗ Трудовой кодекс Российской Федерации, ст.213 (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с действующими изменениями и дополнениями);</li> <li>- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты.</li> </ul>

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с действующими изменениями и дополнениями);

- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (с действующими изменениями и дополнениями);
- ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения» (с действующими изменениями и дополнениями);
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (с действующими изменениями и дополнениями);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (с действующими изменениями и дополнениями);
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (с действующими изменениями и дополнениями);
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (с действующими изменениями и дополнениями);
- Положение о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденное Постановлением Правительства РФ 24.07.2000 N 554 (с действующими изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 N 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов" (с действующими изменениями и дополнениями);
- Приказ Минздравсоцразвития России от 16.02.2009 N 46н "Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания" (с действующими изменениями и дополнениями);
- Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020 N 1420н " Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (с действующими изменениями и дополнениями);
- Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с действующими изменениями и дополнениями);
- МР 4.2.0220-20. "Методы контроля. биологические и микробиологические



факторы, методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды" (с действующими изменениями и дополнениями);

- Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (с действующими изменениями и дополнениями);

- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001 (с действующими изменениями и дополнениями);

- СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила (с действующими изменениями и дополнениями);

- ГОСТ 12.2.003-91. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (с действующими изменениями и дополнениями);

- ГОСТ 12.0.004-2015 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения» (с действующими изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности" (с действующими изменениями и дополнениями);

### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

#### 3.2.1. Требования к приготовлению пищи:

##### 3.2.1.1. Исполнитель обязан:

- осуществлять производственно-технологический контроль;
- создавать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья питающихся;
- обеспечивать наличие и соблюдение всеми работниками Исполнителя требований необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, акты проработки, бракеражные журналы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др.);
- составить график работы столовых и буфетов, по согласованию с Заказчиком, на основании графика работы персонала Заказчика;
- по требованию Заказчика обеспечивать круглосуточное питание сотрудников в соответствии с графиком работы персонала.

3.2.1.2. В соответствии с перечнем продуктов, предусмотренных рационом № 1 (Приложение №1) лечебно-профилактического питания исполнителем составляются недельные меню-раскладки на каждый рабочий день и ассортимент блюд, утверждаемые в установленном порядке Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

### 3.2.2. Требования к безопасности продуктов питания:

3.2.2.1. Все продукты на предприятие общественного питания должны поступать только из организаций, согласно заключенных с ними договоров, иметь сопроводительную документацию (накладные, счёт-фактура), соответствовать ГОСТ, ОСТ, ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, должно подтверждаться: сертификатами качества, соответствия, декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ.

3.2.2.2. Не допускать к приему пищевые продукты, а также не использовать при изготовлении кулинарной продукции продукты с признаками недоброкачества (с истекшим сроком хранения, с признаками порчи, имеющие посторонние запахи, привкусы, включения либо отличающиеся по цвету и консистенции, присущие данному виду продукта), без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.2.2.3. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные нормативными документами и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

3.2.3. Требования к безопасности услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием.

3.2.3.1. Соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг. За нарушение правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и норм Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2.3.2. Осуществлять прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы).

3.2.3.3. Исполнитель организует выполнение противопожарных мероприятий в соответствии с Инструкцией о мерах пожарной безопасности, инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, утвержденных на Калининской АЭС, инструкциями по эвакуации персонала при пожаре.

3.2.3.4. Исполнитель должен обеспечить организацию производственного контроля. Производить в столовых и буфетах ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной Исполнителем и, кроме того, согласованной в части ЛПП с ФМБА. Для контроля приготовленных блюд должны отбираться суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

3.2.3.5. Обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального

органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

#### 3.2.4. Требования к материальному обеспечению Исполнителя:

3.2.4.1. Самостоятельно и за свой счет приобретать ТМЦ, необходимые для надлежащего оказания услуг Заказчику. Содержание, пополнение и своевременная замена кухонной и столовой посуды, санитарной одежды осуществляется за счет средств и персоналом Исполнителя. Столовая посуда приобретается Исполнителем по согласованию с Заказчиком.

3.2.4.2. Самостоятельно и за свой счет обеспечивать работников Исполнителя спецодеждой единого образца.

3.2.4.3. Исполнитель должен быть обеспечен средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, помещений в полном объеме за свой счет.

3.2.4.4. Исполнитель обязан обеспечить средствами гигиены (мыло, бумажные полотенца) места общего пользования (умывальники, санузлы), которые фактически используются посетителями пунктов питания и которые необходимы для соответствия СанПиН.

3.2.4.5. За свой счет, собственным транспортом осуществлять перевозку ТМЦ, в том числе пищевых продуктов, обеспечивая сохранение их качества и безопасность, согласно действующему законодательству РФ.

3.2.4.6. Исполнитель должен за свой счет и своими силами обеспечить утилизацию пищевых и бытовых отходов.

#### 3.2.5. Требования к персоналу Исполнителя.

3.2.5.1. Исполнитель должен иметь в наличии персонал, в количестве, необходимом для выполнения работ, осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания, организованном на предприятии Заказчика.

3.2.5.2. Обеспечивать условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

3.2.5.3. Персонал, занятый в организации питания, должен проходить медицинский осмотр в соответствии со ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

3.2.5.4. Персонал Исполнителя, должен иметь группу по электробезопасности (журнал), соответствующую занимаемой должности (профессии), и проходить обучение по охране труда, согласно Постановлению Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 № 1/29 (с действующими изменениями и дополнениями).

3.2.5.5. Персонал, занятый в организации питания, должен обладать знаниями и навыками:

- по обеспечению ассортимента, рецептуры, режимов изготовления, технологии приготовления, требований к качеству, срокам, условиям хранения холодных и горячих блюд и кулинарных изделий, напитков, ведению учета и составления товарных отчетов;
- санитарных требований и правил этикета;



- правил включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов электрического и теплового оборудования;

- безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;

- использования средств пожаротушения и действий при пожаре;

- использования индивидуальных защитных средств.

3.2.5.6. Персонал Исполнителя, должен быть обеспечен своевременным и обязательным прохождением медицинских осмотров: предварительными, при поступлении на работу, а также периодическими.

3.2.5.7. Исполнитель должен организовать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию всех работников.

3.2.6. Требования к доступности обеспечения контроля.

3.2.6.1. Исполнитель должен создавать условия для проверки хода выполнения работ по договору. Заказчик имеет право беспрепятственного доступа в любое время к работам Исполнителя для проверки хода и качества оказываемых (предоставляемых) услуг, при этом уполномоченные лица Заказчика должны быть обеспечены спецодеждой. Ход проверок должен проводиться в присутствии Исполнителя, либо его доверенных лиц.

3.2.6.2. Заказчик имеет право: запрашивать и получать от Исполнителя информацию, документы и материалы, необходимые для ведения в установленном порядке документации в части обеспечения контроля над оказанием услуг питания. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора Исполнитель должен предъявлять Заказчику любую технологическую и нормативную документацию, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым питание фактически предоставлено (ЛПП и общественное питание).

3.2.6.3. По письменному запросу Заказчика в 3-х дневный срок предоставлять в его адрес результаты исследований, проведенных силами специализированных организаций, графики генеральных уборок помещений столовых и буфетов Заказчика и отчет о выполнении графиков уборок. Предоставить в течение одного рабочего дня с момента заключения договора, сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг, результаты медосмотров и производственного контроля.

3.2.6.4. Исполнитель обязан предоставить уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований. Заказчик для проведения лабораторных исследований привлекает уполномоченных лиц из специализированных организаций за свой счет.

<p>3.2.7. Прочие требования.</p> <p>3.2.7.1. Исполнитель обязан: обеспечивать сохранность и соответствие нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям всех занимаемых помещений, а также оборудования и инвентаря.</p> <p>3.2.7.2. Своевременно и незамедлительно, в письменной форме, уведомлять Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут отразиться на качестве оказания услуг Заказчику или создать помехи для оказания услуг Заказчику в срок.</p> <p>3.2.7.3. Выдавать лечебно-профилактическое питание (по рациону № 1) (Приложение №1) работникам Заказчика строго по электронным карточкам.</p> <p>3.2.7.4. Исполнитель обязан за 20 дней до начала оказания услуг предоставить на имя заместителя директора по режиму и физической защиты Калининской АЭС письмо для заблаговременного оформления пропусков.</p> <p>3.2.7.5. Размещать на информационной доске всю требуемую Роспотребнадзором информацию, а также информацию с указанием телефонов и электронных адресов руководителей Исполнителя, контакты «Горячей линии».</p>
<p>Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг</p> <p>Исполнитель несёт гражданско-правовую ответственность, согласно действующему законодательству РФ, в полном объёме перед Заказчиком и (или) третьими лицами, в случаях причинения им вреда вследствие недостатков пищевых продуктов, а также недостатков услуг, оказываемых в сфере общественного питания, в части их качества и безопасности.</p>
<p>Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности</p> <p>Стороны обязаны обеспечить конфиденциальность сведений, касающихся предмета закупки, хода его исполнения и полученных результатов.</p>
<p>Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг</p> <p>3.5.1. Исполнитель гарантирует Заказчику, оказывать услуги из качественных, отвечающих безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, имеющих соответствующие удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ.</p> <p>3.5.2. Исполнитель гарантирует применение безопасных для здоровья и жизни приемов и способов выполнения работ и оказания видов услуг. Исполнитель несет ответственность за повреждение здоровья и смерть своего работника при оказании им услуг, обусловленных Договором оказания услуг. Исполнитель должен соблюдать и обеспечивать исполнение требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности.</p> <p>3.5.3. Исполнитель несет ответственность за противопожарную безопасность всех занимаемых помещений в столовых и буфетах, расположенных на территории Калининской АЭС.</p> <p>3.5.4. За нарушение требований, указанных в нормативных документах (п.3.1.),</p>

причинение вреда здоровью персонала Заказчика, Исполнитель несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.
Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала
Требования не установлены
Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника
В составе технического предложения участника должно быть подтверждение выполнения всех требований технического задания Заказчика.
Подраздел 3.8. Специальные требования
Требования отсутствуют.

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
Качественное лечебно-профилактическое питание, с соблюдением меню: выхода в граммах при закладке продуктов: белков, жиров и углеводов, а также соблюдение калорийности приготовленных блюд, согласно рациону № 1 (Приложение №1).
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
<p>Стоимость оказанных Исполнителем услуг, подлежащих оплате Заказчиком, определяется на основании фактически принятых Исполнителем с электронных карт сумм компенсации ЛПП за отчетный месяц. Прием и передача фактически оказанных услуг производится путем оформления и подписания акта оказанных услуг обеими Сторонами.</p> <p>Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказанных услугах в срок до 25 (двадцать пятого) числа отчетного месяца.</p> <p>В случае оказания Исполнителем некачественных услуг, Заказчик фиксирует данный факт в акте и направляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителю. В случае согласия с предъявленной Заказчиком претензией, Заказчиком не оплачивается Исполнителю стоимость некачественно оказанной услуги.</p>
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
<p>4.3.1. Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, которые передаются Заказчику в срок до 25 (двадцать пятого) числа отчетного месяца.</p> <p>4.3.2. Исполнитель по завершению оказания услуг предоставляет Заказчику счет-фактуру.</p>

## РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Требования отсутствуют.
-------------------------

## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ТЗ	Техническое задание
2	ЛПП	Лечебно-профилактическое питание
3	РФ	Российская Федерация
4	СИЗ	Средства индивидуальной защиты
5	СанПиН	Санитарные правила и нормы
6	ТМЦ	Товарно-материальные ценности
7	ОТ	Охрана труда
8	ППБ	Правила пожарной безопасности
9	ООС	Охрана окружающей среды
10	ОСТ	Отраслевой стандарт

## РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1	Рацион №1 лечебно-профилактического питания	13

Техник 1 категории ГАХО



Р.В. Юсупов

Зам. директора по управлению персоналом и общим вопросам



М.В. Корнев





## Приложение №1 к ТЗ

### РАЦИОН №1 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Приложение №2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16 февраля 2009 г. № 46н (ред. от 27.02.2019) «Об утверждении перечня производств, профессий и должностей, работа которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания»

Наименование продукта	Дневная норма в граммах	Наименование продукта	Дневная норма в граммах
Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	10
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо	70	Овощи	90
Рыба	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	$\frac{3}{4}$	Ягоды свежие	5
Кефир жирностью не менее 3,5%	200	Сухари	5
Молоко питьевое жирностью не менее 2,5%	70	Соль	5
Творог жирностью не более 9%	40	Чай	0,4
Дополнительно выдается:			
Витамин С (аскорбиновая кислота)	150 мг		
Химический состав продуктов (округлено):			
Химический состав продуктов		Содержание в рационе	
Белки, г		59	
Жиры, г		51	
Углеводы, г		159	

Калорийность – 1380 ккал.