

Общество с ограниченной ответственностью  
«Балаковская АЭС-Авто»  
(ООО «Балаковская АЭС-Авто»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. Генерального директора  
по общественному питанию  
ООО «Балаковская АЭС - Авто»

Т.А. Яцук

« 01 » октября 2021 г.



**Техническое задание**

Оказание услуг по проведению лабораторных исследований в порядке  
производственного контроля

№ 1458/10-01 от 02.07.2021



## 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 Требования по обучению персонала заказчика

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 приемке 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



## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по проведению лабораторных исследований в порядке производственного контроля (далее – Услуга).

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Проведение лабораторных исследований в порядке производственного контроля в столовых ООО «Балаковская АЭС-Авто»

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

| Наименование работ по договору и основных этапов его выполнения                                | Срок оказания услуг: начало, окончание (число, месяц, год) |            | Перечень документации, передаваемой Заказчику |
|--|--|------------|---|
|  | начало   | окончание  |   |
| Оказание услуг по лабораторным исследованиям в столовых и буфетах ООО «Балаковская АЭС – Авто» | 01.01.2022   | 31.12.2022 | Акт об оказании услуг, счет, счет-фактура.    |
| Оказание услуг в столовой при санатории-профилактории БАЭС                                     | 01.01.2022   | 31.12.2022 | Акт об оказании услуг, счет, счет-фактура.    |
| Оказание услуг в столовой раздаче филиала ПАО РусГидро «Саратовская ГЭС»                       | 01.01.2022   | 31.12.2022 | Акт об оказании услуг, счет, счет-фактура.    |

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

Оказание услуг по проведению отбора проб необходимо осуществлять:

- по адресу Саратовская обл., г. Балаково, Промплощадка Балаковской АЭС, согласно приложению №1 «План – график лабораторного контроля в столовых и буфетах ООО «Балаковская АЭС – Авто» на 2022 год»
- по адресу Саратовская обл., г. Балаково, ул. Набережная Леонова , 90, согласно приложению № 2 «План – график лабораторного контроля столовой при санатории – профилактории БАЭС на 2022 год»
- по адресу Саратовская обл., г. Балаково, Саратовская ГЭС, согласно приложению № 3 «План – график лабораторного контроля в столовой раздаче филиала ПАО РусГидро «Саратовская ГЭС» на 2022 год».



## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

### 3.1 Общие требования

При оказании услуг по проведению лабораторных исследований Исполнитель обязуется строго соблюдать положения Федерального закона РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», МУК 4.2.2942-11 «Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях».

### 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

Исполнитель гарантирует своевременность, полноту, качество предоставляемых услуг в течение всего срока оказания услуг в соответствии с планом-графиком лабораторного контроля в столовых и буфетах в приложениях № 1, №2, № 3.

### 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Не предъявляются.

### 3.4 Требования к конфиденциальности

Исполнитель обязан обеспечить конфиденциальность сведений, касающихся предмета договора, хода его исполнения и полученных результатов.

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

Исполнитель должен иметь лицензию и аттестат аккредитации на данный вид деятельности, производственную базу, техническую оснащенность, ресурсные возможности, персонал, прошедшие специальное обучение и инструктаж по технике безопасности, не имеющие противопоказаний согласно нормативным документам по медицинским регламентам допусков к профессии. Исполнитель несёт полную ответственность за соблюдение своими работниками установленного на предприятии Заказчика режима, правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных норм.

Исполнитель обязан, перед оказанием услуг, предоставить результаты тестов на сотрудников, участвующих в оказании услуг об отсутствии коронавирусной инфекции (COVID-2019), сроком не более 3 (трёх) дней для оформления пропуска на территорию Балаковской АЭС.

### 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Не требуется.

### 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Техническое предложение должно содержать полное описание оказываемых услуг в соответствии с ТЗ (в том числе состав, последовательность и сроки оказания услуг).

### 3.8 Специальные требования

К оказанию услуг допускается персонал Исполнителя прошедший специальное обучение, инструктаж по охране труда, не имеющий медицинских противопоказаний к проведению лабораторных исследований с взятием проб. Обязательным условием оказания услуг является соблюдение правил



действующего внутреннего распорядка Заказчика, контрольно – пропускного режима, внутренних положений, инструкций и требований.

При работе (заборе проб, лабораторном исследовании) должны использоваться нормативные документы:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  - СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01».
- Федерального закона РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- МУК 4.2.2942-11 «Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях».

#### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

##### 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг

Результаты исследований Исполнитель обязан оформить документально в виде протокола испытаний и передать Заказчику.

##### 4.2. Требование по приемке услуг

Прием и передача оказанных услуг производится на основании подписанного обеими сторонами акта об оказании услуг и представленного Исполнителем счета, счета-фактуры.

В случае обнаружения при приемке оказанных услуг недостатков Заказчик извещает об этом Исполнителя и оставляет за собой право не подписывать акт сдачи-приемки оказанных услуг до полного устранения замечаний.

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

Документы на оказание услуг (2 экземпляра акта сдачи - приёмки услуг, счёт и счёт – фактура) передаются Заказчику в течение первого рабочего дня месяца, следующего за отчетным.

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

Не требуется.

#### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| № п/п | Сокращение | Расшифровка сокращения                |
|-------|------------|---------------------------------------|
| 1.    | ООО        | Общество ограниченной ответственности |
| 2.    | ТЗ         | Техническое задание                   |




|    |        |                            |
|----|--------|----------------------------|
| 3. | ФЗ     | Федеральный закон          |
| 4. | СанПиН | Санитарные правила и нормы |
| 5. | СП     | Санитарные правила         |

#### РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

| Номер приложения | Наименование приложения   | Номер страницы |
|------------------|---|----------------|
| № 1              | План – график лабораторного контроля в столовых и буфетах ООО «Балаковская АЭС – Авто» на 2022г.        | 7              |
| № 2              | План – график лабораторного контроля столовой при санатории – профилактории БАЭС на 2022г.              | 10             |
| № 3              | План – график лабораторного контроля в столовой раздаче филиала ПАО РусГидро «Саратовская ГЭС» на 2022г | 13             |

Руководитель группы  
организации питания

 Н.А. Жабрева







План - график лабораторного контроля в столовых и буфетах ООО «Балаковская АЭС - Авто» на 2022г.

| № п/п | Критические точки   | Показатели  | Кратность отбора замеров   | Кол-во проб за год   | Примечание  |
|-------|---|---|--|----------------------|-------------|
| 1.    | Контроль качества санитарной обработки инвентаря, посуды<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3<br>Буфет № 2, № 3, № 4 (УТЦ) | - смывы на БГКП   | 1 раз в квартал по 7 смывов<br>1 раз в квартал по 15 смывов<br>1 раз в квартал 5 смывов<br>1 раз в квартал по 5 смывов | 28<br>60<br>20<br>60 | По договору |
| 2.    | Контроль качества готовой кулинарной продукции:<br>Столовая: № 1<br>Столовая: № 2<br>Столовая № 3                                     | -микробиологические исследования салатов из маринованных, квашеных, соленых овощей, салатов и винегретов из тушеных, вареных и жареных овощей, студней из рыбы (заливные), говядины, свинины, птицы, кролика отварного без заправки и соуса, соусов и заправок для вторых блюд, рыбы отварной, жареной под маринадом, рубленой кулинарии, блинчиков с мясом, беляшей, пельменей | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе                                 | 4<br>4<br>4          | По договору |

|    |  |  |  |             |             |
|----|--|--|--|-------------|-------------|
| 3. | Контроль качества готовой кулинарной продукции<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3 | - микробиологические исследования салатов с добавлением мяса, птицы, копченостей, студней из мяса и птицы. Паштетов из мяса и печени, борща, щей зеленых без сметаны, риса, макарон отварных, картофельного пюре | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе | 4<br>4<br>4 | По договору |
| 4. | Контроль качества готовой кулинарной продукции<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3 | - определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий  | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе | 4<br>4<br>4 | По договору |
| 5. | Лабораторные исследования воды питьевой:<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3       | - микробиологические исследования воды на общие колиформные и термотолирантные бактерии (мембранным методом).  | 1 раз в полгода по 1 пробе<br>1 раз в полгода по 1 пробе<br>1 раз в полгода по 1 пробе | 2<br>2<br>2 | По договору |
| 6. | Контроль качества готовых блюд<br><br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3             | - микробиологические исследования пищевых продуктов на КМАФАнМ   | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе | 4<br>4<br>4 | По договору |
| 7. | Контроль качества готовых блюд<br><br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3             | - микробиологические исследования пищевых продуктов на бактерии группы кишечной палочки (колиформы).   | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе | 4<br>4<br>4 | По договору |
| 8. | Контроль качества готовых блюд   | - микробиологические исследования пищевых продуктов на S aureus  |  |             | По договору |



|     |  |  |  |                    |                            |
|-----|--|--|--|--------------------|----------------------------|
|     | Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3                                       |  | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе                           | 4<br>4<br>4        |                            |
| 9.  | Контроль качества готовых блюд<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3     | - микробиологические исследования пищевых продуктов на бактерии рода <i>Proteus</i>  | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе                           | 4<br>4<br>4        | По договору                |
| 10. | Контроль качества готовых блюд<br><br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на патогенные микроорганизмы, в том числе, сальмонеллы (с отрицательным результатом) | 1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе<br>1 раз в квартал по 1 пробе                           | 4<br>4<br>4        | По договору                |
| 11. | Соблюдение дез.режима<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3              | - дез.растворы   | 1 раз в полгода по 1 пробе<br>1 раз в полгода по 1 пробе<br>1 раз в полгода по 1 пробе                           | 2<br>2<br>2        | По договору                |
| 12. | Дезинфекционная обработка автотранспорта, перевозящего пищевые продукты (3 ед.)    | - дез инфекция   | 1 раз в месяц  | 36                 | По договору с ЦГ и Э № 156 |
| 13. | Физ.факторы<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3<br>Буфет № 2, № 3, УТЦ | - микроклимат  | 1 раз в полгода 3 замера<br>1 раз в полгода 7 замеров<br>1 раз в полгода 3 замера<br>1 раз в полгода по 2 замера | 6<br>14<br>6<br>12 | По договору                |
| 14. | Физ.факторы<br>Столовая № 1<br>Столовая № 2<br>Столовая № 3<br>Буфет № 2, № 3, УТЦ | - освещенность   | 1 раз в полгода 3 замера<br>1 раз в полгода 5 замеров<br>1 раз в полгода 3 замера<br>1 раз в полгода по 2 замера | 6<br>10<br>6<br>12 | По договору                |

Руководитель группы организации питания

 Н.А. Жабрева



УТВЕРЖДАЮ:  
 Генеральный директор  
 ООО «Балаковская АЭС - Авто»  
 А.В. Новиков  
 2021 г.



План - график лабораторного контроля в столовой при санатории – профилактории БАЭС на 2022 г.

| № п/п | Критические точки  | Показатели  | Кратность отбора замеров   | Кол-во проб за год | Примечание  |
|-------|--|---|----------------------------|--------------------|-------------|
| 1.    | Контроль качества санитарной обработки инвентаря, посуды | - смывы на БГКП   | 1 раз в квартал 5 смывов   | 20                 | По договору |
| 2.    | Контроль качества готовой кулинарной продукции:          | -микробиологические исследования салатов из маринованных, квашеных, соленых овощей, салатов и винегретов из тушеных, вареных и жареных овощей, студней из рыбы (заливные), говядины, свинины, птицы, кролика отварного без заправки и соуса, соусов и заправок для вторых блюд, рыбы отварной, жареной под маринадом, рубленой кулинарии, блинчиков с мясом, беляшей, пельменей | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4                  | По договору |
| 3.    | Контроль качества готовой кулинарной продукции           | - микробиологические исследования салатов с добавлением мяса, птицы, копченостей, студней из мяса и птицы. Паштетов из мяса и печени, борща, щей зеленых без сметаны, риса,   | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4                  | По договору |

|     |  |   |                            |   |             |
|-----|--|---|----------------------------|---|-------------|
|     |  | макарон отварных, карт. пюре  |                            |   |             |
| 4.  | Контроль качества готовой кулинарной продукции | - определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий   | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 5.  | Контроль качества готовых блюд                 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на КМАФАнМ  | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 6.  | Контроль качества готовых блюд                 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на бактерии группы кишечной палочки (колиформы).                                    | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 7.  | Контроль качества готовых блюд                 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на S aureus   | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 8.  | Контроль качества готовых блюд                 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на бактерии рода Proteus  | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 9.  | Контроль качества готовых блюд                 | - микробиологические исследования пищевых продуктов на патогенные микроорганизмы, в том числе, сальмонеллы (с отрицательным результатом | 1 раз в квартал по 1 пробе | 4 | По договору |
| 10. | Лабораторные исследования воды питьевой        | - микробиологические исследования воды на общие колиформные и термотолирантные бактерии (мембранным методом).                           | 1 раз в полгода по 1 пробе | 2 | По договору |

|     |                       |                |                            |   |             |
|-----|-----------------------|----------------|----------------------------|---|-------------|
| 11. | Соблюдение дез.режима | - дез.растворы | 1 раз в полгода по 1 пробе | 2 | По договору |
| 12. | Физ.факторы           | - микроклимат  | 1 раз в полгода 4 замера   | 8 | По договору |
| 13. | Физ.факторы           | - освещенность | 1 раз в полгода 4 замера   | 8 | По договору |

Руководитель группы  
организации питанию



Н.А. Жабрева



УТВЕРЖДАЮ:  
 Генеральный директор  
 ООО «Балаковская АЭС - Авто»  
 А.В. Новиков  
 2021 г.



План - график лабораторного контроля в столовой раздаче филиала ПАО РусГидро «Саратовская ГЭС» на 2022 г.

| № п/п | Критические точки  | Показатели   | Кратность отбора замеров   | Кол-во проб за год | Примечание  |
|-------|--|--|----------------------------|--------------------|-------------|
| 1.    | Контроль качества санитарной обработки инвентаря, посуды | - смывы на БГКП  | 1 раз в квартал 5 смывов   | 20                 | По договору |
| 10.   | Лабораторные исследования воды питьевой                  | - -микробиологические исследования воды на общие колиформные и термотолирантные бактерии (мембранным методом). | 1 раз в полгода по 1 пробе | 2                  | По договору |
| 11.   | Соблюдение дез.режима                                    | - дез.растворы   | 1 раз в полгода по 1 пробе | 2                  | По договору |
| 12.   | Физ.факторы  | - микроклимат  | 1 раз в полгода 2 замера   | 4                  | По договору |
| 13.   | Физ.факторы  | - освещенность   | 1 раз в полгода 2 замера   | 4                  | По договору |

Руководитель группы  
 организации питания

Н.А. Жабрева

