

Приложение № 2

к Положению о порядке отбора предложений по открытию
пунктов общественного питания для обучающихся и
работников ФГБОУ ВО «КГУ»
в зданиях по адресам: г. Курск,
ул. Радищева, д. 33, ул. Радищева, д. 29 , г. Курск, ул.
Павлуновского, д. 65, г. Курск, ул. Карла Маркса, д. 53, г.
Курск, ул. Золотая, д. 8, г.Курск, ул. Блинова, д. 3а

ТРЕБОВАНИЯ

к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам КГУ.

1. Общие положения

Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам КГУ (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия пункта питания обучающихся и работников КГУ в зданиях по адресам: г. Курск, ул. Радищева, д. 33, ул. Радищева, д. 29 , г. Курск, ул. Павлуновского, д. 65, г. Курск, ул. Карла Маркса, д. 53, г. Курск, ул. Золотая, д. 8, г.Курск, ул. Блинова, д. 3а.

1.1. в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях КГУ в случае заключения между участником отбора и КГУ договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями КГУ и оборудованием, находящимся в помещениях (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

1.2. Соблюдение Требований обязательно для Участника отбора в случае заключения между ним и КГУ договора безвозмездного пользования. Требования являются неотъемлемой частью договора безвозмездного пользования, вследствие чего их нарушение признается нарушением договора безвозмездного пользования и дает КГУ право на односторонний отказ от договора безвозмездного пользования.

1.3. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется в порядке, предусмотренном разделом 10 настоящих Требований.

2. Требования к составу Услуг питания

2.1. Участник отбора должен быть способен предоставлять Потребителям услуг весь комплекс Услуг питания, включающий в себя:

2.1.1. наем необходимого количества квалифицированного персонала, прошедшего специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации;

2.1.2. разработку меню, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания или по технологическим картам;

2.1.3. закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов, а также покупных продовольственных товаров промышленного производства для реализации;

2.1.4. приготовление блюд, выпечки, напитков и пр. в соответствии с меню;

2.1.5. создание условий для потребления и реализации в Помещениях приготовленных Участником отбора блюд и напитков, а также покупных продовольственных товаров;

2.1.6. реализацию приготовленных Участником отбора блюд и напитков, покупных продовольственных товаров в Помещениях Потребителям услуг.

3. Требования к качеству Услуг питания

3.1. Участник отбора обязан:

3.1.1. соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида, которые предусмотрены, в том числе, следующими нормативными документами:

–ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»,

–ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,

–ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.2. иметь соответствующие разрешения органов, осуществляющих надзор и контроль за осуществляемой Участником отбора деятельностью, а также иные документы, наличие которых обязательно для организации общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3.1.3. выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, установленные, в том числе:

–Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

–Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014 и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

–СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

–СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

–СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц, наделенных установленными российским законодательством контрольно-надзорными полномочиями в сфере потребительского рынка и оказания услуг общественного питания;

3.1.5. соблюдать правила техники безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, стандартных правил в области охраны труда, здоровья и безопасности, правил противопожарной безопасности, а также правил пользования и экономии тепловой и электрической энергии;

3.1.6. обеспечивать соответствие потребительских, органолептических свойств продукции питания, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условий изготовления требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе, ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению, общие технические условия», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4. Общие требования к организации Услуг питания

4.1. В случае заключения между Участником отбора и КГУ договора безвозмездного пользования Участник отбора:

4.1.1. вправе использовать Помещения и технологическое оборудование КГУ только

для изготовления продукции питания, предназначенной для оказания Услуг питания в Помещениях. Участник отбора вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях;

4.1.2. самостоятельно обеспечивать Помещения кухонным инвентарем; посудой для посетителей (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами, бумажными салфетками. Используется только многоразовая столовая посуда и приборы (безвозмездная замена на одноразовую посуду и приборы допускается только в случае, если имеются соответствующие рекомендации уполномоченных органов в связи с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой). Участник отбора следит за надлежащим состоянием посуды и приборов и своевременно предпринимает меры по их замене;

устанавливает в обеденных залах столовой микроволновые печи, бойлеры, термопоты с кипяtkом, санитайзеры для обработки рук - в соответствии с числом Потребителей услуг; устройства для обеззараживания воздуха в присутствии человека – по нормативам, в соответствии с площадью каждого обеденного зала. Указанное оборудование будет передано по договору безвозмездного пользования Исполнителю. Исполнитель обязан поддерживать их в рабочем состоянии и в случае поломки, заменить.

4.1.3. организует оказание Услуг питания в Помещениях по типу: «столовая полного цикла». Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований.

4.1.4. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.5. содержит Помещения в надлежащем санитарном состоянии;

4.1.6. обеспечивает доступ членов Комиссии по вопросам общественного питания, представителей администрации КГУ и Профкомов сотрудников и студентов КГУ в производственные и складские помещения столовой для осуществления контроля работы столовой (от поступления сырья и продуктов до реализации готовых блюд), возможность ознакомления с сертификатами на поступающее сырье и продукты, журналами, технологическими картами, нижеперечисленными договорами;

4.1.7. обеспечивает строгое соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемым документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

4.1.8. Пищевые продукты и производственное сырье в организации питания должны иметь соответствующую документацию, подтверждающую их качество и безопасность: удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов; документы ветеринарно-санитарной экспертизы; документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение; сертификаты соответствия, декларацию о соответствии (При поставке продуктов питания Участник обязан на каждую партию предоставить надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта поставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, свидетельство о государственной регистрации (на специализированный продукт и продукт нового вида)), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, товарно-транспортные накладные.)

4.1.9. создает специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник (при наличии) и представитель КГУ;

4.1.10. производит ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путем оценки:

-органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

-нормы закладки и выход готовой продукции;

-оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

4.1.11. включает договоры: на вывоз пищевых отходов, дезинфекцию и дератизацию помещений; чистку и дезинфекцию вентиляции; на ремонт используемого оборудования; очистку канализации. Площадка для контейнера будет предоставлена Исполнителю;

4.1.12. включает с КГУ договор на возмещение коммунальных и эксплуатационных расходов, связанных с использованием помещений КГУ.

4.2. Рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.3. Торговля алкогольной и табачной продукцией в Помещениях не допускается.

5. Требования к транспортировке, хранению, качеству пищевого сырья и продукции питания

5.1. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевого сырья и продуктов должен быть оборудован для перевозки данного вида продукции с соблюдением соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.2. Доставка и промежуточное хранение пищевого сырья и продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями/производителями, гигиенических требований к условиям хранения и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

5.3. Участник отбора несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, соблюдение им соответствующих стандартов, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных законодательством Российской Федерации.

5.4. Участник отбора обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы хранения пищевого сырья и продуктов, установленные изготовителем, а также режимы, условия и сроки хранения продукции питания, изготовленной Участником отбора, которые установлены соответствующими стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Не допускается поставка продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами.

5.6. Специальные технологические процессы, применяемые Участником отбора при приготовлении пищевой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, государственным требованиям в области охраны труда. Технологические процессы должны организовываться и производиться в соответствии со стандартами, санитарными правилами и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, установленными законодательством Российской Федерации.

5.7. Участник отбора не может применять при приготовлении пищи:

5.7.1. сырье и продукты, для которых не разработаны методики и средства метрологического контроля и токсикологическая (санитарно-гигиеническая, медико-биологическая) оценка которых не проводилась;

5.7.2. мясо птицы механической обвалки;

5.7.3. полуфабрикаты промышленного производства;

5.7.4. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5.7.5. искусственные подсластители, консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки;

5.7.6. продовольственное сырье и пищевую продукцию, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО) и генно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

5.8. Мясо, используемое при приготовлении пищи, должно быть произведено по ГОСТам, использование мяса, произведенного по ТУ, не допускается.

5.9. Упаковка продукции питания «на вынос» должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию) и пригодных для разогрева в микроволновой печи.

6. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания

6.1. Температура салатов (холодных закусок) при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не выше 14 гр.С.

Приготовление блюд, подача которых осуществляется в горячем виде, должно происходить непосредственно перед подачей.

6.2. Температура первых блюд при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 75 гр.С, супов-пюре – не ниже 55-60 гр.С, холодных супов – не выше 14 гр.С.

6.3. Температура вторых блюд и гарниров при подаче должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции – не ниже 65 гр.С.

7. Требования к организации Услуг питания

7.1. Помещение столовой является основным местом производства блюд.

7.2. Раздача готовых блюд производится:

- через линии раздачи;
- через специализированные станции;
- через станцию «возьми с собой» (отпуска пищи и напитков в индивидуальной упаковке).

7.3. Все блюда в меню должны иметь выход: (таблица 1)

Таблица 1

№	Вид блюда/напитка	Выход, г/мл
	Холодные блюда и закуски	
	Салаты, винегреты овощные	не менее 100 г
	салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной	не менее 100 г
	Первые блюда	
	Борщи, рассольники, супы, солянки, супы молочные	не менее 250 г
	Вторые блюда	
	блюдо из фарша мяса и рыбы	не менее 100 г
	блюдо из фарша птицы	не менее 100 г
	блюда из натурального мяса и рыбы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	не менее 75 г
	блюда из натуральной птицы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	не менее 75 г
	Гарниры	
	Крупа, макароны	не менее 150 г
	Картофельный	не менее 150 г
	Овощной	не менее 150 г
	Напиток собственного производства	не менее 200 мл

7.3. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой общее меню, а также меню комплексного обеда, в котором указывается цена, вес блюда, пищевая

ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде.

7.4. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, должно иметь ценник с названием на русском языке.

7.5. Участник отбора оформляет «Уголок потребителя» в обеденном зале, размещает свои контактные данные – адрес электронной почты, телефон администратора. Организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

– размещение на видном месте специального стенда, на котором должно быть обозначено предназначение – надпись «для отзывов и предложений» - для записи Потребителями услуг отзывов и замечаний в режиме реального времени;

– организация электронной книги отзывов и предложений с указанием ее наличия в виде ссылки на веб-сайт в «Уголке потребителя» (возможные варианты – чат в WhatsApp, telegram). Каждая жалоба/предложение должны быть рассмотрены в обязательном порядке в срок не более 3-х дней и ответ доведен до обратившегося;

– проведение опросов об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания и ознакомление с результатами опросов Комиссии и Управления социальной сферы КГУ не реже двух раз в год.

Участник отбора ведет учет поступающих по различным каналам жалоб и предложений, информирует Комиссию о результатах их рассмотрения и мерах, принятых для устранения недостатков.

График работы столовой, буфетов и вендинговых автоматов:

	Пн-Пт	Суббота, воскресенье
Основной обеденный зал столовой по адресу: ул.Радищева, 33	10.00 - 17.00	выходной
Основной обеденный зал столовой по адресу: ул.Радищева, 29	10.00 - 16.00	выходной
Буфеты по адресу: ул. Радищева, д.33, ул. Радищева, 29	9.00 - 17.00	выходной
Буфеты по адресу: ул. Павлуновского, д.65, ул.К.Маркса,63, ул.Золотая, 8, ул.Блинова, 3а	09.00 - 16.00	выходной
Вендинговые автоматы: ул.Радищева, д.33, ул.Золотая, 8	круглосуточно	круглосуточно

График столовой может изменяться Участником отбора по согласованию с представителями факультетов, администрацией университета в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий КГУ.

По предварительной заявке КГУ Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий КГУ в субботу, воскресенье и праздничные дни.

7.6. Оплата блюд Потребителями услуг производится с использованием банковской карты, а также за наличный расчет.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в пунктах питания ежедневный **минимальный ассортимент** *:

- в столовой

Таблица 2

Вид блюда	количество наименований
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	не менее 6 наименований

Молочные и кисломолочные продукты, в т.ч. кисломолочные	в ассортименте
напитки промышленного производства (кефир, йогурт и т.п.); творог и творожные изделия	в ассортименте
Первые блюда	не менее 3 наименований
Вторые блюда	не менее 10 наименований
Каша молочная крупяная	не менее 1 наименования
Гарниры	не менее 4 наименований
Напиток собственного приготовления	не менее 2 наименований
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства,	в ассортименте
Выпечка, сдоба	в ассортименте

- в буфете

Вид блюда	
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	не менее 4 наименования
Вторые блюда	не менее 6 наименований
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства,	в ассортименте
Выпечка, сдоба	в ассортименте
Кондитерские изделия: шоколадки, вафли, печенье, конфеты	в ассортименте

- в венденговом автомате

Вид блюда	количество наименований
кофе, соки, напитки промышленного производства,	в ассортименте
Кондитерские изделия: шоколадки, вафли, печенье, конфеты	в ассортименте

*Участник отбора может увеличить ассортимент предлагаемых блюд, напитков и выпечки.

8.2. Обязательно наличие в меню блюд (одного вида закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Участник отбора

обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости блюд.

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

Пищевые отходы собираются Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в местах, установленных КГУ.

9.1. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5 гр.С и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5 гр.С) – не более двух суток.

9.2. Участник отбора самостоятельно, за свой счет обеспечивает вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более, чем на 2/3 объема. Сжигание отходов и мусора не допускается.

9.3. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

10. Контроль за соблюдением Требований

10.1. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Комиссией по вопросам общественного питания, далее – Комиссия.

10.2. Комиссия работает в соответствии с Регламентом контроля организации и качества питания обучающихся и работников КГУ, утвержденным приказом КГУ.

10.3. Результаты проводимых Комиссией выборочных проверок отражаются в Журнале проверок. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить и предоставить в Комиссию информацию об устранении нарушений в трехдневный срок. В случае поступления предложений Участник отбора обязан их рассмотреть в трехдневный срок и предоставить результаты рассмотрения Комиссии.

10.4. По результатам комплексных и оперативных проверок составляются соответствующие акты. В случае выявления нарушений Участник отбора обязан их устранить в трехдневный срок и предоставить информацию об устранении нарушений Комиссии.

10.5. Неустранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа КГУ от договора безвозмездного пользования.