**Общие характеристики товара (работы, услуги)**

1. **Общие сведения:**
   1. **Заказчик:** Государственное унитарное предприятие Республики Крым «Санаторно-оздоровительный комплекс «Руссия».
   2. **Предмет закупки:** оказание услуг по организации питания по заказному меню для отдыхающих филиала санаторий «Приморье» Государственного унитарного предприятия Республики Крым «Санаторно-оздоровительный комплекс «Руссия».
   3. **Цель проведения закупки:** обеспечение полноценным питанием отдыхающих филиала санаторий «Приморье» Государственного унитарного предприятия Республики Крым «Санаторно-оздоровительный комплекс «Руссия».
2. **Место оказания услуг:** 297407, г. Евпатория, ул. Франко, д.2/27
3. **Срок оказания услуг:** с момента заключения договора по 31.12.2022 г. включительно.
4. **Перечень и объем услуг:**

**1)** Организация ежедневного 3-х разового питания по заказному меню, включая праздничные и выходные дни по следующим типам:

**а)** Меню Тип 1 (ориентировочное семидневное меню Тип 1, представлено в приложении № 1) (по коммерческим путевкам);

б) Меню Тип 2 (ориентировочное семидневное меню Тип 2 представлено в приложении № 2) (меню для номеров категории Люкс);

**2)** Организация ежедневного 5-ти разового питания по заказному меню, включая праздничные и выходные дни по следующего типа:

Меню Тип 3 (ориентировочное семидневное меню Тип 3, представлено в приложении № 3) (ФСС);

**3)** Банкетное меню: Меню Тип 4 (ориентировочное меню Тип 4 представлено в приложении № 4);

\* Минимальная планируемая Заказчиком загрузка санатория составляет 1 чел. в сутки. Максимальное возможное количество отдыхающих (с учетом дополнительных мест в номере) – 430 чел. в сутки.

Указанные параметры загрузки зависят от заездов, отдыхающих в санаторий в межсезонный период.

1. **Общие требования к оказанию услуг:**
   1. **Нормативно-правовое регулирование деятельности Исполнителя.**

Исполнитель обязан оказывать услуги в строгом соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон № 323-Ф3 от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03. 1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- [рекомендации](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_353935/) по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.05.2020;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01";

- СанПин2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

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

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

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

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- иные нормативно-правовые акты, нормативные и технические документы в сфере общественного питания.

* 1. **Организация оказания услуг:**

Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг по организации питания по заказному меню для отдыхающих, включая праздничные и выходные дни, в соответствии с: Приложениями № 1 - № 5.

Время приема пищи отдыхающими в обеденных залах:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория путевки | Завтрак | Обед | Полдник | Ужин | Второй ужин |
| Отдыхающие санатория (ФСС) | 08:30  –  09:30 | 13:00  –  14:00 | 16:00  –  16-30 | 18:00  –  19:00 | 18:00  –  19:00  (Второй ужин выдается во время ужина) |
| Отдыхающие санатория (остальные категории отдыхающих) | 09:00  –  10:00 | 13:30  –  15:00 |  | 18:15  –  19:00 |  |

Заказчик вправе изменить время приема пищи отдыхающими с обязательным письменным уведомлением исполнителя не менее чем за 1 сутки.

Комплекс услуг должен включать в себя: приготовление блюд в соответствии с утвержденным меню и технологическими, технико-технологическими картами, сервировку столов и разнос готовых блюд, обслуживание посетителей, уборку производственных, складских и иных помещений столовой, организацию и проведение дополнительных мероприятий.

Исполнитель обязан предоставить до начала оказания Услуг, в срок не более 3(трех) рабочих дней, ассортиментный минимум на каждое блюдо из еженедельного меню. Разработать и предоставить на ознакомление Заказчику технологические и технико-технологические карты в соответствии с ГОСТ 31987-2012, и организовать по ним приготовление всего ассортимента блюд. Примерная форма технологической карты Приложение № 6 к общим характеристикам товара (работы, услуги).

Исполнитель обязан предоставить до начала оказания Услуг, в срок не более 3(трех) рабочих дней, на блюда из еженедельного меню расчет энергетической ценности (калорийность, белки, жиры, углеводы). Форма расчета энергетической ценности Приложение № 7 к общим характеристикам товара (работы, услуги).

Исполнитель обязан обеспечить полную готовность к приему пищи не позднее, чем за 15 минут до начала установленного приема пищи отдыхающими.

Исполнитель имеет право по согласованию с Заказчиком, осуществить замену 30% блюд из согласованного недельного меню.

Каждую пятницу предоставлять на согласование Заказчику меню на будущую неделю, исключая повторения блюд в течение недели, включая меню «дней национальной кухни».

Исполнитель должен организовывать во время приема пищи отдыхающими своевременную уборку столов, полов после каждого приёма пищи и не допуская образования очередей, рассаживать гостей.

Исполнитель обязан обеспечить включение и работу в залах для приема пищи звуковую (музыкальную или телевизионную) трансляции во время приема пищи.

Исполнитель обязан обеспечить 1 раз в неделю в любой период приема пищи музыкальное сопровождение в виде «живая музыка».

Исполнитель обязан обеспечить в залах приема пищи температурный режим воздуха: не менее +18°С и не более +24°С

В случае отсутствия отдыхающего санатория в установленное время и в месте приема пищи Исполнитель выдает отдыхающему индивидуальный набор продуктов питания «сухой паек». Выдача «сухого пайка» производится по заявке Заказчика, поданной не позднее чем за 24 часа до времени выдачи сухого пайка. Примерные варианты набора продуктов «сухого пайка» указаны в приложении № 5 к общим характеристикам товара (работы, услуги). Набор продуктов питания «сухого пайка» согласовывается в письменном виде с Заказчиком. Наименование продуктов «сухого пайка» изменяется в зависимости от количества времени отсутствия отдыхающего.

Исполнитель обязан два раза в месяц на обед (каждую 2-ю и 4-ю пятницу) проводить тематические дни национальных кухонь: частично заменяя основное меню в обед блюдами национальной кухни (согласование меню с Заказчиком за 1 неделю до проведения тематического дня).

На праздничные дни включить в основное меню сладкие кулинарные изделия.

* 1. **Требования к организации работы персонала Исполнителя.**

Исполнитель обязан составить список персонала с указанием Ф.И.О. и должности каждого работника, графика работы (у Заказчика установлен контрольно-пропускной режим) и согласовать его с Заказчиком. В случае изменения штатного расписания, необходимо дополнительно согласовывать каждое изменение не менее чем за 1 сутки. Обо всех изменениях в списках персонала сообщать Заказчику письменно.

К оказанию услуг должен допускаться персонал, соответствующий требованиям [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN).

Исполнитель обязан выделять для ежедневной работы на пищеблоке квалифицированный персонал, прошедший профилактический медицинский осмотр и имеющий личные медицинские книжки с допуском работы на пищеблоке в соответствии с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», а так же Приказом МЗ РФ от 29.06.2005 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Исполнитель обязан предоставить ежемесячно Заказчику в письменном виде сообщение о готовности и соответствии персонала всем требованиям законодательства, предъявляемым работникам (прохождение обязательного медицинского осмотра, наличие медицинских книжек, наличие справок о несудимости, если работник не является гражданином России, Исполнитель несет ответственность за его законное нахождение на территории РФ с вытекающими из этого последствиями).

Исполнитель обязан организовать работу своего персонала с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда, а также правил допуска к работе с электроприборами (1 группа), не нарушая установленного режима работы действующего лечебного учреждения. Ответственность за соблюдение техники безопасности и охраны труда полностью лежит на Исполнителе.

Исполнитель обеспечивает обслуживающий персонал чистой и исправной специальной и форменной одеждой, отвечающей всем санитарным нормам, содержащей фирменные и отличительные знаки (специальная и форменная одежда администраторов, официантов и работников зала должна быть согласована с Заказчиком до начала оказания Услуг).

До начала оказания услуг Исполнитель обязан предоставить Заказчику все необходимые разрешения, сертификаты и другие документы, наличие которых предусмотрено действующим законодательством РФ.

* 1. **Требования к качеству и доставке продуктов.**

Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации.

Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими силами и средствами качественных продуктов питания, с обязательным наличием сопроводительной документации (сертификаты соответствия или декларации соответствия, ветеринарное свидетельство, паспорта качества, удостоверения качества), согласно перечню и показателям основных продуктов питания. Продукты необходимые для приготовления блюд согласно установленному меню, должны приобретаться и доставляться Исполнителем с учетом требований к их качеству и безопасности, установленных соответствующими техническим регламентами или стандартами, используемыми в национальной системе стандартизации.

Исполнитель должен иметь запас продуктов (по месту оказания услуги) не менее чем на 7 дней (за исключением скоропортящихся)

Исполнитель осуществляет приобретение и доставку качественных продуктов питания за свой счет. Транспортировка продуктов питания и готовой продукции - должна осуществляться автотранспортом соответствующим требованиям санитарных правил по транспортировке пищевых продуктов и готовой продукции.

Исполнитель обязан обеспечивать правильность хранения продуктов питания с соблюдением сроков реализации в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

* 1. **Требования к технологии приготовления блюд.**

Все блюда должны сохраняться по ассортименту, объему и количеству во время всего периода приема пищи, согласно:

- Приложениям № 1 - № 5.

Исполнитель обязан организовать приготовление всего ассортимента блюд с соблюдением технологии приготовления по технологическим и технико-технологическим карточкам.

Исполнитель обязан не допускать вторичной переработки блюд.

Исполнитель обязан осуществлять санитарно-эпидемиологический контроль (замеры Роспотребнадзора, бактериальные исследования и т.д), контроль за качеством блюд и изделий (самостоятельно заключить договор с санитарно-технологической лабораторией).

* 1. **Требования к содержанию помещений, технологического, холодильного, весоизмерительного и немеханического оборудования.**

Исполнитель имеет право получать доступ в помещения для обеспечения технологического процесса при оказании Услуг исключительно для выполнения условий по оказанию услуг по организации питания по заказному меню. Имущество и оборудование, необходимое для оказания услуг, предоставляет исполнитель.

Исполнитель обязан за свой счет поддерживать помещения пищеблока в надлежащем состоянии с соблюдением санитарно-гигиенического режима, предусмотренного действующими санитарными правилами для лечебно-профилактических учреждений.

Исполнитель обязан осуществлять уборку и санитарную обработку зала и технологических помещений пищеблока собственными силами, а также приобретать за собственные средства салфетки, зубочистки, моющие и дезинфицирующие средства, инвентарь для уборки помещений, дополнительный кухонный инвентарь и т.п.

Исполнитель должен своими силами и за свой счет приобретать расходные материалы: энергосберегающие лампы, розетки, выключатели и т.п.

Исполнитель обязан самостоятельно нести расходы на проведение санитарно – эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора, бактериальные исследования и т.д.), контроля за качеством блюд и изделий (самостоятельно заключить Договор с санитарно-технологической лабораторией).

Самостоятельно заключить Договоры с соответствующими органами на дератизацию и дезинсекцию помещений. В течение 10 (десяти) дней с момента заключения договора предоставить Заказчику график проведения указанных работ.

Исполнитель обязан не допускать эксплуатацию помещений, имущества заказчика, влекущее ухудшение их технического состояния, порчу или уничтожение. Исполнитель не несет ответственности за естественную амортизацию имущества. Все расходы за порчу, ухудшение технического состояния или порчу имущества несет Исполнитель

Исполнитель обязан поддерживать в надлежащем состоянии помещения, имущество, инвентарь, и технические средства, сети энергоснабжения (электро-, водо-, тепло-), вентиляции, кондиционирования, канализации, бережно и экономно расходовать электроэнергию, воду и тепло.

Оплату потребленной воды, электроэнергии, тепловой энергии, газа Исполнитель производит за свой счет путем возмещения Заказчику согласно выставленным счетам Заказчика по показаниям приборов учета установленными Исполнителем и проверенными и по желанию Заказчика — опломбированными Исполнителем.

Исполнитель обязан обеспечить хранение и своевременный вывоз пищевых отходов, бытовых отходов. Предоставить график вывоза пищевых отходов, бытовых отходов с Заказчиком.

При использовании технологического оборудования, Исполнитель обязан выполнять все требования инструкций по эксплуатации данного оборудования, поддерживать оборудование в исправном состоянии, при необходимости осуществлять ремонт и техническое обслуживание собственными силами за свой счет. Эксплуатация неисправного оборудования исключена.

Исполнитель обязан разработать график проведения уборки и генеральной уборки обеденных залов, санузлов, технических и служебных помещений.

Вся посуда, столовые приборы, необходимые для оказания услуг, должны быть доставлены, разгружены, расставлены Исполнителем самостоятельно. Столовые приборы должны упаковываться в индивидуальные упаковки, столовая посуда стандартная для общепита.

Кухонный инвентарь в полном объеме предоставляется Исполнителем.

Исполнитель должен самостоятельно и за свой счет оформить информационный стенд предприятия в обоих залах приема пищи. Месторасположение, дизайн стенда согласовать с Заказчиком.

Исполнитель должен организовать для детей специально оборудованные детские места (стулья).

1. **Требования к безопасности оказания услуг:**

Оказанные услуги должны соответствовать обязательным требованиям к качеству и безопасности, предусмотренным для услуг данного рода действующим Российской Федерации, иными правовыми актами органов государственной власти Российской Федерации.

Исполнитель обеспечивает:

- соблюдение правил пожарной безопасности, по охране труда и санитарно-гигиеническому режиму на территории санатория. Исполнитель несет ответственность за несчастные случаи происшедшие вследствие невыполнения им требований, предусмотренных нормативными документами, а также за повреждения имущества Заказчика, возникшие в ходе выполнения работ, предусмотренных настоящими общими характеристиками товара (работы, услуги).

- соблюдение правил действующего внутреннего распорядка, контрольно-пропускного режима, внутренних положений и инструкций санаторий, соблюдение правил привлечения и использования иностранной и иногородней рабочей силы, установленные законодательством РФ и нормативными правовыми актами.

1. **Требования по объему гарантий качества услуг, по сроку гарантий качества на результаты услуг:**

Исполнитель предоставляет гарантию качества услуг по организации питания на весь период оказания услуг. Качество оказания услуг должно соответствовать действующим нормам, техническим условиям, техническими регламентами.

Исполнитель несет полную ответственность за качество оказываемых услуг.

Ответственность за вред, причиненный действиями либо бездействиями работниками Исполнителя, включая некачественное и недобросовестное оказание услуг, жизни и здоровью отдыхающих, третьих лиц, а также за вред, причиненный имуществу данных лиц, имуществу Заказчика несет Исполнитель в полном объеме.

Исполнитель должен устранять своими силами и за свой счет допущенные по своей вине недостатки в оказанных Услугах и выполнять свои обязанности по оказанию услуг по организации питания по заказному меню с надлежащим прилежанием, эффективностью и на высоком профессиональном уровне.

Исполнитель должен выполнять все указания Заказчика по устранению недостатков при организации питания.

1. **Контроль Заказчика за качеством оказания услуг Исполнителем.**

Контроль за качеством оказания услуг Исполнителем осуществляется полномочными представителями Заказчика ежедневно в любое время работы пищеблока в присутствии представителя Исполнителя. В том числе Заказчик контролирует соответствие ежедневного меню, утвержденного Заказчиком, вносит Исполнителю предложения и замечания по меню.

Заказчик имеет следующие права по контролю за организацией питания отдыхающих:

- проверять качество предоставляемых Исполнителем блюд (в том числе органолептическим методом).

- знакомиться с документами первичного учета, снимать копии необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания отдыхающих.

- осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

- осматривать складские, производственные, иные помещения столовых.

- требовать от руководства и других работников Исполнителя объяснения по всем случаям нарушений правил работы.

- проводить инвентаризацию, ревизию, иную проверку сохранности переданного имущества.

- ежедневно контролировать качество приготовленной пищи с соответствующей записью в бракеражном журнале. Бракеражная комиссия ежедневно до начала оказания Услуги вне зала обслуживания производит бракераж блюд. Представитель Заказчика ведет бракеражный журнал, а также осуществляет контроль забора и хранения суточных проб. Забор и хранение суточных проб осуществляется Исполнителем. Бракераж блюд и сырья осуществляется на основании приказов Заказчика «О создании бракеражной комиссии» и иных локальных нормативных актов Заказчика.

- осуществлять контроль за состоянием помещений с соблюдением правил личной гигиены работниками Исполнителя, столово-кухонной посуды, инвентаря, холодильного и технологического оборудования.

1. **Порядок сдачи и приемки результатов услуг**

Приемка услуги по объему и качеству производится Заказчиком в течение 5 (пяти) дней со дня предоставления Исполнителем ежемесячного акта оказанных услуг.

Исполнитель ежемесячно, в срок до 05 числа следующего за Расчетным периодом, отчитывается перед Заказчиком за оказанные услуги с предоставлением ежемесячного акта оказанных услуг. Расчетный период - календарный месяц, в котором были оказаны Услуги Заказчику.

В случае мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг, Сторонами составляется двусторонний акт с указанием перечня замечаний и оперативных сроков их устранения.

Услуги считаются оказанными и принятыми после подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

При оказании услуг ненадлежащего качества или несоответствия требованиям, указанным в общих характеристиках товара (работы, услуги), Исполнитель обязан по требованию Заказчика в течение 2 (двух) календарных дней устранить недостатки своими силами и за свой счет.

1. **Иные требования к услугам и условиям их оказания по усмотрению Заказчика**

Исполнитель обязан:

- проводить сбор и анализ отзывов отдыхающих об оказанных услугах и приготовленных блюдах, с целью повышения качества оказываемых услуг. Наличие книги отзывов обязательно;

- исключить бесконтрольное передвижение посторонних лиц на территории кухни, служебных подсобных помещений;

- предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказываемых услуг и предупреждать Заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество Услуг.

- производить необходимую замену скатертей и наперонов перед каждым приемом пищи и иметь два комплекта скатертей, наперонов, салфеток.

Стирка, глажение, ремонт спецодежды производится Исполнителем собственными силами за свой счет.

Обязаны использовать для приготовления пищи только очищенную питьевую воду, а для технологических процессов приготовления пищи воду, умягченную с использованием осмотической установки Заказчика. Оплату потребленной воды, Исполнитель производит за свой счет путем возмещения Заказчику согласно выставленным счетам Заказчика по показаниям приборов учета.

Исполнитель обязан разработать и согласовать меню в соответствии с заявками Заказчика.

К настоящим общим характеристики товара (работы, услуги) прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Меню Тип 1;

Приложение № 2 - Меню Тип 2;

Приложение № 3 - Меню Тип 3;

Приложение № 4 - Меню Тип 4;

Приложение № 5 - Состав сухого пайка Тип 2;

Приложение № 6 - Примерная форма технологической карты;

Приложение № 7 - Форма расчета энергетической ценности;

Приложение №1

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Меню Тип 1

Приведено отдельным файлом

Приложение №2

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Меню Тип 2

к общим характеристикам товара (работы, услуги

Приложение №3

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Меню Тип 3

Приведено отдельным файлом

Приложение №4

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Меню Тип 4

Приведено отдельным файлом

Приложение №5

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Состав сухого пайка

**Состав сухого пайка на 1-го отдыхающего на летний период Тип 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество/шт.**  **Вес/г** |
| **1.** | Вода минеральная газ./негаз. 0,5л или сок 0,2л | 1 шт. |
| **2.** | Печенье 50г/вафли 50г | 1 шт. |
| **3.** | Яблоко (фрукты) | 1 шт./100 г |
| **4.** | Бутерброд с сыром | 1 шт./140 г. |
| **5.** | Выпечка | 100 г |

**Состав сухого пайка на 1-го отдыхающего на зимний период Тип 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество/шт.**  **Вес/г** |
| **1.** | Вода минеральная газ./негаз. 0,5 л. или сок 0,2 л | 1 шт. |
| **2.** | Печенье 50г/вафли 50г | 1 шт. |
| **3.** | Яблоко (фрукты) | 1 шт./100 г |
| **4.** | Бутерброд с колбасой п/к | 1 шт./140 г |
| **5.** | Выпечка | 100 г |

Приложение №6

к общим характеристикам товара (работы, услуги)

Примерная форма технологической карты

**ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | "УТВЕРЖДАЮ" | | | | |
|  | Организация: | | | | | |  | |  | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | |
|  |  | |  | | Руководитель предприятия | | | | |
|  | Предприятие: | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | "\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 г. | | | | |
|  | **Технологическая карта** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Наименование блюда: | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Выход в готовом виде: | | | | | | | | | | 1 кг | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Основание производства: | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | No | | Наименование | | | | | | | | | | Ед.изм. | | Вес брутто | | Вес нетто | | | | | | | Вес готового продукта | | Вес нетто на  1 порция | |
|  |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | | |  | |  | |
|  | **Технология приготовления и оформления блюда** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |
|  | Директор | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
|  | Шеф-повар | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
|  | Калькулятор | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |

Приложение №7

к Общим характеристикам товара (работы, услуги)

Форма расчета энергетической ценности

**ФОРМА РАСЧЕТА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Организация: | | |  |  | | | | | | | | | "УТВЕРЖДАЮ" | | | | |  |
|  |  | Предприятие: | | |  |  | | | | | | | |  | Руководитель предприятия | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | "\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Наименование блюда: | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  |
| Выход в готовом виде: | | | | | | | 1 кг | | | | | | | | | | | | |  |
| Основание производства: | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| No | | | **Наименование продукта** | | | | | | **Выход нетто** | **Белки** | | | **Жиры** | | | | | **Углеводы** | | |
| Теоретически % | Фактически | | Теоретически % | | | Фактически | | Теоретически % | Фактически | |
| 1 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| 2 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| 3 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| 4 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| 5 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| 6 | | |  | | | | | кг |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| **Выход (всего)** | | | | | | | | | 1 кг |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| **ККАЛ** | | | | | | | | |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
| **КДЖ** | | | | | | | | |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно- инженерно- модифицированных организмов не используются.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Директор | | | |  | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Шеф-повар | | | |  | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Калькулятор | | | |  | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |