

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг по организации питания

Объект закупки: оказание услуг по организации питания. ОКПД2 56.29. «Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие».

Порядок оказания услуг: оказание услуг по организации питания осуществляется в соответствии с требованиями приказа МЧС России от 03.03.2026 № 143 "Об утверждении категорий военнослужащих, проходящих военную службу по контракту в МЧС России, сотрудников федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы, федеральных государственных гражданских служащих МЧС России, работников МЧС России, имеющих право на продовольственное обеспечение, рационов питания, аварийного рациона, бортовых пайков, порядка их продовольственного обеспечения, организации питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, норм замены одних продуктов другими при организации их продовольственного обеспечения"¹.

Под организацией питания понимается приготовление питания силами и средствами Исполнителя, доставка приготовленного питания к месту оказания услуг, раздачи питания. Приготовление пищи осуществляется в стационарной столовой на территории Исполнителя, на его производственных мощностях из собственных ресурсов (на своем оборудовании, собственным персоналом) и из своих продуктов в соответствии с разработанной Исполнителем и утвержденной Заказчиком, еженедельной меню-раскладкой продуктов, с соблюдением технологических процессов, норм закладки продуктов, технологии приготовления и норм выхода готовых блюд, установленных требованиями нормативных и руководящих документов по приготовлению пищи и организации питания.

Поставка готовых блюд осуществляется силами Исполнителя в период:

в рабочие дни в том числе в выходные и праздничные дни (время местное): завтрак к 07,00; период с 07-00 ч. до 08-00, обед к 13-00; период с 13-00 ч. до 14.00, ужин к 18.00; период с 18-00 до 19-00 ч.

Количество человек в сутки составляет по штатной численности учреждения - 5 человек. В случае увеличения, уменьшения численности количество личного состава уточняется у специально назначенного Заказчиком для этого уполномоченного лица по телефону:

Место оказания услуг:

а) 687420, Забайкальский край, поселок городского типа Могойтуй, улица Малиновского, 59.

Количество человек в сутки составляет по штатной численности учреждения - 5 человек, в случае увеличения, уменьшения численности количество личного состава уточняется по заявке.

В процессе оказания услуг могут меняться или добавляться новые места оказания услуг.

При возникновении ЧС и по требованию Заказчика Исполнитель обязан организовать питание на выездном месте в пределах территории Забайкальского края, а также при необходимости Исполнитель должен организовать приготовление пищи на полевых технических средствах продовольственной службы, которые предоставляет Заказчик. Или организовать приготовление и доставку готовых блюд в специализированных одноразовых индивидуальных контейнерах (пищевой пластик). Каждое блюдо порционно должно упаковываться в отдельный пластиковый контейнер, пластиковая посуда должна соответствовать Техническому регламенту таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки».

Количество оказываемых услуг и количество поставляемых товаров, используемых при оказании услуги: 113 (сутодач). Сутодача - суточный продовольственный паек, представляет собой организацию 3-х разового суточного питания на 1-го человека и включает в себя завтрак, обед и ужин.

В соответствии с приказом МЧС России от 03.03.2026 № 143 личный состав дежурных смен и лиц, несущих суточное дежурство обеспечиваются по норме №1:

¹ далее - приказ МЧС России от 03.03.2026 №143

Таблица № 1. Норма № 1 (приказ МЧС России от 03.03.2026 № 143)

Наименование продовольствия	Количество на одного человека в сутки, граммов
Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	350
Хлеб из смеси ржаной муки обдирной и пшеничной муки 1 сорта	300
Изделия макаронные	30
Мука пшеничная 1 сорта	50
Крупа разная, бобовые	120
Молоко коровье (миллилитров)	150
Сыр твердый (полутвердый)	10
Мясо	250
Яйцо (шт.)	1
Рыба потрошенная без головы (в охлажденном, мороженом и соленом виде)	120
Картофель и овощи - всего	900
в том числе:	
картофель	600
капуста	120
морковь	40
свекла	30
лук	50
огурцы, помидоры, тыква, кабачки	60
Фрукты сушеные	10
Соки из фруктов и овощей	100
Масло растительное	30
Масло сливочное	45
Сахар	65
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Кофе растворимый	1,5
Перец	0,3
Лавровый лист	0,2
Горчичный порошок	0,5
Томатная паста	6
Соль	20
Уксус	2
Чай	1
Поливитаминовый препарат (драже)	1

Сроки оказываемых услуг: с 20.10.2026 по 20.12.2026. (включительно)

Требования к качественным характеристикам услуг:

Продукты, используемые для приготовления пищи, должны соответствовать качественным характеристикам, соответствующих требованиям ГОСТ, обеспеченных правоустанавливающими документами (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические свидетельства и пр.), должны быть натуральными – без обработки химическими реагентами, содержащими максимально возможное количество витаминов, макро и микроэлементов.

Исполнитель осуществляет организацию 3-х разового ежедневного питания личного состава дежурной смены и разрабатывает меню, не повторяющегося по дням недели не менее 2-х, 3-х вариантов рационов на 7-10 дней, согласно перечню среднесуточного набора продуктов питания на одного

человека. В целях разнообразия питания и расширения ассортимента блюд при разработке раскладки продуктов разрешается применять нормы замены одних продуктов другими, приведенные в приказе МЧС России от 03.03.2026 № 143.

Каждую пятницу рабочего дня текущего месяца Исполнитель обязан согласовать с Заказчиком раскладку продуктов на следующую неделю. Раскладка продуктов первой календарной недели оказания услуг согласовывается в день подписания контракта. Форма раскладки продуктов согласовывается сторонами.

Выход готовых блюд, указанных в утвержденных раскладках продуктов, будет являться основанием для контроля полноты доведения порций.

Приготовление пищи осуществляется с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, установленных законодательством Российской Федерации. Исполнитель закупает у производителей (поставщиков) продукты питания в ассортименте согласно установленным нормам продовольственных пайков и ассортиментного перечня, продукты должны быть обеспечены документами, подтверждающими их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения на продукт производителя, гигиенический сертификат, ветеринарное свидетельство, санитарно-эпидемиологическое заключение и пр.). Копии документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, должны соответствовать положениям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных личному составу, в сторону их уменьшения относительно расчетных данных, указанных в раскладке продуктов, выявляются причины и принимаются меры по доведению положенных норм продовольственных пайков питающимся.

Исполнитель оказывает услуги приготовления и доставки готовых блюд в специализированных одноразовых индивидуальных контейнерах (пищевой пластик). Пластиковая посуда, используемая для нагрева готовых блюд в микроволновой печи, должна выдерживать нагрев до 130-140 °С градусов. Каждое блюдо порционно должно упаковываться в отдельный пластиковый контейнер, пластиковая посуда должна соответствовать Техническому регламенту таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки». Индивидуальная упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушения целостности.

Питание должно быть качественным и приготовлено в день отгрузки. При поставке недоброкачественной пищи Исполнитель должен безвозмездно исправить все выявленные недостатки в полном объеме в течение часа с момента поступления претензии от Заказчика.

Исполнитель, при приготовлении пищи, должен руководствоваться положениями нормативных документов, регулирующих процессы организации питания, в том числе:

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

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

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

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

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

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

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

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

Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.

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

«Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515.

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

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и другие.

Контроль организации питания:

Контроль за организацией питания дежурной смены осуществляют должностные лица ПСО Главного управления МЧС России по Забайкальскому краю.

- начальники дежурных смен ПСО ответственные за организацию питания оперативных дежурных смен от Заказчика делают заключения о доброкачественности приготовленной пищи, а также полновесности порций и дают разрешение на выдачу пищи личному составу.

Результаты контроля за питанием отражаются в Журнале учета и контроля за организацией питания.

Оказание услуг осуществляется по предварительно поданной Заказчиком заявке:

- заявка составляется Заказчиком по форме, установленной Приложением 1 к описанию объекта закупки (техническому заданию) «ЗАЯВКА (суточная) на оказание услуг по организации питания»

- заявка подается до 17.00 часов текущего дня на услуги следующего дня посредством электронного сообщения.

Должностные лица ПСО Главного управления составляют Акт ежедневного приема услуг по организации питания личного состава оперативной дежурной смены ЦУКС Главного управления с представителем «Исполнителя» (приложение 2 к Техническому заданию).

По требованию заказчика контроль составления и выполнения меню-раскладки продуктов на неделю, закладки продуктов в котел, выхода готовых блюд, доставки питания, организации выдачи и другие вопросы, указанные в техническом задании, а также требования выполнения нормативно-правовых актов и законов Российской Федерации, связанных с организацией питания, осуществляет комиссия заказчика, с возможностью посещения производственных помещений Исполнителя.

При оказании услуг Исполнитель гарантирует:

- к обработке продуктов, приготовлению и выдаче пищи допускаются только лица, имеющие соответствующее специальное образование, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации (по требованию Заказчика предоставляет копии подтверждающих документов Заказчику);

- прохождение персоналом обязательных периодических медицинских осмотров и обследований проводится в лечебных и других медицинских учреждениях, аккредитованных в установленном порядке;

- весь персонал работает в чистой специальной одежде и меняет ее по мере загрязнения;

- контроль за соблюдением установленных правил и норм содержания мест оказания услуг и подсобных помещений во время приготовления пищи;

- приготовление доброкачественного питания из используемых ингредиентов, с учётом норм замены одних продуктов на другие, гарантирует их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, действующим на территории Российской Федерации;

- ежедневное доведение положенной нормы (в приготовленном виде) до каждого питающегося и на каждый приём пищи - в соответствии с раскладкой продуктов;
- поддержание температуры свежеприготовленной пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями на момент выдачи и приёма пищи;
- доставка питания осуществляется в специальном автомобиле, имеющем «Санитарный паспорт автомобиля».

Требования к доставке товара.

Доставка готовых блюд должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком, с соблюдением температурного режима приготовленных блюд, требований нормативно-технической документации по контролю над качеством и безопасностью пищевых продуктов силами Исполнителя.

Таблица № 2. Требования к качеству продовольствия, поставляемого для организации питания:

Наименование товара, страна происхождения, товарный знак (при наличии)	Максимальные и (или) минимальные значения показателей используемого при оказании услуг товара и показатели значения, которых не могут изменяться	Требование о соответствии техническим регламентам, стандартам и иным требованиям, предусмотренным законодательством Российской Федерации о техническом регулировании
Хлеб пшеничный	Из муки первого сорта: подовый или формовой, штучный или весовой. В зависимости от наименования, масса изделия не более 3,0 кг. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непомеси. Вкус свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени. Влажность мякиша не более 45,0 %, кислотность мякиша не более 3,0 град., пористость мякиша не менее 68,0 %.	ГОСТ Р 58233-2018
Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки	Бывает подовый или формовой, весовой или штучный. В зависимости от наименования, масса изделия не более 2,0 кг. Мякиш пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непомеси. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени. По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать следующим	ГОСТ 2077-2023

	требованиям: влажность мякиша не более 49,0 %, кислотность мякиша не более 11,0 град, пористость мякиша не менее 49,0 %.	
Макаронные изделия	Цвет должен соответствовать сорту муки. Форма должна соответствовать типу изделия. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Влажность изделий не более 13,0 %. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100,0 %. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 6,0 %.	ГОСТ 31743-2017
Пшеничная мука 1 сорта	Массовая доля влаги не более 15,0 %, массовая доля сырой клейковины не менее 30,0 %, массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 0,75 %. Мука может быть обогащена также хлебопекарными улучшителями, витаминами, минеральными веществами. Цвет муки белый или белый с желтоватым оттенком. Вкус, свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах, свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста.	ГОСТ 26574-2017
Крупа разная	По способу обработки: ядрица (непропаренная); ядрица быстрорастворяющаяся (пропаренная); продел (непропаренный); продел быстрорастворяющийся (пропаренный). Ядрица подразделяется на сорта: высший; первый; второй; третий. Продел не подразделяется на сорта. Ядрица и продел имеют кремовый цвет с желтоватым, зеленоватым оттенком. Ядрица и продел быстрорастворяющийся – коричневый цвет разных оттенков. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Массовая доля влаги не более 14,0 %, доброкачественное ядро не менее 97,20 %, сорная примесь не более 0,7 %. Развариваемость (для крупы быстрорастворяющихся) не более 25 %. Рисовая крупа должна вырабатываться из риса. Вид крупы – рис шлифованный; рис дробленый, шлифованный. Цвет белый или белый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 15,5 %. Доброкачественные ядра не менее 98,2 %. Сорная примесь не более 0,8 %. Зараженность вредителями не допускается. Горох шлифованный. Цвет желтый или зеленый. Вкус должен быть свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный гороху, без затхлого, плесенного и иного постороннего запаха. Влажность (для текущего потребления) не более 15,0 %. Сорная примесь не более 3,0 %, в том числе: минеральной примеси не более 0,05	ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 6292-93, ГОСТ 26791-2018

	%, испорченных семян не более 3,0 %. Изъеденные семена не более 1,0 %. Нашелушённые семена не более 4,0 %. Дробленый горох не более 1,0 %. Сечка и мучка должны отсутствовать. Зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.	
Молоко	Непрозрачная жидкость. Для продуктов с массовой долей жира более 4,7 % допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Запах и вкус, характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого и стерилизованного молока – выраженный привкус кипячения. Допускается сладковатый привкус. Цвет: белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока или со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока или с кремовым оттенком для топленого. Массовая доля белка не менее 3,0 %. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка не менее 8,2 %. Группа чистоты не ниже I. Кислотность не более 21,0 °Т. Плотность не менее 1024,0 кг/м ³ .	ГОСТ 31450-2013
Сыр твердый (полутвердый)	Корка должна быть ровная, прочная, без повреждений толстого подкоркового слоя, покрытая парафинированными, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах должен быть выраженный сырный. Консистенция: тесто должно быть пластичное, однородное по всей массе. На разрезе сыр должен иметь рисунок, состоящий из глазков различной формы, равномерно расположенных по всей массе. Не допускаются использование сыра с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с подпревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля влаги – не более 48,0%. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) – от 1,3 % до 3,0 % включительно. Жира в сухом веществе – от 45,0 ± 1,6 % включительно. Активная кислотность от 5,15 до 5,70 рН включительно. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир коровьего молока.	ГОСТ 32260-2013
Мясо	Цвет поверхности бледно-розовый или бледно-красный, у размороженного должен быть красного цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет мышц от светло-красного до темно-красного. По консистенции на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный	ГОСТ 31797-2012, ГОСТ 31778 - 2012, ГОСТ 31962- 2013 СанПиН 2.3.2.1078- 01

	свежему мясу. Жир имеет белый, желтоватый цвет. Консистенция жира твердая, при надавливании жир крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях не превышает норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Цвет поверхности бледно-розового или бледно-красного цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет от светло-розового до красного. По консистенции на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Жир имеет белый или бледно-розовый цвет. Мягкий, эластичный. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Микробиологические показатели отрубей не превышают норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях не превышает норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. Маркировка четкая, средства для маркировки не влияют на показатели качества отрубей и изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Тушки должны быть хорошо обескровлены, чистые, без посторонних включений (например, стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Кожа тушки должна быть чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4,0 %. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов в мясе не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.	
Яйцо	Вид: диетические; столовые. Категория: отборная; первая. Белок яиц должен быть плотный, светлый, прозрачный. В зависимости от вида яиц состояние воздушной камеры должно быть неподвижным или с некоторой подвижностью, высота воздушной камеры не более	ГОСТ 31654-2012

	9,0 мм. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). В зависимости от вида на скорлупе яиц допускаются единичные точки, пятна, полосы (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц) размером не более 1/8 ее поверхности. Яйца должны быть маркированы методом штемпелевания, либо напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки, которая должна содержать следующую информацию: вид яиц и категорию. В зависимости от вида яиц, на скорлупу должна быть нанесена маркировка с датой сортировки (число и месяц).	
Рыба мороженая	Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно или россыпью, или блоками. Допускается замораживание рыбы в естественных условиях. Внешний вид замороженной рыбы блоками - целые, плотные. Поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков. Поверхность замороженной рыбы поштучно-чистая. Рыбы отделены друг от друга. Поверхность рыбы после размораживания чистая. Окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Консистенция (после размораживания) плотная или мягкая, присущая рыбе данного вида. Запах (после размораживания) свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Вкус – свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 35273-2025
Картофель	Внешний вид: клубни целые, сухие, незагрязненные, здоровые, не проросшие, не увядшие. Однородные или разнородные по форме и окраске. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса. Минимальный размер округло-овальной формы клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 30,0 мм. Минимальный размер удлиненной формы клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 25,0 мм. Наличие земли, прилипшей к клубням не более 1,0 % от массы.	ГОСТ 7176-2017
Свекла	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус свойственны данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение – мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – от 5,0 до 14,0 см. Не допускается содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, от массы, не более 1,0 %.	ГОСТ 1722-85
Капуста	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений	ГОСТ 33494-2015

	сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус, свойственны данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Длина кочерыжки над кочаном – не более 3,0 см, масса зачищенного кочана – не менее 0,8 кг. Для зимнего хранения закладывают капусту среднеспелых и позднеспелых сортов, для переработки используют среднеспелые, среднеспелые и позднеспелые сорта.	
Морковь	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с максимальной длиной оставшихся черешков не более 2,0 см, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Без постороннего запаха. Без постороннего привкуса. Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) не более 5,0 %. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам от массы не более 1,0 %.	ГОСТ 33540-2015
Лук	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, не размороженным, типичной для ботанического сорта формой и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Запах и вкус свойственны данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами не допускается. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру – не менее 3,0 см.	ГОСТ 34306-2017
Огурцы, помидоры, тыква, кабачки	Внешний вид плодов – целые без косточек; целые круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката. Вкус и запах – свойственные овощам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Посторонние примеси не допускаются.	ГОСТ 33932-2016 ГОСТ 1726-2019 ГОСТ 34298-2017 ГОСТ 7975-2013 ГОСТ 31822-2012
Фрукты сушеные	Внешний вид – целые сушеные фрукты с косточкой; целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой; половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями. Не слипшиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Посторонние примеси не допускаются.	ГОСТ 32896-2014
Соки из фруктов и овощей	Сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненными свежими, либо высушенных фруктов и(или) овощей путем	ГОСТ Р 51123-97

	физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов или овощей пищевая ценность. Физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматизаторы, овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре, и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей, путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух или более различных соков или соков фруктовых и (или) овощных пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением.	
Масло растительное	В зависимости от обработки, уровня значений показателей качества масло может быть прозрачное без осадков; допускается мелкое помутнение. Запах и вкус свойственный маслу, без посторонних запахов и привкусов или без запаха, вкус обезличенный. Массовая доля влаги и летучих веществ не более 0,30 %. Цветное число йода не более 35,0 мг.	ГОСТ 1129-2013
Масло сливочное	Вкус и запах выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция плотная, пластичная, однородная; недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет – от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Массовая доля влаги, не более 25,0 %. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Массовая доля хлористого натрия не более 1,0 %. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. При изготовлении масла допускается применять пищевой краситель каротин, содержание которого 0,0003 мг/кг.	ГОСТ 32261-2013
Сахар	Запах и вкус – свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет должен быть белый, чистый. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,50 %. Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) не более 0,065 %. Массовая доля влаги не более 0,25 %.	ГОСТ 33222-2015
Дрожжи хлебопекарные прессованные	Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах свойственный дрожжам. Массовая доля сухого вещества не менее 25,0 %. Подъемная сила дрожжей в день выработки не более 60,0 мин. Стойкость не менее 60,0 ч.	ГОСТ Р 54731-2011
Кофе растворимый	По внешнему виду: порошкообразный – мелкодисперсный, сыпучий порошок; гранулированный – агломерированные частицы различных форм и размеров; сублимированный –	ГОСТ 32776-2014

	частицы плотной структуры различных форм и размеров с гладкой или слегка шероховатой поверхностью. Цвет от светло – до темно –коричневого, однородный по интенсивности. Вкус выраженный, с различными оттенками, свойственный данному продукту. Аромат ярко выраженный, свойственный данному продукту. Массовая доля влаги не более 6,0 %. Кофеин (в пересчете на сухое вещество) не менее 2,3 %. Содержание глюкозы (в пересчете на сухое вещество) не более 2,46 %. В растворимом кофе не допускается присутствие посторонних примесей.	
Перец	Черный перец: аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет – черный с коричневым оттенком; темно - серый различных оттенков. Белый перец: аромат тонкий, свойственный белому перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет – серовато-кремовый различных оттенков; кремовый с сероватым оттенком. Внешний вид черного и белого перца – порошкообразный; плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью. Массовая доля влаги не более 12,0 %. Массовая доля эфирных масел не менее 0,8 %. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 29050-91
Лавровый лист	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями. По форме продолговатые, ланцетовидные, овальные. По окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
Томатная паста	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный или оранжево-красный, или малиново-красный. Цвет должен быть ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Массовая доля хлоридов не более 10,0 %. Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество не более 11,0 %.	ГОСТ 3343-2017
Соль	На внешний вид должен быть кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый; серый с оттенками в зависимости от происхождения и способа производства соли. Без посторонних запахов. Массовая доля хлористого натрия не менее 97,0%. Массовая доля нерастворимого в воде остатка не более 0,85 %.	ГОСТ Р 51574-2018
Уксус	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Вкус кислый, характерный для столового уксуса, не резкий, без постороннего привкуса. Запах характерный для столового уксуса, не резкий, без постороннего запаха.	ГОСТ Р 56968-2016

Чай	По внешнему виду: листовый чай должен быть однородный, ровный, хорошо скрученный; гранулированный - достаточно ровный, сферической или продолговатой формы; прессованный - спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные. Настой листового и гранулированного чая яркий и прозрачный. Нежный аромат и терпкий вкус. Цвет разваренного чая - однородный, коричнево-красный или коричневый. Настой прессованного чая - чистый, цвет от темно-красного до темно-коричневого. Приятный аромат, с терпкостью вкус. Массовая доля влаги не более 10,0 %.	ГОСТ 32573-2013
Витаминный препарат	По внешнему виду: двояковыпуклая круглой формы таблетка, белого цвета. Состав: комплекс витаминов (А, Е, С, группы В, фолиевую кислоту, биотин), минералов (железо, марганец, медь, цинк, магний, селен), а также рутин и липоевую кислоту.	

В целях организации питания оперативных дежурных смен планировать приготовление следующих блюд приведены в таблице № 3:

Таблица № 3

Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюд	Выход мясной/рыбной порции
Завтрак	Мясные блюда: гуляш, азу, плов, сосиски и сардельки отварные и другие блюда		от 44 г до 78 г из расчета 100-150 г заложеного мяса говядины, норм отходов при первичной и тепловой обработке
	или рыбные блюда: рыба жареная, тушеная, отварная, запеченная в соусе, жаренная в тесте (кляре) и другие блюда		от 70 г до 89 г из расчета 120 г заложеной рыбы без головы, норм отходов при первичной и тепловой обработке
	Гарниры к мясным блюдам: каши рассыпчатые – рисовая, гречневая, пшеничная, перловая	от 147 г до 280 г из расчета 70 г заложеной крупы и выходом каши в зависимости от её вида (Приложение № 1)	
	Гарниры к рыбным блюдам: каша рисовая рассыпчатая, картофельное пюре, картофель тушеный, отварной и жареный, капуста тушеная, рагу из овощей и другие гарниры из овощей	от 147 г до 280 г из расчета 70 г заложеной крупы и выходом каши в зависимости от её вида, выходом гарнира из картофеля и овощей от 220 г до 332 г из расчета 400 г заложеного картофеля и овощей, норм отходов при первичной и тепловой обработке	
	Каши молочные	от 280 г до 320 г	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюд	Выход мясной/рыбной порции
Обед	Холодные закуски: винегрет, икра свекольная, салаты из свежих, консервированных или соленых овощей и другие закуски	от 100 г до 120 г из расчета 150 г заложенных картофеля и овощей, от 120 г до 130 г из расчета 180 г заложенных огурцов (томатов) консервированных и норм отходов при первичной обработке	
	Первые блюда: борщ, борщ с фасолью, щи из свежей (квашеной) капусты с картофелем, щи из квашеной капусты с фасолью, рассольник, суп картофельный, суп картофельный с макаронными изделиями, суп гороховый, суп овощной и другие блюда	500 г с густой частью от 40 до 50% от общей массы	
	Мясные блюда: порционные – мясо жареное, тушеное, отварное, шпигованное и другие порционные блюда из мяса говядины, свинины и птицы		от 44 г до 72 г, из расчета 100 150 г заложенного мяса говядины (птицы), норм отходов при первичной и тепловой обработке
	Гарниры к мясным блюдам: каши рассыпчатые – рисовая, гречневая, макароны откидные, картофельное пюре, картофель тушеный, отварной и жареный, капуста тушеная, рагу из овощей и другие гарниры из овощей	от 147 г до 280 г, из расчета 70 г заложенной крупы и выходом каши в зависимости от её вида, выходом гарнира из картофеля и овощей от 220 г до 332 г из расчета 400 г заложенного картофеля и овощей, норм отходов при первичной и тепловой обработке	
Ужин	Рыбные блюда: рыба жареная, тушеная, отварная, припущенная, запеченная в соусе, жаренная в тесте (кляре)		от 70 г до 89 г, из расчета 120 г заложенной рыбы без головы, норм отходов при первичной и тепловой обработке
	или мясные блюда: гуляш, азу, и другие блюда		от 44 г до 72 г, из расчета 100 150 г заложенного мяса говядины, норм отходов при первичной и тепловой обработке
	Гарниры к рыбным блюдам: картофельное пюре, картофель тушеный, отварной и жареный, капуста тушеная, рагу из овощей и другие гарниры из овощей	от 220 г до 332 г из расчета 400 г заложенного картофеля и овощей, норм отходов при первичной и тепловой обработке	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюд	Выход мясной/рыбной порции
Ужин	Гарниры к мясным блюдам: каши рассыпчатые – рисовая, гречневая, пшенная, пшеничная, перловая, макароны откидные	от 147 г до 280 г из расчета 70 г заложенной крупы и выходом каши в зависимости от её вида и выходом макарон откидных 175 г из расчета 70 г заложенных макаронных изделий	

При планировании питания по норме № 1 продукты распределять (Приложение № 2):
хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта 300 г: на завтрак, обед и ужин по 100 г;
хлеб из пшеничной муки 1 сорта 350 г: на завтрак и ужин по 100 г, на обед – 150 г.;
мелкоштучные хлебобулочные изделия из пшеничной муки 1 сорта ежедневно на ужин по 45 г в индивидуальной упаковке за счет удержания из нормы 37,5 г муки пшеничной 1 сорта и 0,5 дрожжей прессованных;

муку пшеничную 1-го сорта 12,5 г для приготовления соусов к мясным и рыбным блюдам, заправки отдельных первых блюд по 2-4,5 г, для панировки рыбы 4,5-8,5 г;

крупы для приготовления первых и вторых блюд (120 г в сутки) и макаронные изделия (30 г в сутки) из расчета в неделю (Приложение № 3):

гречневую – во второе блюдо до 4 раз;

рис – во второе блюдо до 4 раз;

горох, фасоль – в первое блюдо до 3 раз или во второе блюдо 1 раз;

перловую – во второе блюдо 1 раз;

пшено – во второе блюдо 1 раз или второе блюдо комбинированное – до 2 раз на завтрак;

пшеничную – во второе блюдо 1 раз;

макаронные изделия во второе блюдо до 3 раз.

мясо говядины (свинины), полуфабрикаты из мяса птицы (бедро цыплят-бройлеров) для приготовления вторых блюд на завтрак или ужин 100 г и на обед 150 г. При планировании птицы жареной на обед, на завтрак планировать мясное блюдо из мяса говядины (в целях приготовления бульона на обед).

сосиски или сардельки планировать на завтрак 1 раз в неделю, с учетом установленных норм замены;

рыбу свежемороженную без головы 120 г планировать – на ужин;

масло растительное 30 г планировать для пассировки лука и моркови, приготовления мясного и рыбного блюд 22 г и для приготовления холодной закуски 8 г;

масло сливочное 45 г планировать: 20 г на завтрак и 25 г – на ужин;

молоко планировать:

до 3 раз в неделю на ужин 200 мл молока на ужин;

до 2 раз в неделю по 10 г сметаны в первое блюдо за счет замены 100 мл молока из недельной нормы.

сыр твердый по 10 г ежедневно на завтрак;

сахар 65 г планировать: 30 г на завтрак и 35 г на ужин;

чай 1 г планировать на ужин;

кофе растворимый 1,5 г планировать на завтрак;

сок фруктовый (овощной) прямого отжима или восстановленный 200 г планировать на обед (ежедневно 10 г фруктов (овощей) сушёных заменять на 100 мл сока плодового и ягодного натурального);

яйцо 1 шт. планировать на завтрак;

специи (перец, горчичный порошок, лавровый лист, уксус), томатную пасту и соль планировать по приёмам пищи:

перец на завтрак и ужин по 0,05 г, на обед 0,2 г;

горчичный порошок на обед 0,5 г;

лавровый лист на завтрак и ужин по 0,05 г, на обед 0,1 г;

уксус на обед 2 г;

томатную пасту на завтрак (ужин) и обед по 3 г или на завтрак (ужин) 2 г и на обед 4 г при приготовлении 1-го блюда, в рецептуре которого имеется томатная паста (на первое и второе блюда по 2 г);

соль на завтрак и ужин по 5 г, на обед 10 г;

Приложение № 1

Нормы воды, соли и выход каши в зависимости от ее вида (на 100 г крупы)

Вид каши	Количество воды, г	Количество соли, г	Выход каши, г
Гречневая:			
рассыпчатая	150	2	210
вязкая	320	4	400
Пшенная:			
рассыпчатая	180	2,5	250
вязкая	320	4	400
жидкая	420	4	500
Перловая:			
рассыпчатая	240	3	300
вязкая	370	4,5	450
Овсяная (в том числе приготовленная из хлопьев овсяных «Геркулес»):			
вязкая	320	4	400
жидкая	420	5	500
Ячневая:			
рассыпчатая	240	3	300
вязкая	370	4,5	450
Пшеничная:			
рассыпчатая	180	2,5	250
вязкая	320	4	400
жидкая	420	5	400
Рисовая:			
рассыпчатая	210	3	280
вязкая	370	4,5	450
жидкая	570	5	550
Манная:			
вязкая	370	4,5	450

Вид каши	Количество воды, г	Количество соли, г	Выход каши, г
жидкая	570	6	650
Горох для пюре	250	3	210
Фасоль отварная	160	3	140

Вариант
распределения продуктов и овоще-крупяной группы
по норме № 1 по приёмам пищи

Приложение № 2

Наименование продуктов	Количество на одного человека, г				
	Завтрак	Обед	Ужин	Всего	
				в день	в неделю
1. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	100	100	100	300	2100
2. Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	100	150	100	350	2450
3. Мелкоштучные хлебобулочные изделия из пшеничной муки 1 сорта	-	-	45	45	315
4. Мука пшеничная 1 сорта ¹	2-4	2-4	8,5-4,5	12,5	87,5
5. Дрожжи хлебопекарные прессованные	-	-	-	-	-
6. Овоще-крупяная группа (без муки 1 сорта) <i>в том числе:</i>	425	800	425	1650	11550
<i>холодная закуска</i>	-	150 <i>в т.ч. зелень</i>	-	150 <i>в т.ч. зелень</i>	1050 <i>в т.ч. зелень</i>
<i>первое блюдо (с выходом 500 г)</i>	-	285 <i>в т.ч. зелень</i>	-	285 <i>в т.ч. зелень</i>	1995 <i>в т.ч. зелень</i>
<i>основной гарнир:</i>	425	365	425	1215	8505
7. Мясо:	100	150	-	250	1750
8. Рыба:	-	-	120	120	840
9. Масло растительное	3-5	12-19	15-6	30	210
<i>в т.ч. для заправки холодных закусок</i>	-	8	-	8	
10. Масло сливочное:	20	-	25	45	315
11. Молоко:					1050
<i>до 3 раз в неделю по 200 мл</i>	-	-	200		600
<i>до 2 раз в неделю сметана в борщ (щи или суп овощной) за счёт замены 100 мл молока</i>	-	10	-		20
<i>до 2 раз в неделю каши молочные</i>	175	-	-	-	350
12. Сыр твердый (полутвердый)	10	-	-	10	70
13. Сахар:	30		35	65	455
14. Чай в фасовке по 1 г	-	-	1	1	7
15. Кофе растворимый в фасовке по 1,5 г	1,5	-	-	1,5	10,5
16. Сок из фруктов и овощей	-	200	-	200	1400
17. Сухофрукты	-	-	-	-	-

¹ Ежедневно 37,5 г муки и 0,5 г дрожжей прессованных заменять на 45 г мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной муки 1 сорта.

18. Яйцо	1	-	-	1	7
19. Перец	0,05	0,2	0,05	0,3	2,1
20. Горчичный порошок	-	0,5	-	0,5	3,5
21. Лавровый лист	0,05	0,1	0,05	0,2	1,4
22. Уксус	-	2	-	2	14
23. Томатная паста	3-2	3-4	-	6	42
24. Соль	5	10	5	20	140

Вариант
распределения круп и макаронных изделий
по приёмам пищи при организации питания
по норме № 1

Приложение № 3

Наименование продуктов	%	грамм в сутки	грамм в неделю	Распределение блюд за неделю	
				1 блюдо	2 блюдо
Крупа всего: в т.ч.	100	120	840		
Гречневая	33	40	280		4
Рис	33	40	280		4
Горох, фасоль	8,5	10	70	3	(1)
Перловая	8,5	10	70		1
Пшено	8,5	10	70		1
Пшеничная	8,5	10	70		1
Итого крупы:	100	120	840	3	11
Макаронные изделия в/с (по норме № 1)		30	210		3

Для правильного распределения продуктов пайка по приемам пищи и облегчения составления раскладки продуктов следует применять как для холодных закусок, так и для первых блюд и гарниров ко вторым блюдам постоянный суммарный набор продуктов, который называется овощекрупяной группой. Для правильного определения овощекрупяной группы необходимо количество крупы (макаронных изделий), положенное по норме продовольственного обеспечения, умножить на «5» и прибавить количество картофеля и овощей. Овощекрупяная группа подлежит распределению в течение суток полностью, при этом необходимо помнить, что мука пшеничная 1 сорта в расчет овощекрупяной группы не включается, а распределяется согласно рецептуре блюд, в которые она входит:

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерени я	Наименование нормы продовольственного обеспечения и количество продукта на одного человека в сутки
			Норма № 1
1	Крупа разная, бобовые	грамм	120
2	Макаронные изделия высшего сорта	грамм	30
3	Картофель и овощи всего	грамм	900
	В переводе на овощи	грамм	$(120+30)*5+900=1650$
	ИТОГО овощекрупяная группа		1650

ЗАЯВКА (суточная) (примерный образец)
на оказание услуг по организации питания работников, несущих дежурство

на «___» _____ 20__ года

№ п/п	Наименование способа организации питания	Количество сотрудников и работников (количество порций)
1	Завтрак	
2	Обед	
3	Ужин	
	Итого	

Должность

подпись

И.О. Фамилия

Исполнитель:

- инициалы, фамилия,
- номер телефона.

АКТ

ежедневного приема услуг по организации питания дежурной смены

«___» _____ 20___ г.

г. _____

Настоящий акт составлен представителем «Заказчика» начальником дежурной смены поисково-спасательного отряда Главного управления МЧС России по Забайкальскому краю

и представителем «Исполнителя»

в том, что «Исполнитель» оказал услуги в виде приготовления и доставки порционного горячего питания, а «Заказчик» принял указанные услуги, в том числе:

Наименование	Количество порций	Подпись представителя «Исполнителя»	Подпись представителя «Заказчика»
Обед			
Ужин			
Завтрак			

Доставка пищи произведена в сроки, установленные государственным контрактом, качество пищи хорошее, порции полновесные, соответствуют раскладке.

Приложение: Сопроводительные документы, на ___ листах.

Получатель услуг:

Исполнитель услуг:

Главный специалист-эксперт
отдела тылового обеспечения УМТО



А.И. Брюхов