СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО «СТЕПЬ-Инвестиции»
_____А.М. Климкин
«____» _____ 2026 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На услуги по обеспечению горячим питанием работников на территории ООО «СТЕПЬ-Инвестиции»

<table>
<tr><th>Перечень данных и требований</th><th>Основные данные и требования</th></tr>
<tr><td colspan="2">1. Общие требования к поставке материалов</td></tr>
<tr><td>1.1 Заказчик (контактное лицо)</td><td>Директор по персоналу– А.В. Бабенко;
e-mail: Babenko.AV@ahstep.ru
тел.: +89281943043</td></tr>
<tr><td>1.2 Краткое описания целей и задач поставки</td><td>На услуги по обеспечению горячим питанием работников на территории ООО «СТЕПЬ-Инвестиции»</td></tr>
<tr><td>1.3 Адрес</td><td>346712, Ростовская область, Аксайский район, х. Александровка, ул. Вишневая, 24</td></tr>
<tr><td>1.4 Наименование цеха (объекта) планируемой установки</td><td>ООО «СТЕПЬ-Инвестиции»</td></tr>
<tr><td>1.5 Сроки исполнения</td><td>Сентябрь 2026</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Краткая характеристика оказываемых услуг</td></tr>
<tr><td>2.1. Состав комплексного обеда</td><td>Состав комплексного обеда:
1. Первое блюдо – 300 г
2. Гарнир – 200 г
3. Второе блюдо (мясо или рыба) -100 г
4. Салат – 150 г
5. Напиток-200 мл
6. Хлеб -20 г
Потребность в обедах в количественном выражении:
<table>
<tr><th>месяц</th><th>количество обедов, шт.</th></tr>
<tr><td>сен.26</td><td>1350</td></tr>
<tr><td>окт.26</td><td>1395</td></tr>
<tr><td>ноя.26</td><td>1350</td></tr>
<tr><td>дек.26</td><td>1395</td></tr>
<tr><td>янв.27</td><td>675</td></tr>
<tr><td>фев.27</td><td>1260</td></tr>
<tr><td>мар.27</td><td>1395</td></tr>
<tr><td>апр.27</td><td>1350</td></tr>
<tr><td>май.27</td><td>900</td></tr>
<tr><td>июн.27</td><td>1350</td></tr>
<tr><td>июл.27</td><td>675</td></tr>
<tr><td>авг.27</td><td>1395</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	сен.27 | 1350 Меню блюд должно быть составлено с учетом аллергиков и других людей, имеющих особенности питания. Еда должна быть достаточно здоровой, без большого количества комбижиров и «пустых углеводов», а также усилителей вкуса. Калорийность блюд должна быть рассчитана для работников, работающих на производстве. Меню должно быть пяти вариантов, отличающихся по составу блюд. Поставки по дням недели с 11:30 до 12:30. День недели | Количество комплексных обедов Понедельник | Определяется по еженедельным заявкам Вторник | Определяется по еженедельным заявкам Среда | Определяется по еженедельным заявкам Четверг | Определяется по еженедельным заявкам Пятница | Определяется по еженедельным заявкам Суббота | Определяется по еженедельным заявкам Воскресенье | Определяется по еженедельным заявкам
3. Требования к организации питания	
3.1 Требования к организации питания	Приготовление комплексных обедов должно осуществляться с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требования нормативных документов в том числе: Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; редакция от 02.06.2026№18, действует с 01.09.2026г СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1078-01 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; СанПиН 2.3.2.1324-03 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий; СП 2.2.2.1327-03.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов,

	производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила; Наличие у каждого сотрудника организации медицинских книжек с результатами медицинского обследования и профилактической иммунизации в требуемом объеме, гигиенической аттестации: обеспечение соблюдения периодичности прохождения медицинских осмотров согласно приказа министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников ,предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний и осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работа, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (с изменениями и дополнениями). **Требования к поставщику:** Поставщик должен иметь договорные отношения, предметом которых являются аналогичные услуги как минимум с двумя заказчиками и обслуживаниям не менее 100 человек в сутки. Обеспечить исключение случаев использования продуктов питания с истекшим сроком годности. Готовность поставщика принять возврату товар (в случае претензий к качеству блюд). Варианты связи с менеджерами компании для оперативного решения различных вопросов, в том числе форс-мажорных ситуаций. Поставщик обязан подтвердить соответствие поставляемого товара ТР ТС 021 (декларации соответствия, протоколы испытаний), обеспечить наличие и выполнение программы производственного контроля, периодически поставлять сканы протоколов испытаний, не реже 1 раза в квартал.

Разработал:

Руководитель отдела кадрового администрирования Тищенко Е.А.

Согласовано:
Директор по качеству Давыденко А.П.