

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации готового лечебного питания пациентов, находящихся на круглосуточном стационарном лечении в ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Петрозаводск»

1. Общие требования.

1.1. Обеспечивать пациентов Заказчика, находящихся на стационарном лечении, качественным горячим питанием.

Ежедневно:

	Часы отпуска блюд, не позже
1-й Завтрак	09:00
2-й Завтрак	11:00 (Привозится с 1-м завтраком)
Обед	13:00
Полдник	15:30 (Привозится в обед)
1-й Ужин	17.30
2-й Ужин	21:00 (Привозится с ужином)

1.2. В особых случаях - обеспечивать дополнительным питанием нуждающихся пациентов (на основании заключения диетсестры, терапевта, за подписью заведующего отделением и утвержденного главным врачом).

1.3. Осуществлять доставку продуктов питания к месту их приготовления своими силами.

1.4. Осуществлять полную закладку продуктов при приготовлении блюд, согласно семидневного меню (Приложение №3) ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Петрозаводск» с учетом среднесуточного набора продуктов питания и утвержденных руководителем учреждения.

1.5. Закладка продуктов производится в присутствии диетсестры, предварительно продукты питания взвешиваются.

1.6. Отпуск готовой продукции производится исполнителем в индивидуальной посуде по количеству заказанных порций в заявке.

1.7. Обеспечить возможность контроля Заказчиком за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи и бракеражем готовой продукции, за правильностью отпуска блюд в отделения, раздачей готовой пищи и кормлением больных, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

1.8. Исполнитель должен организовать бесперебойное, своевременное лечебное диетическое питание пациентов в учреждении в соответствии с нормативно правовыми актами Российской Федерации.

2. Обязательные требования.

2.1. Выдавать готовую пищу в отделения после снятия пробы диетсестрой и ее записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале (форма в соответствии с требованиями законодательства).

2.2. Осуществлять раздачу пищи больным (кроме тяжелобольных) в соответствии с раздаточной ведомостью по форме в соответствии с требованиями законодательства «Ведомость на отпуск отделением рационов питания для больных» в отделениях под контролем и с участием дежурного медперсонала отделений не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

- 2.3. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и бракераж выпускаемой продукции.
- 2.4. Соблюдать рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов которые являются основой для составления диет; допускается замена продуктов, согласно «Таблицы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приказ Минздрава РФ №330 от 05.08.2003г., Приказ Минздрава РФ № 395 н от 21.06.2013г. «Об утверждении норм лечебного питания»)
- 2.5. Проводить оценку органолептических показателей и степени готовности каждой партии приготовленной пищи с отметкой в бракеражном журнале где также указывать время изготовления блюд, время изготовления блюд, время снятия бракеража и разрешение на раздачу, (СанПиН 2.1.3.2630-10,п.14.13;СП 2.3.6.1079-01,п.9.1).
- 2.6. Отбирать и хранить 48 часов суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд (СанПиН 2.1.3.2630-10,п.14.14).
- 2.7. Соблюдать санитарные правила при производстве, закупке, хранению, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий.
- 2.8. Водители-экспедиторы Исполнителя должны быть обеспечены медицинскими книжками (В соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическим благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 №45-ФЗ, от 31.12.2005 №199-ФЗ), Приказом Минздрава России от 24.04.00 №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов», Инструкцией о порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов и порядке оформления документов на выдачу работникам отдельных профессий личной медицинской книжки, утвержденной руководителем Департамента Госсанэпиднадзора от 17.05.00г. № 11-7/101-09);
- 2.9. Соблюдать утвержденный Заказчиком график доставки готовых блюд (Приложение № 2). Срок доставки готовой пищи не должен превышать 30 минут от момента ее приготовления, что с учетом продолжительности раздачи пищи пациентам (90 мин) составит 2 часа, регламентируемые СанПиНом 2.1.3.2630-10, п.14.16. Температура готовой пищи при доставке ее в буфет должна быть не ниже 75 градусов для первых блюд, не ниже 65 градусов для вторых и от 7 до 14 градусов для холодных.
- 2.10. Осуществлять доставку готовых блюд силами Исполнителя до отделений ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г.Петрозаводск»
- 2.11 Объем оказываемых услуг на период действия договора (ориентировочный) –18 600,00 койко-дней (койко- день-количество питания рассчитанное на одного человека, находящегося на стационарном лечении в больнице в течение суток.)

Меню-раскладка
(согласно Приказа МЗ РФ №330 от 05.08.2003г.)

Сводное семидневное меню

Понедельник

	I завтрак	
<i>ОВД</i>	Каша пшенная молочная вязкая со сливочным маслом с сахаром	200/5
<i>ОВД б/сахара</i>	Каша пшенная молочная вязкая со сливочным маслом без сахара	195/5
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Омлет из двух яиц с колбасой	140/50
<i>ОВД</i>	Какао с молоком и с сахаром	200/10
<i>ОВД б/сахара</i>	Какао с молоком без сахара	200
<i>ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Масло порционное	5
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	75/100
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II завтрак	
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Яйцо вареное	1 шт.
	Обед	

<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Щи из свежей капусты с говядиной со сметаной, плов из риса с курой	350/260
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Суп-пюре из перловой крупы, каша рисовая вязкая, котлета мясная запеченая	350/170/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб ржаной	150
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	Полдник	
<i>ЩД б/сахара</i>	Отвар шиповника	200
<i>ОВД, ЩД</i>	Сок фруктовый	200
<i>ОВД б/сахара.</i>	Сок овощной	200
	I ужин	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Картофельное пюре, рыба, запеченная под польским соусом.	200/150
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Картофельное пюре со сливочным маслом, суфле из рыбы	200/5/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/сахара</i>	Чай без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	

<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Кефир	200
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Отвар шиповника	200

Вторник

I завтрак		
<i>ОВД,ЩД</i>	Каша из крупы» Геркулес» молочная вязкая со сливочным маслом с сахаром	200/5
<i>ОБД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Каша из крупы» Геркулес» молочная вязкая со сливочным маслом без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Масло порционное	5
<i>ОВД,ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОБД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Чай без сахара	200
<i>ОВД,ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
II завтрак		
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Сыр	25
Обед		
<i>ОВД, ОВД б/сахара,</i>	Свекольник с курой со сметаной, жаркое по-домашнему	350/220
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Суп рисовый с овощами на курином бульоне, картофель отварной, суфле из отварной курицы	350/190/90
<i>ОБД,ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10

<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб ржаной	150
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	Полдник	
<i>ОВД,ЩД</i>	Пудинг творожный запеченный с сахаром	145
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Пудинг творожный запеченный без сахара	135
	Г ужин	
<i>ОВД, ЩД</i>	Отварные макароны со сливочным маслом, сосиска отварная	180/5,2шт
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом, сосиска отварная	160/5,2шт
<i>ОВД,ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД,ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Кефир	200

Среда

	I завтрак	
--	------------------	--

<i>ОВД, ЩД</i>	Каша манная молочная со сливочным маслом и с сахаром	200/5
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Масло порционное	5
<i>ОВД</i>	Какао с молоком и с сахаром	200/10
<i>ОВД б/сахара</i>	Какао с молоком без сахара	200
<i>ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II завтрак	
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Яйцо вареное	1 шт.
	Обед	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Рассольник с говядиной со сметаной, овощи тушеные под сметанным соусом, котлета из мяса говядины запеченная	350/205/100
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Суп геркулесовый молочный с овощами, каша гречневая вязкая, фрикадельки мясные	350/200/100
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ВВД, ВВД б/сахара</i>	Хлеб ржаной	150

<i>ЩД</i>	Хлеб пшеничный	100
	Полдник	
<i>ОВД, ЩД</i>	Сок фруктовый	200
<i>ОВД б/сахара</i>	Сок овощной	200
<i>ЩД б/сахара</i>	Сыр	25
	I ужин	
<i>ОВД, ОБД б/сахара, ЩД, ЩД б/с.</i>	Картофельное пюре, зrazy рыбные, фаршированные овощами	250/145
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОБД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОБД б/сахара</i>	Кефир	200
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Отвар шиповника	200

Четверг

	I завтрак	
<i>ОВД</i>	Каша пшеничная молочная вязкая со сливочным маслом с сахаром	200/5

<i>ОВД б/сахара</i>	Каша пшеничная молочная со сливочным маслом без сахара	195/5
<i>ЩД</i>	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с сахаром	215/5
<i>ЩД б/сахара</i>	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая без сахара	215
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Масло порционное	5
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной	75,75
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	II завтрак	
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Сыр порционный	25
	Обед	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Суп перловый с курой	350
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Суп перловый вегетарианский протертый	350
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Макароны отварные, гуляш из отварного мяса	150/110
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Вермишель, рулет мясной запеченный, соус основной	160/105/50
<i>ОВД, ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб ржаной	150

<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный	100
	Полдник	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Фрукты (яблоки)	150
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Кефир	200
	I ужин	
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Капуста тушеная, ёжики под сметанным соусом.	200/135
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Каша рисовая вязкая, ёжики под сметанным соусом	200/135
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Кефир	200
<i>ЩД</i>	Сок фруктовый	200
<i>ЩД б/с</i>	Отвар шиповника	200
<i>Пятница</i>		
	I завтрак	

<i>ОВД, ЩД</i>	Каша рисовая молочная со сливочным маслом с сахаром	200/5
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Каша рисовая молочная со сливочным маслом без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Масло порционное	5
<i>ОВД</i>	Какао с молоком и с сахаром	200/10
<i>ОВД б/сахара</i>	Какао с молоком без сахара	200
<i>ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД</i>	Хлеб пшеничный	100
	II завтрак	
<i>ОВД, ОВД б/сахара, ЩД, ЩД б/сахара</i>	Сыр порционный	25
	Обед	
<i>ОВД, ОВД б/сахара</i>	Суп крестьянский с говядиной, греча рассыпчатая со сливочным маслом, бефстроганов из мяса говядины	350/180/5/100
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Суп -пюре из овощей, гречневая каша вязкая, котлета мясная запеченая	350/190/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб ржаной	150
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100

	Полдник	
<i>ОВД, ЩД</i>	Сок фруктовый	200
<i>ОВД б/с</i>	Сок овощной	200
<i>ЩД б/с</i>	Отвар шиповника	200
	I ужин	
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Картофель, запеченный под сметанным соусом, отварная рыба под маринадом.	250/100/60
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Картофельное пюре со сливочным маслом, суфле из отварной рыбы	200/5/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной	75,75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Кефир	200
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Отвар шиповника	200

Суббота

	I завтрак	
<i>ОВД, ЩД</i>	Каша ячневая молочная со сливочным маслом с сахаром	200/5

<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Каша ячневая молочная со сливочным маслом без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/с, ЩД, ЩД б/с</i>	Масло порционное	10
<i>ОВД, ЩД</i>	Какао с молоком и с сахаром	200/10
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Какао с молоком без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75,75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
II завтрак		
<i>ОВД, ОВД б/с, ЩД, ЩД б/с</i>	Яйцо вареное	1 шт
Обед		
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Борщ с мясом говядины и сметаной, рис отварной рассыпчатый, курица, тушенная в соусе	350/155/140
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Бульон куриный слабый с рисом, отварная вермишель, котлета из кур паровая	350/160/90
<i>ОВД, ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб ржаной	150
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
Полдник		
<i>ОВД, ЩД</i>	Запеканка творожная с сахаром	100

<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Запеканка творожная без сахара	100
	I ужин	
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Сложный овощной гарнир (картофель отварной с пассированным луком, капуста тушеная) суфле из мяса говядины	100/80/100
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Каша рисовая вязкая, суфле из мяса говядины	200/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Чай	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Кефир	200
<i>ЩД</i>	Сок фруктовый	200
<i>Воскресенье</i>		
	I завтрак	
<i>ОВД, ЩД</i>	Каша кукурузная молочная вязкая со сливочным маслом с сахаром	200/5
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Каша геркулесовая молочная вязкая со сливочным маслом без сахара	200
<i>ОВД, ОВД б/с, ЩД, ЩД б/с</i>	Масло порционное	10

<i>ОВД,ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Чай	200
<i>ОВД,ОВД б/с</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	II завтрак	
<i>ОВД,ОВД б/сахара</i>	Фрукты	150
<i>ШД,ЩД б/с</i>	Кефир	200
	Обед	
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Суп рыбный, картофельная запеканка с отварным протертым мясом говядины, соус сметанный	350/240
<i>ЩД,ЩД б/с</i>	Суп гречневый вегетарианский протертый, картофельная запеканка с отварным протертым мясом говядины, соус сметанный	350/240
<i>ОВД,ЩД</i>	Компот из сухофруктов с сахаром	200/10
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Компот из сухофруктов	200
<i>ОВД, ОВД б/с</i>	Хлеб ржаной	150
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	Полдник	
<i>ОВД, ЩД</i>	Выпечка, напиток	70/200
<i>ОВД б/с, ЩД б/с</i>	Печенье затяжное, напиток	30/200
	I ужин	

<i>ОВД, ОБД б/сахара</i>	Капуста тушеная, картофель, тефтели под соусом	200/100
<i>ЩД, ЩД б/сахара</i>	Греча отварная вязкая, тефтели под соусом	190/100
<i>ОВД, ЩД</i>	Чай с сахаром	200/15
<i>ОВД б/сахара, ЩД б/сахара</i>	Чай	200
<i>ОБД ОБД б/сахара</i>	Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной	75/75
<i>ЩД, ЩД б/с</i>	Хлеб пшеничный	100
	II ужин	
<i>ОВД, ОБД б/с, ЩД, ЩД б/с.</i>	Кефир	200

Ответственное лицо за сводное меню:

Медицинский статистик Архипова Алла Сергеевна, тел: 8(142)-71-46-45



А.С.Архипова