

Приложение 1
к Порядку отбора предложений для
открытия пунктов питания для
обучающихся и работников НИУ ВШЭ
– Нижний Новгород

ТРЕБОВАНИЯ

к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Нижний Новгород

1. Общие положения

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ – Нижний Новгород (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия пунктов питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Нижний Новгород в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях НИУ ВШЭ – Нижний Новгород в случае заключения между участником отбора и НИУ ВШЭ – Нижний Новгород договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями НИУ ВШЭ – Нижний Новгород (далее соответственно – Требования, Услуги питания, Участник отбора, Помещения, договор безвозмездного пользования).

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

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

2. Требования к составу Услуг питания и работникам Участника отбора

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

2.1.1. приготовление блюд квалифицированным персоналом, прошедшим специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинский осмотр в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации. Руководители, технологи, повара, шеф-повара и пекари Участника отбора обязаны иметь квалифицированное профильное образование и стаж постоянной работы в сфере общественного питания не менее 2 лет. У Участника отбора должен быть технолог, который обязан осуществлять контроль за качеством, температурным режимом, сроками реализации готовой продукции согласно требованиям Роспотребнадзора;

2.1.2. разработку двухнедельного меню, в том числе меню комплексного обеда, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологическим картам, на основе собственных блюд Участника отбора, созданных по ГОСТ 31987-2012;

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

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

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

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

2.1.7. наличие необходимого для оказания услуги оборудования.

3. Требования к качеству Услуг питания

3.1. Участник отбора обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21;

– Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций (Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32), Методическими рекомендациями № МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), а также рекомендациями

Роспотребнадзора и иных уполномоченных органов в сфере организации питания в высших учебных заведениях, которые будут издаваться в связи с возможным возникновением прочих инфекций, эпидемий, чрезвычайных ситуаций и т.п.

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

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

3.1.6. обеспечивать соответствие потребительских, органолептических свойств продукции питания, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условий изготовления требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе:

– ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия»;

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

4. Общие требования к организации Услуг питания

4.1. В случае заключения между Участником отбора и НИУ ВШЭ – Нижний Новгород договора безвозмездного пользования Участник отбора:

4.1.1. использует помещения НИУ ВШЭ – Нижний Новгород только для изготовления продукции питания, предназначенной для оказания Услуг питания в Помещениях. Участник отбора вправе реализовывать покупные продовольственные товары в целях оказания Услуг питания исключительно в Помещениях;

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

4.1.3. за свой счет устанавливает в обеденном зале столовой микроволновую печь, бойлер/термопот с кипятком; санитайзеры для обработки рук – в соответствии с числом Потребителей услуг; устройства для обеззараживания воздуха в присутствии человека – по нормативам, в соответствии с площадью обеденных залов;

4.1.4. организует оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ – Нижний Новгород в соответствии с Требованиями к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания, установленным в пункте 8 Требований;

4.1.5. организует оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ – Нижний Новгород с возможностью заказа блюд по меню;

4.1.6. обеспечивает высокое качество обслуживания Потребителей услуг;

4.1.7. содержит Помещения в надлежащем санитарном состоянии, производит влажную уборку с применением дезинфицирующих средств;

4.1.8. обеспечивает доступ уполномоченных представителей НИУ ВШЭ – Нижний Новгород в производственные и складские помещения столовой для осуществления контроля работы столовой (от поступления сырья и продуктов до реализации готовых блюд), возможность ознакомления с сертификатами на поступающее сырье и продукты, журналами, технологическими картами, а также указанными в п. 4.1.10 договорами;

4.1.9. заключает с НИУ ВШЭ – Нижний Новгород договор на возмещение коммунальных и эксплуатационных расходов, связанных с использованием помещений НИУ ВШЭ – Нижний Новгород;

4.1.10. заключает договоры:

— на вывоз пищевых отходов, отработанных масел;

— чистку жиросушителей;

— дезодорацию, дезинфекцию и дератизацию Помещений;

— чистку и дезинфекцию вентиляции;

— на ремонт теплового и холодильного оборудования НИУ ВШЭ – Нижний Новгород, переданного ему в безвозмездное пользование;

— очистку канализации.

4.1.11. содержит рабочую одежду персонала Участника отбора в гигиенически безупречном состоянии;

4.1.12. не допускает торговлю алкогольной и табачной продукцией в Помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

5.7. Участник отбора не может применять при приготовлении продукции питания:

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

5.7.2. мясо птицы механической обвалки;

5.7.3. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

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

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

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

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

6. Общие требования к технологии приготовления и подаче продукции питания

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

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

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

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

7. Требования к организации Услуг питания

7.1. Помещение столовой является основным местом производства блюд (при наличии технической возможности).

7.2. Раздача готовых блюд производится:

– через линию раздачи;

– через линию специализированных станций (зоны пиццы и пасты, блинов, гриля и картофеля фри, салат-бара и др.);

– через станцию «возьми с собой» (отпуск пищи и напитков в индивидуальной упаковке).

7.3. По указанию НИУ ВШЭ – Нижний Новгород организовывать специальное обслуживание участников мероприятий, проводимых НИУ ВШЭ – Нижний Новгород на территории учебных зданий.

7.4. Соусы, заправки, растительное масло в овощные салаты не добавляются, а размещаются на линии раздачи или на отдельном столе для самостоятельного добавления в блюда Потребителями услуг.

7.5. Все блюда в меню, включая блюда для комплексного обеда, должны иметь выход: (таблица 1).

Таблица 1

№	Вид блюда/напитка	Выход, г/мл
1	Блюда для завтраков	
2	Яйцо отварное	не менее 50 г
3	Яичница-глазунья – 1 яйцо	не менее 40 г
4	Яичница-глазунья – 2 яйца	не менее 80 г
5	Яичница с добавками	не менее 80/20 г
6	Омлет натуральный	не менее 150 г
7	Омлет натуральный с добавками	не менее 150 г
8	Оладьи со сметаной, джемом и пр.	не менее 120/30 г
9	Блинчики	не менее 50 г
10	Блинчики с начинкой	не менее 75 г
11	Запеканка творожная со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г
12	Сырники творожные со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г
13	Каши молочные	не менее 300 г
14	Холодные блюда и закуски	
15	салаты овощные	не менее 120 г
16	салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной	не менее 120 г
17	Первые блюда	
18	Первое блюдо заправочное	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта 30 г на порцию)
20	Первое блюдо вегетарианское	не менее 250 г
21	Вторые блюда	
22	блюдо из рубленого мяса и рыбы	не менее 100 г
23	блюдо из рубленой птицы	не менее 100 г
24	блюда из натурального мяса и рыбы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливы и пр.)	не менее 75 г
25	блюда из натуральной птицы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливы и пр.)	не менее 75 г

26	мясо птицы на кости	не менее 150 г
27	паста с наполнителями (мясо, ветчина, рыба)	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта не менее 60 г на порцию)
28	паста с наполнителями (сыр/овощи)	не менее 250 г (в т.ч. наполнителя не менее 60 г на порцию)
29	плов с говядиной/ свиной/ бараниной/ птицей	не менее 275 г (в т.ч. мяса без кости не менее 60 г на порцию)
30	тушеные овощи (рагу из овощей и т.п. блюда)	не менее 200 г
31	Гарниры	
32	Крупа, макаронны	не менее 150 г
33	Картофельный	не менее 150 г
34	Овощной	не менее 150 г
35	Напиток собственного производства	не менее 200 мл

7.6. Паста, входящая в состав комплексного обеда, помимо соуса должна содержать наполнитель в виде мясного фарша, рыбы, либо ветчины/сыра и т.п. Плов, входящий в состав комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса или птицы.

7.7. Участник отбора ежедневно вывешивает в обеденных залах общее меню и отдельно меню комплексного обеда, в котором указывается цена каждого блюда, вес, состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов). Меню, а также перечень предлагаемых для заказа и готовых блюд должны быть на русском и английском языках.

7.8. Каждое блюдо, находящееся на линии раздачи, и все блюда и напитки станции «возьми с собой» должно иметь ценник с названием и составом на русском и английском языках.

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

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

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

График работы столовой:*

С понедельника по пятницу	с 08.30 до 20.00
Суббота	с 09.00 до 16.00 ¹
Воскресенье	выходной

*График работы точек питания может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ – Нижний Новгород по согласованию с Участником отбора.

7.10. Оплата блюд Потребителями услуг производится за наличный расчет, а также с использованием банковской карты. Оплата также может производиться с помощью специальных электронных карт, выпускаемых Участником отбора с соблюдением законодательства РФ.

8. Требования к ассортименту блюд при организации Услуг питания

8.1. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент в соответствии с таблицей 2:

Таблица 2

Вид блюда	Ассортимент
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	4 наименований
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
Холодные блюда и закуски (салаты и пр.)	6 наименований
Первые блюда	4 наименования, в том числе: - заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки, уха и пр.; - суп-пюре: овощной, грибной, мясной; - бульон: куриный, говяжий с гречками и яйцом; В летнее время холодные супы: окрошки, свекольники, томатные.
Вторые блюда	10 наименований
Каша молочная крупяная	1 наименование
Гарниры	4 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	4 наименований
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	2 наименования
Напитки «возьми с собой»	в ассортименте
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка, сдоба	в ассортименте
Десерты	2 наименования
Фрукты	2 наименования
Комплексный обед	Салаты на основе капусты могут предлагаться в составе комплексного обеда не более трех раз в неделю; первое блюдо с мясом, птицей, рыбой – не менее 3 раз в неделю; второе блюдо из курицы/индейки - не более 4 дней в неделю, блюда из мяса

	говядина/свинина/баранина) - не менее одного раза в неделю, из рыбы - не менее одного раза в неделю.
--	--

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

8.2. Дополнительно к ассортименту, указанному в таблице 2, в меню могут присутствовать блюда «от шеф-повара», «блюдо дня» и т.п.

8.3. Меню должно включать блюда национальных кухонь.

8.4. На линии специализированных станций Участник отбора предлагает на выбор различные виды пиццы, блины с разнообразной начинкой, салат-бар, блюда на гриле, пасту, картофель фри.

8.5. Обязательно наличие горячих завтраков с 09.00 до 11.00.

8.6. Обязательно наличие в меню блюд (одного вида закуски/салата, первого и второго блюда) по минимальным ценам. По желанию Потребителей услуг Участник отбора обязан отпускать половинные порции первых блюд, гарниров и каши с соответствующим пропорциональным уменьшением стоимости.

8.7. Обязательно наличие комплексного обеда по цене 150 рублей с НДС на весь период действия договора безвозмездного пользования. Цена комплексного обеда может быть изменена Участником отбора только по согласованию с НИУ ВШЭ. Комплексный обед должен состоять из блюд, входящих в основное меню. Время реализации комплексного обеда – с 11.50 до 16.00.

Комплексный обед включает:

- салат (120 г);
- первое блюдо (250 г);
- второе блюдо (выход в соответствии с таблицей 1);
- гарнир (150 г);
- хлеб (2 куска);
- напиток собственного производства (200 мл).

8.8. Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных им в соответствии с приложением 2 к Порядку отбора предложений для открытия пунктов питания для обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Нижний Новгород.

8.9. Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент после 16 часов (из блюд основного меню) в соответствии с таблицей 3:

Таблица 3

Группы блюд, наименования блюд	Ассортимент
Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, блюда из творога	в ассортименте
Холодные закуски и салаты (салаты и пр.)	4 наименования
Первые блюда	2 наименования
Каша молочная крупяная	1 наименование
Вторые блюда	не менее 4 наименований
Гарниры	3 наименования

Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, роллы и т.п.)	4 наименований
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	2 наименования
Напитки «возьми с собой»	3 наименования
Напиток собственного приготовления	1 наименование
Чай, кофе, соки, напитки промышленного производства, свежевыжатые соки	в ассортименте
Выпечка/сдоба/кондитерские изделия	в ассортименте
Фрукты	2 наименования

9. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

9.1. Пищевые отходы собираются Участником отбора и хранятся в отдельных контейнерах на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в местах, установленных НИУ ВШЭ – Нижний Новгород.

9.2. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5°C и ниже) должен быть не более трех суток, а в теплое время (при плюсовой температуре свыше $+5^{\circ}\text{C}$) – не более двух суток.

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

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

10. Контроль за соблюдением Требований

10.1. Контроль за соблюдением настоящих Требований осуществляется Отделом социальной сферы НИУ ВШЭ – Нижний Новгород (далее – Отдел).

10.2. Отдел осуществляет контроль в соответствии с Регламентом контроля, организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Нижний Новгород.

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

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

10.5. Неустранение выявленных нарушений в установленный срок является нарушением настоящих Требований и основанием для одностороннего отказа НИУ ВШЭ – Нижний Новгород от договора безвозмездного пользования.