

Приложение № 1  
к Порядку отбора предложений  
для открытия точек питания для  
обучающихся и работников НИУ  
ВШЭ в комплексе зданий  
«Шаболовка» по адресу: г.  
Москва, ул. Шаболовка, д. 26, стр.  
4; д. 28/11, стр. 2

## **ТРЕБОВАНИЯ**

### **к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ**

#### **1. Общие положения**

1.1. Требования к предоставлению услуг питания обучающимся и работникам НИУ ВШЭ (далее – Потребители услуги) определяют состав и качество услуг питания, предоставляемых Потребителям услуг участником отбора предложений для открытия точек питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ в комплексе зданий «Шаболовка» по адресу: г. Москва, ул. Шаболовка, д. 26, стр. 4; д. 28/11, стр. 2, в рамках ведения им предпринимательской деятельности в помещениях НИУ ВШЭ в случае заключения между участником отбора и НИУ ВШЭ договора безвозмездного пользования соответствующими помещениями НИУ ВШЭ и оборудованием, находящимся в помещениях (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 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.

#### **2. Требования к Участнику отбора**

2.1. 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;

2.2. В штатном расписании Участника отбора должен быть технолог, который обязан осуществлять контроль за качеством, температурным режимом, сроками реализации готовой продукции, согласно требованиям Роспотребнадзора, и вести контрольный и санитарный журналы.

#### **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 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.1.4. выполнять постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц;

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

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 договора безвозмездного пользования Участник отбора обязан выполнять следующие требования:

4.1.1. заключить договоры:

- на вывоз пищевых отходов, отработанных масел;
- чистку жироуловителей;
- дезодорацию, дезинфекцию и дератизацию Помещений;
- чистку и дезинфекцию вентиляции;
- на ремонт теплового и холодильного оборудования НИУ ВШЭ, переданного ему в безвозмездное пользование;
- очистку канализации.

4.1.2. разрабатывать двухнедельное меню, в том числе меню комплексного обеда, с учетом сезонности, по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, по технологическим картам, или разрабатывать собственные блюда на основании ГОСТа 31987-2012. Блюда в меню не должны повторяться в течение 3-х дней. В меню обязательно должны входить диетические и вегетарианские блюда.

4.1.3. организовать закупку и доставку до Помещений продовольственного сырья, пищевых продуктов (далее – пищевое сырье) для изготовления кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков (далее – продукция питания, блюда), а также закупку и доставку покупных продовольственных товаров для реализации;

4.1.4. обеспечивать приготовление продукции питания в соответствии с меню; приготовленная в Помещениях продукция питания может быть реализована Участником отбора только для оказания Услуг питания Потребителям услуг;

4.1.5. создавать условия для потребления и реализации продукции питания и покупных товаров в Помещениях;

4.1.6. реализовать продукцию питания и покупные продовольственные товары исключительно в Помещениях;

4.1.7. обеспечивать сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания Услуг питания, в соответствии с нормами и правилами, установленными законодательства РФ.

4.1.8. самостоятельно обеспечивать Помещения необходимым кухонным оборудованием, инвентарем, посудой (фаянсовой, стеклянной, фарфоровой), столовыми приборами из нержавеющей стали, емкостями для соли и перца, подносами и бумагой для одноразового размещения на подносе, бумажными салфетками;

4.1.9. организовать оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ по типу: «Столовая» Требования к организации и оказанию Услуг питания, в том числе условиям обслуживания, ассортименту продукции питания установлены в пункте 8 Требований;

4.1.10. организовать оказание Услуг питания в Помещениях НИУ ВШЭ по типу: «Ресторан» с возможностью заказа блюд по меню от шеф повара и обязательным обслуживанием официантами;

4.1.11. содержать Помещения в надлежащем санитарном состоянии, производить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств;

4.1.12. рабочая одежда персонала Участника отбора должна находиться в гигиенически безупречном состоянии.

4.1.13. не осуществлять торговлю алкогольной и табачной продукцией в Помещениях в рамках Услуг питания.

## **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, и 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. замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

5.7.4. полуфабрикаты промышленного производства;

- 5.7.5. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5.7.6. искусственные подсластители, консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки;
- 5.7.7. 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 гр.С.  
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.
- 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.
- 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» (отпуска пиццы и напитков в индивидуальной упаковке);
  - через линию «Шведский стол», включая бизнес ланч по фиксированной цене;
- 7.3. По указанию НИУ ВШЭ организовывать специальное обслуживание участников мероприятий, проводимых НИУ ВШЭ на территории комплекса зданий Шаболовка (обеда, кофе-брейки);
- 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	
	<b>Блюда для завтраков</b>		

	Яйцо отварное	не менее 50 г	
	Яичница-глазунья – 1 яйцо	не менее 40 г	
	Яичница-глазунья – 2 яйца	не менее 80 г	
	Яичница с добавками	не менее 80/20 г	
	Омлет натуральный	не менее 150 г	
	Омлет натуральный с добавками	не менее 150 г	
	Оладьи со сметаной, джемом и пр.	не менее 120/30 г	
	Блинчики	не менее 50 г	
	Блинчики с начинкой	не менее 75 г	
	Запеканка творожная со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г	
	Сырники творожные со сгущенкой/ джемом/сметаной и пр.	не менее 150/30 г	
	Каши молочные	не менее 300 г	
	<b>Холодные блюда и закуски</b>		
	салаты овощные	не менее 120 г	
	салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной	не менее 120 г	
	<b>Первые блюда</b>		
	Первое блюдо заправочное	не менее 250 г (в т.ч. мясного или рыбного продукта 30 г на порцию)	
	Первое блюдо вегетарианское	не менее 250 г	
	<b>Вторые блюда</b>		
	блюдо из рубленого мяса и рыбы	не менее 100 г	
	блюдо из рубленой птицы	не менее 100 г	
	блюда из натурального мяса и рыбы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	не менее 75 г	
	блюда из натуральной птицы, включая соусные (без учета панировки, овощей, соуса, подливки и пр.)	не менее 75 г	
	куриное мясо на кости	не менее 150 г	
	паста с наполнителями (мясо, ветчина)	не менее 250 г	
	паста с наполнителями (сыр/овощи)	не менее 250 г	
	плов с говядиной/свининой	не менее 275 г	
	плов с птицей	не менее 275 г	
	тушеные овощи (рагу из овощей и т.п. блюда)	не менее 200 г	
	<b>Гарниры</b>		
	Крупа, макароны	не менее 150 г	
	Картофельный	не менее 150 г	
	Овощной	не менее 150 г	

	<b>Напиток производства</b>	<b>собственного</b>	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. По просьбе Потребителя услуг возможна замена наполнителя на вегетарианский – овощной, грибной и др. (при наличии). Плов, входящий в состав комплексного обеда, должен содержать какой-либо вид мяса или птицы. По просьбе Потребителя услуг возможна замена мясного плова на овощной (при наличии).

7.7 Участник отбора обязан ежедневно вывешивать в Помещениях меню, а также меню комплексного обеда, в котором указывается цена, вес блюда, его состав, пищевая ценность (калорийность, содержание жиров, белков и углеводов) в каждом блюде. В меню отдельно выделяются диетические и вегетарианские блюда. Меню, а также перечень готовых и предлагаемых для заказа блюд линии «станций» должно быть на русском и английском языках.

7.8 Каждое блюдо, находящееся на линиях раздачи, должно иметь ценник с названием.

7.9 Участник отбора организует получение «обратной связи» по Услугам питания от Потребителей услуг в следующих вариантах:

- размещение на видном месте специального стенда/доски для записи Потребителями услуг отзывов/замечаний в режиме реального времени, книги замечаний и предложений, контактного телефона, адреса электронной почты Предприятие (срок ответа на жалобы – не более одного дня, на предложения – 3 дня);

- систематическое проведение опросов (не реже одного раза в квартал) об удовлетворённости Потребителей услуг качеством оказываемых им Услуг питания.

Участник отбора взаимодействует с Комиссией по вопросам общественного питания комплекса зданий «Шаболовка» (далее – Комиссия) – обеспечивает возможность проведения проверок, рассматривает обращения и предложения Комиссии, в случае получения приглашения участвует в заседаниях Комиссии.

7.10 Участник отбора за свой счет устанавливает микроволновые печи (не менее 4-х штук), бойлеры с кипятком (не менее 2-х штук) в обеденных залах столовой.

7.11 График работы столовой:

С понедельника по пятницу	с 08.00 до 21.00
Суббота	с 08.00 до 17.00*
Воскресенье	выходной

\*График работы столовой может изменяться в зависимости от учебного процесса и проведения мероприятий НИУ ВШЭ по согласованию с предприятием. По предварительной заявке НИУ ВШЭ Участник отбора обязан обеспечить изменение графика работы в связи с проведением мероприятий НИУ ВШЭ в воскресные и праздничные дни.

7.12 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:

Таблица 2

Вид блюда	Ассортимент
Блюда для завтраков (яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и т.п.)	6 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; - суп-пюре: овощной, грибной, мясной; - бульон: куриный, говяжий с гречками и яйцом; - вегетарианский суп. В летнее время холодные супы: окрошки, свекольники, томатные.
Вторые блюда	12 наименований (в том числе 2 диетических и 2 вегетарианских)
Каша молочная крупяная	1 наименование
Гарниры	4 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, порционная пицца и т.п.)	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
Продукты «возьми с собой» - салаты, в т.ч. фруктовый	3 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
<b>Комплексный обед</b>	<b>1 вариант</b>

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 (периодичность и ассортимент предлагаемых блюд согласовывается с Комиссией по вопросам общественного питания).

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 08.00 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 не более 135 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;
- первое блюдо;
- второе блюдо;
- гарнир;
- хлеб (2 куска);
- напиток собственного производства.

8.8 Участник отбора обеспечивает наличие полного ассортимента блюд, указанных в меню (приложение 2).

8.9 Участник отбора обеспечивает в столовой ежедневный минимальный ассортимент после 16 часов (из блюд основного меню):

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 6 наименований (в т.ч. 1 диетическое и 1 вегетарианское)
Гарниры	3 наименования
Продукты «возьми с собой» (сэндвичи, бургеры, роллы и т.п.)	5 наименований, в т.ч. 1 вегетарианский
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 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания», в местах, установленных НИУ ВШЭ.

9.2 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$  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.