Общие требования к оператору питания:

1. Присутствие на рынке не менее 3-х лет
2. Наличие собственной производственной базы
3. Высокое качество поставляемое продукции
4. Соблюдение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
5. Предприятие должно производить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствие с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием.

Требования к предоставляемым услугам:

1. Поставщик услуг должен разработать меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Поставщик услуг организовывает процесс приготовления пищи в соответствии с технологической документацией и применением щадящих методов кулинарной обработки.
3. Поставщик услуг обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:  
   - соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;  
   - проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;  
   - проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к МР 2.4.0179-20).   
   Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.
4. Поставщик услуг производит мониторинг горячего питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения качества предоставляемой услуги.
5. Ежегодно перед началом нового учебного года поставщик услуг должен оценить техническое состояние оборудования и сообщить арендодателю основных средств о необходимости замены или ремонта технологического оборудования.
6. Услуги по организации питания должны производиться по утвержденному меню. В случае внесения изменений в меню, поставщик услуг должен заблаговременно сообщить о предстоящих изменениях образовательную организацию.