

**Техническое задание
к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся в организации среднего образования**

п/п	Требование	Примечание к требованию
1	Услуга должна соответствовать	Качественному и количественному питанию обучающихся в ГУ «Специализированная гимназия для одаренных детей города Аксу»
2	Контингент	Питание предоставляется <u>352</u> обучающимся, в том числе <u>11</u> обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 664000-00 тенге).
3	Цели и задачи по организацию питания учащихся:	обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, питания Обучающихся осуществляется в столовой ГУ «Специализированная гимназия для одаренных детей города Аксу».
4	Соблюдение технологии приготовления пищи, содержание пищеблока в соответствии санитарным нормам работа с персоналом:	<p>1.Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.</p> <p>2. Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно - эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.</p> <p>3. Поставщик услуги должен обеспечивать наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.</p> <p>4.Приготовление пищи должен производиться с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.</p> <p>5.Организация работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой должен обеспечивать руководитель поставщика.</p> <p>6. В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей</p>

		<p>пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и др.)</p> <p>ежемесячно предоставляет руководителю учреждения образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции;</p> <p>- обеспечивают ежедневное снятие суточных проб готовой продукции поварами (в присутствии администрации, медицинского работника или представителей родительских комитетов организаций образования) с последующим опечатыванием с персональной ответственностью за хранение суточных проб.</p>
5.	Соблюдение требований медицинского работника школы:	Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
6.	<p>Соответствие технических регламентов Таможенного союза;</p> <p>Доставка готовой продукции:</p>	<p>1. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.</p> <p>2. В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую ГУ «Специализированная гимназия для одаренных детей города Аксу» должны использовать специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. (Согласно сан.правил №179 от 29.12.2014г. гл.8 п.148)</p>
7.	Требования по оказанию услуг по организации и обеспечения питанием учащихся школы:	<p>Согласно предоставленного графика, Администрацией школы. Утвержденная директором ГУ «Специализированная гимназия для одаренных детей города Аксу» Касенова М.А.</p> <p>Поставщик должен создать условия для реализации буфетной продукции, которая должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p> <p>Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется согласно предоставленного графика, Администрацией школы.</p> <p>Поставщик услуги ежемесячно должен предоставлять руководителю ГУ «Специализированная гимназия</p>

		<p>для одаренных детей города Аксу» сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.</p> <p>Потенциальный поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.</p> <p>Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.</p> <p>- проводить лабораторные исследования в рамках проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий на 2016 год.</p>
8.	Наличие медицинских книжек.	Обязательное наличие у поставщика медицинских книжек на каждого работника пищеблока с допуском к работе.
9.	Техническое состояние оборудования столовой переданных в аренду поставщику; Наличие заключения на автотранспорт:	<p>1. Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования;</p> <p>2. Должен организовать доставку продуктов питания, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.</p>
10.	Соблюдение утвержденного перспективного меню территориальным органом Агентства РК по защите прав потребителей	<p>- безопасности пищевой продукции;</p> <p>- ассортименту блюд;</p> <p>- требования к перспективному меню.</p>
11	Другие дополнительные требования:	<p>- Обеспечение у моек столовой Одноразовых полотенец, жидкого мыла, бумажные салфетки у обеденного стола, и другие моющие средства для содержания столовой;</p> <p>- Оплата всех коммунальных услуг (согласно приборов учета, и договора);</p> <p>- Ежегодное проведение текущего ремонта всего помещения столовой;</p> <p>- самостоятельное устранение всех бытовых неполадок (ремонт бытовой техники, ремонт канализационных стоков);</p> <p>- В случае увеличения числа учащихся из малообеспеченных семей взять обязательства по питанию за счет средств арендатора;</p>
12.	Приказ Министра образования и науки РК от 20.01.2015г. №20	Обязательное ознакомление с правилами по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Дата 14.12.2015г

Директор ГУ:

(указать Ф.И.О., должность)

Касенова М.А. м.п.

