|  |
| --- |
| бұйрығына қосымша |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға 3-қосымша |

**Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық**

**құжаттамаға техникалық тапсырма**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сатып алу нөмірі: |  | |
| Конкурстың атауы: |  | |
| Лот № |  | |
| Лоттың атауы  ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету) |  | |
| Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет. Осы техникалық тапсырмада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (білім беру ұйымының атауын көрсету) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады. | | |
| Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар | |  |
| оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны | |  |
| Оның ішінде: | |  |
| ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысына сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектепте тамақтандырумен қамтамасыз етілетін балалар саны | |  |
| басқалар (балалардың санаты мен санын көрсету) | |  |
| Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен) | | |
| ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысына сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектепте тамақтандырумен қамтамасыз етілетін балалар үшін тамақтану құны | |  |
| басқа санаттар үшін тамақтану құны (санаты мен құнын көрсету) | |  |
| Мектеп жанындағы лагерь | | |
| Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны | |  |
| оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны | |  |
| Оның ішінде: | |  |
| ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысына сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектепте тамақтандырумен қамтамасыз етілетін балалар саны | |  |
| басқалар (балалардың санаты мен санын көрсету) | |  |
| Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен) | | |
| ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысына сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектепте тамақтандырумен қамтамасыз етілетін балалар үшін тамақтану құны | |  |
| басқа санаттар үшін тамақтану құны (санаты мен құнын көрсету) | |  |

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(білім беру ұйымының атауын көрсету) балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тамақтық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (білім алушыларды тамақтандыру ұйымдастырылатын орынды көрсету, асхана және (немесе) буфет) жүзеге асырылады.

Қызметті жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың босатылуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді.

Қызметті жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді.

Қала мектептерінде қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде ас әзірлейтін асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейне сигнал (бейнекамералар) көзі бар нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы түсірілген материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық жеткізушінің меншігінде қалады.

Қызметті жеткізуші салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханада төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді.

  Қала мектептерінде қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап екі ай ішінде арнайы жабдықтар мен бағдарламалық қамтылымды орната отырып, білім алушылармен қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесін енгізеді. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық қызметті жеткізушінің меншігінде қалады.

Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, шөлмектегі суды өткізу конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмасына сәйкес жүзеге асырылады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен интеграцияланған ақпараттық платформа арқылы не білім беру жүйесі арқылы білім алушылардың асханаға баруын есепке алу және фискализациялау жүзеге асырылады.

Платформада (жүйеде) күн сайын бағасы көрсетілген мәзір, ас фотосуреті орналастырылады, мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызметтер сапасын, ас мәзірінің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді.

Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық өнімдердің (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын және Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін (тағамның суреті бар ас мәзірі, атауы, бағасы) ұсынады.

Өнім беруші тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялар (бракераждық), тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтар мүшелерінің ас блогына кіруін қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс.

Мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (білім беру ұйымының атауын көрсету) асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады.

      Оқу процесі кезеңінде білім алушыларға ыстық тамақ: бірінші ауысым үшін \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (уақыты мен үзілісті көрсету), екінші ауысым үшін \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (уақыты мен үзілісті көрсету). Жазғы мектеп жанындағы лагерь қызметі кезінде\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (тамақтану уақыты мен атауын көрсету).

Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(басшының тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді.

Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін сатуға жағдай жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сағатта жүзеге асырылады (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақыты көрсетіледі).

Өнім беруші ай сайын \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (орта білім беру ұйымы басшысының тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)) мынадай мәліметтер ұсынады:

* білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы;
* конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы.

Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс.

Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады.

Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты ішу үшін қажетті жағдайлар жасалады.

Қызметті жеткізуші дайын тағамдарды дайындау технологиясын сақтау және калориялығына сәйкес болу үшін ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жұмысын ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама (тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, «С-витаминдеу» журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы, бір айдағы Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық картасын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (атап көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, ұсыныс-пікірлер кітабы) тұрақты түрде болады.

Өнім берушіде қызмет көрсету басталар алдында жұмыс істеуге рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкерінің медициналық кітапшалары болады.

Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен қоса жоспардың көшірмесін ұсынады.

Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақытында мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.

Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған жағдайда өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді.

**Тауарларды жеткізу.** Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі жазылады.

Тауарларға арналған техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалардың сипаты функционалдық шектерін, техникалық сипаттамалардың параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсаттары үшін тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуі тиіс.

Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

Ескерту.  
 Орындаушыға әрбір сипаттамалар мен қосымша шарттар жеке жолда көрсетіледі.

Күні