

Договор №36
об оказании услуги по организации питания обучающихся
в организациях среднего образования

г. Караганда

«08» августа 2019 г.

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» в лице директора Ашыкбаева Нуркена Женисовича, действующего на основании Устава №1790-1930-КГУ от 10.01.2012 года, именуемое в дальнейшем «Заказчик» и ИП Калимбетов Данияр Жумабекович, в лице директора Калимбетова Данияра Жумабековича, действующего на основании талона в качестве ИП №KZ41UWQ01012908, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», на основании Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей утвержденные приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31.10.2018 г. № 598 и протокола об итогах конкурса по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания в организациях среднего образования, состоявшегося «31» июля 2019 года заключили настоящий Договор об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее – Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

1. Поставщик обязуется поставить Заказчику услуги по обеспечению питанием 1-11 классов, детей из малообеспеченных семей затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования на сумму в размере **1393042,56 (Один миллион триста девяносто три тысячи сорок два) тенге 56 тыщ. В том числе НДС 149254,56 (Сто сорок девять тысяч двести пятьдесят четыре) тенге 56 тыщ. Сумма без НДС 1 243 788,00 (Один миллион двести сорок три тысячи семьсот восемьдесят восемь) тенге 00 тыщ** (далее – цена Договора).

Сумма обязательств по кодам:

464 – Отдел образования района (города областного назначения)

003 – общеобразовательное обучение

015 – за счет средств местного бюджета

163 – Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования

Период оплаты по факту выполнения работ 2019г.

Срок поставки услуги сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь 2019г.

В стоимость услуги включаются расходы по транспортировке, услуги по страхованию, уплате налогов и других обязательных платежей в бюджет и т.д.

2. В данном договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкования:

1) «Непреодолимая сила (Форс-мажор)» - чрезвычайные и непреодолимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) «Услуга» - предоставление качественного и безопасного питания обучающихся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) «Заказчик» - орган или организация среднего образования;

4) «Товар» - товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;

5) «Поставщик» - физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

6) «Договор» - гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

7) «Цена договора» - сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

- 1) настоящий Договор;
- 2) техническое задание;
- 3) обеспечение исполнения договора

4. Поставщик вносит обеспечение исполнения Договора (банковская гарантия или гарантийный денежный взнос) на условиях предусмотренных в Правилах организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

5. Не допускается совершение поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается по истечении указанного срока в случае отсутствия нарушений исполнения договора со стороны поставщика, но не более двух раз.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации образования в количестве -67 (шестьдесят семь) детей в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты перечисление.

8. Срок оплаты: сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь 2019 года.

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: счет-фактура, акт приема-передачи.

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за указанную услугу или поставку товара по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации среднего образования производится по результатам фактического выполнения услуги в форме и сроки, указанные в пункте 8 настоящего Договора.

12. Стоимость питания на одного обучающегося составляет -247,52 (Двести сорок семь) тенге 52 тгын с учетом НДС.

13. Предоставление услуги осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14. Задержка выполнения услуги со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или других мер, предусмотренных законодательством.

15. В случае, если Поставщик не предоставляет услугу в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1% от цены договора за каждый день просрочки.

16. За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или всю услугу в срок, предусмотренный Договором, или в течении периода продления Договора, предоставленного Заказчиком.

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору.

17. При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18. Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

19. В случае, если Поставщик становится, неплатежеспособным или включается в Реестр недобросовестных поставщиков, Заказчик расторгает Договор в любое время, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В этом случае, расторжение осуществляется немедленно, а Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если расторжение Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были бы предъявлены впоследствии Заказчику.

20. Заказчик расторгает договор в любое время в случае нецелесообразности его дальнейшего выполнения, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

- В соответствии статьи 3 Закона Республики Казахстан «О государственно-частном партнерстве» от 31 октября 2015 года, Заказчик вправе расторгнуть договор в одностороннем порядке в случае нецелесообразности его исполнения, на основании заключения либо намерения заключения Заказчиком договора об организации питания, в порядке и правил государственно-частного партнерства с частным партнером.

21. На основании пункта 69, 70 Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 в организации образования создается комиссия по мониторингу за качеством питания (далее бракеражная комиссия).

Поставщик обязан обеспечить доступ бракеражной комиссии к пищеблоку. Не препятствовать в осуществлении мониторинга бракеражной комиссией за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

22. Основанием для расторжения Договора является
- несоответствие работников пищеблока заявленным работникам в период конкурса;

- нарушение Поставщиком требований законодательства РК: Кодексе РК «О здоровье народа и системе здравоохранения»; "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"; «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»; и иные нормативные правовые акты;

- систематические нарушения Поставщика, выявленные бракеражной комиссией и мониторингу за качеством питания;

- предписания (иные акты) государственных компетентных и контролирующими органов по фактам нарушения Поставщиком требований законодательства РК;

23. Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщик производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

24. Заказчик и Поставщик прилагают все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или связи с ним.

25. Если в течение 21 (двадцати одного) дня после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не разрешили спор по Договору, любая из сторон решает вопрос в соответствии законодательством Республики Казахстан.

26. Договор составляется на государственном и русском языках.

27. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается в виде письма, телеграммы или факса с последующим предоставлением оригинала.

Перечень закупаемых услуг

Наименование закупаемых товаров, работ и услуг	Ед.изм.	Количество (объем потребности)	Цена с учетом НДС	Место поставки товара, выполнение работ, оказание услуг	Сумма с учетом НДС
Услуги по обеспечению питанием 1-11 классов, детей из малообеспеченных семей затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования	учащиеся	67	247,52	КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды»	1393042,56

Заказчик

Поставщик

КГУ «СОШ №23» акимата города Караганды
ГУ «Отдел образования города Караганды»
Код ГУ 4642261
БИН 931240000875
ИИК KZ63070103KSN3004000
БИК ККМFKZ2A КБЕ 12
ГУ «Комитет Казначейства МФ РК»
100024 г. Караганда, Мкр.Степной-3
Тел. 32-57-66

ИП Калимбетов Д.Ж.
БИК КСJBKZKX
ИИК KZ908562204102029614
ИИН 760115301724
АО «Банк ЦентрКредит»
г.Караганда, мкр.Кунгей, улица 2-ая, д.3
тел. тел. +77212783010,
e-mail:dake.k76@mail.ru



Директор Ашыкбаев Н.Ж.



Калимбетов Д.Ж.

Техническое задание
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся
в организации среднего образования КГУ «Средняя общеобразовательная школа
№23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды».

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды».

Питание предоставляется **1453** (количество учащихся) обучающимся, в том числе **67** обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму **1393042,56** (Один миллион триста девяносто три тысячи сорок два) тенге **56** тьын. В том числе НДС **149254,56** (сто сорок девять тысяч двести пятьдесят четыре) тенге **56** тьын. Сумма без НДС **1 243 788,00** (Один миллион двести сорок три тысячи семьсот восемьдесят восемь) тенге **00** тьын.

Основными целями и задачами по организации питания учащихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой.

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.

Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.

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.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание, обучающимся первой смены предоставляется в **10-30**, для второй смены в **15-35**, согласно расписанию, графику организации образования, утвержденному директором Ашыкбаевом Н.Ж.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в **с 8-00 до 17-00 часов** (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору КГУ «Средняя общеобразовательная школа №23» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» организации образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

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.

Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится 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.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей 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.).

У поставщика в наличии должны быть медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.

Организовать горячее питание учащихся согласно перспективному меню;

Выполнять требования законодательства РК; Кодексе Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»; "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"; «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»; и иные нормативные правовые акты;

Вести документацию в соответствии с санитарными нормами и правилами;

Обеспечить ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

Не допускать в смежные дни повторяемость блюд (гарниры, крупы);

Ежедневно на видном месте, рядом с уголком здорового питания вывешивать меню, утвержденное директором школы;

Изготавливать пищу из продукции, имеющей документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

Гарантировать качество и безопасность продукции, согласно действующему законодательству;

Не использовать продукты питания:

- не имеющие документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

- имеющие нетоварный вид, дефекты, признаки порчи и истекший срок хранения;

- запрещенные к употреблению органами санитарно-эпидемиологического надзора;

Заменять продукцию, имеющую нетоварный вид, дефекты, признаки порчи, истекший срок хранения и не имеющую документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК за свой счет. В случае невозможности замены продукции, возвращать такой товар назад;

Обеспечить соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм при доставке, хранении и конечной реализации продукции;

Осуществлять завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;

Обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;

Обеспечить питьевой режим; Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования. Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики). Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов. Так же допускаются стационарные питьевые фонтанчики с наличием ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

Обеспечить установку электротитанов с подводом горячей воды к ванне, мойкам для мытья и кухонной столовой посуды;

В варочном цеху иметь вытяжную систему в рабочем состоянии в соответствии с требованиями;

Иметь в наличии холодильник с термометром;

Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельно мясная продукция);

Иметь столовую посуду в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК в количестве, установленном санитарными нормами и правилами; При дезинфекции применять бактерицидный облучатель. (Бактерицидный облучатель – устройство открытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами бактерицидного эффекта (253,7 нанометров), от вирусов, бактерий, плесени, грибов, дрожжей, спор и прочих инфекционных микроорганизмов);

Иметь промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

Ежедневно оставлять на пищеблоке пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю;

Соблюдать технологию приготовления пищи;

Соблюдать правила обработки сырых и вареных продуктов;

Не допускать при раздаче пищи касаний руками;

Переключивать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилкой;

Принимать на работу и допускать к работе персонал пищеблока, обязательно прошедший курс санитарного минимума и медицинское обследование, с предоставлением подтверждающих документов (санитарная книжка и сертификат о прохождении курса санитарного минимума), а также имеющий униформу соответствующую санитарным нормам и правилам;

Принимать на должность повара лиц, имеющих соответствующее образование, а также стаж работы, указанный в конкурсной заявке поставщика;

Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;

Обеспечить своевременное прохождение персоналом медицинского обследования;

Исполнять предписания (иные акты) государственных компетентных и контролирующих органов в течение 1 (одного) дня с момента получения акта или в сроки, указанные в актах государственных органов;

Самостоятельно и за свой счет устранять нарушения условий договора, технической спецификации и требований нормативных правовых актов (правовых актов) РК в течение 1 (одного) дня с момента их выявления Заказчиком (представителем Заказчика) и (или) государственными компетентными и контролирующими органами;

Соблюдать Правила пожарной безопасности;

Предоставить Заказчику (представителю Заказчика) доступ в пищеблок и иные помещения столовой по осуществлению его обязанностей в организации горячего питания, предусмотренные в нормативных правовых актах (правовых актах) РК;

Оплачивать коммунальные услуги за пользование холодной водой, электроэнергией, сточные воды, вывоз ТБО. За тепловую энергию и химически очищенную воду оплату производить согласно площади указанной в договоре найма помещения.

Санитарные правила и нормы определяют санитарно - эпидемиологические требования к организации питания, медицинского обслуживания и гигиеническому воспитанию учащихся.

Учащиеся из малообеспеченных семей с 1 по 11 класс должны получить полноценное питание. Питание учащихся должно соответствовать нормам на одного учащегося инструкции.

Также организовать питание дополнительного за счет счет поставщика 20 (двадцать) учащихся, не включенных в список КГУ «СОШ №23» из социально незащищенных семей.

Основными принципами рационального питания школьного возраста являются:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергетическим затратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностями и особенностям организма;
- оптимизация в рационе соотношения белков, жиров и углеводов;
- соблюдение приемлемого соотношения между полиненасыщенными и насыщенными жирными кислотами;
- ежедневное потребление разнообразной пищи с обязательным включением овощей и фруктов;
- максимальное сохранение витаминов в продуктах при кулинарной обработке;
- соблюдение режима питания.

Требования к качеству питания

Продукты питания (сырье и полуфабрикаты) должны иметь сертификаты качества. Не допускается к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Одним из основных документов, которого следует придерживаться, для приготовления пищи в школьных столовых является меню.

В основу составления меню положены следующие принципы:

- обеспечение минимум 1/3 от суточной нормы потребности организма детей в пищевых веществах;
- разнообразие блюд;
- определенное сочетание пищевых продуктов;
- сезонность;
- калорийность блюд;
- стоимость блюд.

Заказчик

КГУ «СОШ №23» акимата города
Караганды ГУ «Отдел образования города
Караганды»
Код ГУ 4642261
БИН 931240000875
ИИК KZ63070103KSN3004000
БИК ККМФКZ2А КБЕ 12
ГУ «Комитет Казначейства МФ РК»
100024 г. Караганда, Мкр.Стенной-3
Тел. 32-57-66

Директор  Ашыкбаев Н.Ж.



Поставщик

ИП Калимбетов Д.Ж.
БИК КСЖВКЗКХ
ИИК KZ908562204102029614
ИИН 760115301724
АО «Банк ЦентрКредит»
г.Караганда, мкр.Кунгей, улица 2-ая, д.3
тел. тел. +77212783010

Директор  Калимбетов Д.Ж.



**Орта білім беру ұйымдарында білім алушылардың
тамақтануын ұйымдастыру
бойынша қызмет көрсету туралы
№36 келісімшарт**

Қарағанды қ.

"08" тамыз 2019 ж.

Қарағанды қаласы әкімдігінің "Қарағанды қаласы Білім бөлімі" мемлекеттік мекемесінің "№23 жалпы білім беретін орта мектебі" КММ директоры Ашықбаев Нұркен Жәнісұлы 2012 жылғы 10 қаңтардағы №1790-1930-ҚМУ Жарғысы негізінде әрекет ететін, бұдан әрі "Тапсырыс беруші" деп аталатын және ЖК Калимбетов Данияр Жұмабеквич тұлғасында №KZ41UWQ01012908 ЖК ретіндегі талонның негізінде әрекет ететін директор Калимбетов Данияр Жұмабекович тұлғасында, бұдан әрі "Орындаушы" деп аталатын, орта білім беру ұйымдарында білім, мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және оқитын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты. Және 2019 жылғы "31" шілдеде өткен орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды берушіні таңдау жөніндегі конкурстың қорытындылары туралы хаттаманың негізінде осы орта білім беру ұйымдарына білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды жеткізу туралы шартты (бұдан әрі – шарт) жасасты және мына төмендегілер туралы келісімге келді:

1. Өнім беруші Тапсырыс берушіге Қызмет көрсетуді

1 393 042,56 (Бір миллион үш жүз тоқсан үш мың қырық екі) теңге 56 тиын мөлшерінде. Оның ішінде ҚҚС 149 254,56 (Жүз қырық тоғыз мың екі жүз елу төрт) теңге 56 тиын. ҚҚС-сыз сомасы 1 243 788,00 (Бір миллион екі жүз қырық үш мың жеті жүз сексен сегіз) теңге 00 тиын (бұдан әрі-Шарттың бағасы).

Кодтар бойынша міндеттемелер сомасы:

464-ауданның (облыстық маңызы бар қаланың) білім бөлімі)

003-Жалпы білім беру

015-Жергілікті бюджет қаражаты есебінен

163-Жалпыға бірдей міндетті орта білім қорының шығындары

Жұмыстарды орындау фактісі бойынша төлем мерзімі 2019ж.

Қызмет көрсетудің мерзімі 2019ж.қыркүйек, қазан, қараша, желтоқсан.

Қызмет құнына тасымалдау бойынша шығыстар, сақтандыру, салық және бюджетке төленетін басқа да міндетті төлемдерді және т. б. төлеу жөніндегі қызметтер кіреді.

2. Осы Шартта төменде көрсетілген ұғымдар мынадай түсіндірмені білдіретін болады:

1) "Дүлей күш (форс-мажор)" - төтенше және тойтаруға болмайтын оқиғалар (дүлей құбылыстар, соғыс қимылдары және басқалары). Мұндай оқиғаларға атап айтқанда міндеттемені орындау үшін қажетті тауарлардың рынокта болмауы жатпайды;

2) "Көрсетілетін қызмет" - өндіріс процесі және тауарлар мен аспаздық өнімдерді өндіруді қосқанда орта білім беру ұйымдарының білім алушыларына сапалы және қауіпсіз тамақтандыруды ұсыну;

3) "Тапсырыс беруші" - орган немесе орта білім беру ұйымы;

4) "Тауар" - орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша тауар;

5) "Өнім беруші" - кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке немесе заңды тұлға (егер Қазақстан Республикасының заңдарында өзгеше белгіленбесе, мемлекеттік мекемелерді қоспағанда), Тапсырыс берушімен жасасқан шартта оның контрагенті ретінде әрекет ететін тұлға;

6) "Шарт" - Тапсырыс беруші мен Өнім беруші арасында Қазақстан Республикасының азаматтық заңнамасына сәйкес жазбаша нысанда жазылған, тараптар оған барлық қосымшаларымен және толықтыруларымен бірге, сондай-ақ шартта сілтеме бар барлық құжаттамамен бірге қол қойған азаматтық-құқықтық акт;

7) "Шарттың бағасы" Тапсырыс беруші Шарттың шеңберінде Өнім берушіге өзінің шарттық міндеттемелерін толық орындағаны үшін төленуге тиіс соманы білдіреді.

Тараптар осы шарт бойынша міндеттемелерін толық немесе жартылай орындамаған жағдайда, егер ол дүлей күш нәтижесі болып табылса, жауапкершілік артпайды.

3. Төменде көрсетілген құжаттар мен оларда айтылған жағдайлар, осы Шартты құрайды және оның ажырамас бөлігі болып саналады, атап айтқанда:

1) осы Шарт;

2) техникалық тапсырма;

3) Шарттың орындалуын қамтамасыз ету.

4. Өнім беруші Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді (банктік кепілдеме, кепілдік қамтамасыз ету) Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларында көзделген жағдайларда енгізеді.

5. Өнім берушінің үшінші тұлғалардың тұтастай не Шартты қамтамасыз етуді орындау қабілетінің, оның ішінде талап қою құқығының туындауына әкеп соғатын іс-қимыл жасауына жол берілмейді. Тапсырыс берушінің Өнім беруші енгізген Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді қамтамасыз етуге жол берілмейді.

6. Шарт бөлінген қаражат шегінде тиісті қаржы жылында міндеттемелер бойынша берілген жеке қаржыландыру жоспарына сәйкес жасалады және шарт мерзімі аяқталғаннан кейін өнім беруші тарапынан бұзушылықтар болмаған жағдайда екі реттен көп емес ұзартылады.

7. Өнім беруші қызметті көрсетуді немесе тауарды жеткізуді, ал Тапсырыс беруші осы Шарттың ажырамас бөлігі болып табылатын техникалық тапсырмаға сәйкес білім беру ұйымдарында жекелеген санаттағы 67 (алпыс жеті) санда (балалар санын көрсету) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарды қабылдауды және төлеуді міндетіне алады.

Ақы төлеу нысаны

8. Төлеу мерзімі 2019 жылғы қыркүйек, қазан, қараша, желтоқсан айларында.

9. Ақы төлеу алдындағы қажетті құжаттар: қабылдау-табыстау актісі (шот-фактура немесе қабылдау-табыстау актісі)

10. Өнім беруші Тапсырыс берушінің алдын ала жазбаша келісімінсіз қандай да болмасын адамға Шарттың мазмұнын немесе оның қандай да бір ережелерін, сондай-ақ Тапсырыс беруші немесе осы Шартты орындау үшін Өнім беруші тартқан персоналды қоспағанда, оның атынан басқа адам берген құжаттаманы немесе ақпаратты ашпауға тиіс. Көрсетілген ақпарат бұл персоналға құпия түрде және шарттық міндеттемелерді орындау үшін қажетті шамада берілуге тиіс.

11. Өнім берушінің орта білім беру ұйымдарында тегін тамақтандыруды алуға құқығы бар білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметке немесе тауарды жеткізуге ақы төлеуді көрсетілетін қызметті іс жүзінде орындау нәтижелері бойынша осы Шарттың 8 тармағында көрсетілген нысанда және мерзімде жүргізіледі.

12. Бір мәрте мектептік тамақтандырудың құны ҚҚС қоса алғанда 247,52 (Екі жүз, қырық жеті) теңге 52 тиын құрайды.

13. Өнім беруші қызмет көрсетуді немесе тауарды жеткізуді Шартта белгіленген мерзімге сәйкес жүзеге асырады.

14. Өнім беруші тарапынан қызметті орындауды кешіктіру Шартты орындауды қамтамасыз етуді ұстап, қызметті уақытылы орындамағаны немесе заңнамада қарастырылған басқа шаралар үшін тұрақсыздық айыбын төлетіп, Тапсырыс берушінің Шартты бұзуына негіз болып табылады.

15. Егер Өнім беруші Шартта көзделген мерзімде қызметтерді көрсетпесе, Тапсырыс беруші шарт шеңберінде әрбір мерзімі өткен күн үшін Шарттың бағасынан 0,1 % соманы тұрақсыздық айыбы түрінде шегеріп тастайды.

16. Шарт талаптарын бұзғаны үшін Тапсырыс беруші Өнім берушіге міндеттемелерді орындамағаны туралы жазбаша хабарлама жібере отырып:

1) егер Жеткізуші Шартта көзделген мерзімдерде немесе Тапсырыс беруші ұсынған осы Шартты ұзарту кезеңі ішінде қызметтің бір бөлігін көрсетпесе немесе тауардың бір бөлігін ұсынбаса немесе барлық қызметті немесе барлық тауарды ұсынбаса;

2) егер Жеткізуші Шарт бойынша өзінің қандай да бір міндеттемелерін орындамаса, оның ішінде конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамы сәйкес келмеген кезде осы Шартты бұзады.

17. Дүлей күш жағдайлары туындаған кезде Өнім беруші Тапсырыс берушіге бір жұмыс күні ішінде мұндай жағдайлар мен олардың себептері туралы жазбаша хабарлама жібереді. Егер Тапсырыс берушіден өзгеше жазбаша нұсқаулықтар түспесе, Өнім беруші Шарт бойынша өзінің міндеттемелерін орындауды жалғастырады және дүлей күшке байланысты емес Шартты орындаудың баламалы тәсілдерін іздеуді жүргізеді.

18. Өнім беруші, осы Шарттың 17-тармағының талаптарын орындаған кезде егер Шартты орындауды кешіктіру дүлей күш нәтижесі болса, өзінің Шартты орындауды қамтамасыз етуінен бас тартпайды және Шарттың талаптарын орындамауына орай тұрақсыздық айыбын төлеуге міндеттенбейді.

19. Тапсырыс беруші, егер Өнім беруші төлеуге қабілетсіз болса немесе Жосықсыз әлеуетті Өнім берушілердің тізіліміне енсе, Өнім берушіге тиісті жазбаша хабарлама жібере отырып, кез келген уақытта Шартты бұза алады. Бұл жағдайда бұзу тез арада жүзеге асады және Тапсырыс беруші, егер Шартты бұзу залал келтірмесе немесе іс-әрекеттерді жасауға қандай да болмасын құқықтарды қозғамаса немесе Тапсырыс берушіге қойылған немесе соңынан қойылатын шарттарды қолданатын жағдайда Өнім берушіге қатысты ешқандай қаржылық міндеттемелер жүктемейді.

20. Тапсырыс беруші Өнім берушіге тиісті жазбаша хабарлама жібере отырып, оның бұдан әрі орындалуының орынсыздығына орай кез келген уақытта Шартты бұза алады. Хабарламала Шартты бұзудың себебі көрсетіледі, күші жойылған шарттық міндеттемелердің көлемі, сондай-ақ Шарттың бұзылуы күшіне енген күні көрсетіледі.

21. "Мемлекеттік-жекешелік әріптестік туралы" Қазақстан Республикасының 2015 жылғы 31 қазандағы Заңының 3-бабына сәйкес, Тапсырыс беруші шартты орындау орынсыз болған жағдайда, Тапсырыс берушінің тамақтандыруды ұйымдастыру туралы шартты жасасу не жасасу ниеті негізінде, жекеше әріптеспен мемлекеттік-жекешелік әріптестік тәртібі мен шарттары негізінде оны біржақты тәртіппен бұзуға құқылы.

22. Жоғарыда көрсетілген жағдаяттар негізінде Шарт жойылған кезде, Өнім берушіге Шарт бойынша бұзуға байланысты оны бұзатын күні іс жүзіндегі шығындар үшін ғана ақша төленеді.

23. Тапсырыс беруші мен Өнім беруші тікелей келіссөздер процесінде олардың арасында Шарт бойынша немесе оған байланысты туындайтын барлық келіспеушіліктерді немесе дауларды шешуге бар күш-жігерін жұмсайды.

24. Егер осындай келіссөздер басталғаннан кейін 21 (жиырма бір) күн ішінде Тапсырыс беруші мен Өнім беруші Шарт бойынша дауды шеше алмаса, тараптардың кез келгені мәселені Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес шешеді.

25. Шарт мемлекеттік және орыс тілдерінде жасалады.

26. Шартқа сәйкес тараптардың бірі екінші тарапқа жіберетін кез келген хабарлама, кейін түпнұсқасын бере отырып, хат, жеделхат немесе факс түрінде жіберіледі.

27. Хабарлама жеткізілгеннен кейін немесе күшіне ену көрсетілген күні (егер хабарламала көрсетілсе), бұл күндердің қайсысы кеш болатындығына байланысты күшіне енеді.

28. Салық және бюджетке төленетін басқа да міндетті төлемдер Қазақстан Республикасының салық заңнамасына сәйкес төленуге тиіс.

29. Осы Шартта Тапсырыс беруші мен Өнім беруші белгіленген тәртіппен келісілген өзге де айыппұл санкциялары немесе Қазақстан Республикасының заңнамасына қайшы келмейтін өзге де шарттар көзделуі мүмкін.

30. Осы Шарт Тапсырыс беруші оны Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігінің аумақтық қазынашылық бөлімшелерінде тіркеуден өткізгеннен кейін күшіне енеді.

Білім беру ұйымдарында тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылар жоқ болған жағдайда әлеуетті өнім беруші шарттың жалпы сомасының үш пайызынан кем емес мөлшерде шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізбейді.

31. Осы Үлгілік шарт орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет көрсетуді немесе тауарларды сағып алуға Тапсырыс беруші жүзеге асыру процесінде Тапсырыс беруші мен Өнім беруші арасында туындайтын құқықтық қатынастарды реттейді.

Шартқа өзгерістер енгізуге мынадай жағдайда рұқсат беріледі:

1) тапсырыс берушінің мәзірді жақсартуы (тамақтану рацион ұлғайту) және өнім беруші тамақтануға негіз болған сапа өзгермейтін жағдайда және басқа да жағдайларда тараптардың өзара келісімі бойынша тиісінше соманы көбейту;

Сатып алынатын қызметтердің тізбесі

Сатып алынатын қызметтердің сипаттамасы	өлшем бірлігі	Саны (қажеттілік көлемі)	Бағасы ҚҚС-ны қоспағанда	тауарды жеткізу орны, жұмыстарды орындау, қызметтерді көрсету	Бағасы ҚҚС-ны қоспағанда
1-11 сыныптарды, 20 қамтылған отбасы балаларын тандеммен қысқартылған бағамсыз ету бойынша қызметтер жалпыға бірдей міндетті орта білім қорының шығындары	оқушы	67	247,52	Қарағанды қаласы әкімдігінің "Қарағанды қаласының білім бөлімі" мемлекеттік мекемесінің "№23 жалпы білім беретін орта мектебі" КММ»	1 393 042,56

Тансырыс беруші

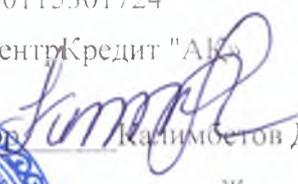
ҚХӘ "Қарағанды қаласының білім бөлімі"
ММ "№23 ЖББОМ" КММ»
ММ коды 4642261
БСН 931240000875
ЖСК KZ63070103KSN3004000
БИК KCMFKZ2A КБЕ 12

Директор  Ашықбаев Н.Ж.



Жеткізуші

ЖК Калимбетов Д. Ж.
БИК KСІВК/КХ
ЖСК KZ908562204102029614
ЖСН 760115301724
"Банк ЦентрКредит" АҚ»

Директор  Калимбетов Д. Ж.



Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау бойынша техникалық тапсырма

Қарағанды қаласы әкімдігінің "Қарағанды қаласының білім бөлімі" мемлекеттік мекемесінің "№23 жалпы білім беретін орта мектебі" КММ орта білім беру ұйымында.

Осы Техникалық Тапсырмада Қарағанды қаласы әкімдігінің "Қарағанды қаласының білім бөлімі" мемлекеттік мекемесінің "№23 жалпы білім беретін орта мектебі" КММ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке сәйкес келетін азық-түлік және Сандық сипаттамалар сипатталады.

Тамақтану 1453 (Оқушылар саны) білім алушыларға, оның ішінде 67 білім алушыларға қажетті бюджет қаражаты есебінен 1 110 525,00 (бір миллион жүз он мың бес жүз жиырма бес теңге 00 тиын сомаға беріледі. Оның ішінде ҚҚС 133 263,00 (жүз отыз үш мың екі жүз алпыс үш) теңге 00 тиын. ҚҚС-сыз сомасы 1 243 788,00 (бір миллион екі жүз қырық үш мың бес жүз сексен сегіз) теңге 00 тиын.

Қарағанды қаласы әкімдігінің "Қарағанды қаласының білім бөлімі" мемлекеттік мекемесінің "№23 жалпы білім беретін орта мектебі" КММ-де оқушылардың тамақтануын ұйымдастырудың негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға жас қажеттіліктеріне сәйкес тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады.

Қызметті жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық қылады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салу технологиясының, персоналдың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың сақталуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қажеттіліктерінің сақталуын қамтамасыз етеді.

Қызметті жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық ережелердің сақталуын қамтамасыз етеді.

Өнім беруші бракераж журналында нәтижелерді белгілей отырып, тарату алдында дайындалған тағамдардың күнделікті сынамасы бойынша медицина қызметкерінің жұмыс істеуіне жағдай жасайды.

Тағамдардың, Тамақ өнімдері мен аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, азық-түліктің органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Кеден одағының техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс.

"Қарағанды қаласы әкімдігінің" Қарағанды қаласы Білім бөлімі "мемлекеттік мекемесінің" №23 жалпы білім беретін орта мектебі " КММ асханасына және (немесе) буфетіне мектептік тамақтандыруды базалық ұйымдастырудан тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін мамандандырылған ыдыстар (термосконтейнерлер) пайдаланылады.

Бірінші ауысымның білім алушыларына ыстық тамақ 10-30, екінші ауысым үшін 15-35 температурасында білім беру ұйымының кестесі мен кестесіне сәйкес директор Ашықбаев Н.Ж. бекіткен.

Санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін буфет өнімдерін сату үшін қызметшілер жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 8-00-ден 17-00-ге дейін асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету) жүзеге асырылады.

Қызметті жеткізуші ай сайын "Қарағанды қаласы әкімдігінің" Қарағанды қаласы білім бөлімі "КММ" №23 жалпы білім беретін орта мектебі " КММ директорына білім алушылар үшін

шығарылатын азық-түлік тізбесі туралы мәліметтерді, олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін құжаттар қоса беріледі.

Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органда бекітеді.

Тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір азық-түлікті, аспаздық және аспаздық өнімдерді басқасына ауыстыруға санитарлық-эпидемиологиялық талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жол беріледі.

Тамақтану жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) Жомарт (Жомарт) тамақтану ұйымдастырылады.

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

Тағамдарды дайындау тағамдардың жайылуы, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыз, майлар, көмірсулар, витаминдер құрамы) және әрбір тағамның (аспаздық өнімдердің) энергетикалық құндылығы (құнарлылығы) және әрбір тағамның жиынтығы туралы мәліметтер көрсетілетін тағам картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық картасын қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс менгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас блогында санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттар (Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының, дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналдарын, Денсаулық журналын, тағамдарды витаминдеу жүргізу журналын, Тоңазытқыш қабдының температуралық режимін есепке алу журналын, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (жүкқұжаттарды, сәйкестік сертификаттарын, тамақ өнімдерінің сапа куәлігін, тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар қағазы және т.б.).

Жеткізушіде жұмыс істеуге рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкеріне медициналық кітапшалар болуы тиіс.

Өнім беруші қолда бар технологиялық, Тоңазытқыш және санитарлық-техникалық қабдықтардың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (олшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ санитарлық-эпидемиологиялық қорығындығы бар автокөлікпен тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.

Болашақ мәзірге сәйкес оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру;

ҚР заңнамасының талаптарын орындау; Қазақстан Республикасының "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Кодексі; "білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"; "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"; "тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және өткізу мерзіміне қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар"; және өзге де нормативтік құқықтық актілер;

Санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес құжаттаманы жүргізу;

Ассортименттік тізбеге сәйкес өнім ассортиментін қамтамасыз ету;

Аралас күндері тағамдардың қайталануына жол бермеу (гарнирлер, жармалар));

Күн сайын көрнекті жерде, дұрыс тамақтану бұрышының жанында мектеп директоры бекіткен мәзірді ілу;

"Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының Заңына және ҚР
де нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын
құжаттары бар өнімдерден тамақ дайындау;

Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беру;

Қолданбау: - Қазақстан Республикасының "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі
туралы" Заңына және Қазақстан Республикасының өзге де нормативтік құқықтық актілеріне
сәйкес қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттары жоқ;

өнімдерінің түрі, ақаулары, бұзылу белгілері және сақтау мерзімі өткен;

эпидемиологиялық қадағалау органдары қолдануға тыйым салған;

"Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының Заңына және ҚР
де нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес тауарлық емес түрі, ақаулары, бұзылу
белгілері, сақтау мерзімі өткен және олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттары
жоқ өнімдерден ауыстыруға. Өнімді ауыстыру мүмкін болмаған жағдайда, мұндай
өнімдерден ауыстыруға:

өнімді жеткізу, сақтау және соңғы сату кезінде белгіленген санитарлық-
эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың сақталуын қамтамасыз ету;

Санитарлық өңдеуден өткен ыдыста өнімді әкелуді жүзеге асыру;

Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық нормаларына сәйкес
Үй-жайлар мен жабдықтарды тиісті санитарлық жағдайда
қолдануға қамтамасыз ету;

Қолдануға етуге; объектілер нормалау құжаттарының белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз
өнімдерден ауыз сумен қамтамасыз етіледі. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылуы
қажет. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға құйылған (графиндер, шайнектер, бөшкелер және
бөтелкелер) немесе бөтелкеленген, сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау
құжаттарының талаптарына сәйкес келеді. Суға арналған құрылғылар (диспенсерлер) өндірушінің
нормалауына сәйкес үнемі тазартылады. Ішуге арналған таза ыдыс (шыны, фаянс, бір ретгі
тауарлар). Жеке бөтелкедегі сыйымдылықты пайдалануға рұқсат етіледі. Қайнаған ауыз суды
өнімді үш сағаттан асырмай сақтаған жағдайда пайдалануға жол беріледі. Сондай-ақ биіктігі
кеңірек он сантиметр тік су ағысының айналасында шектеу сақинасы бар стационарлық ауыз су
бұйымдары жіберіледі.

Ваннаға, ас үй ыдыстарын және жууға арналған жуғыштарға ыстық су қосылған
электрикаларды орнатуды қамтамасыз ету;

Пісіру пешында талаптарға сәйкес жұмыс жағдайында сору жүйесі болуы тиіс:

Термометрі бар тоназытқыштың болуы;

Азық-түлікті тоназытқыштарда сақтау кезінде тауарлық көрсеткішті сақтау (жеке с
өнімдерін));

Санитарлық нормалар мен ережелерде белгіленген мөлшерде асханалық ыдыс
болуы;

ҚР-да қолдануға рұқсат етілген санитарлық нормалар мен ережелерде белгілен
мөлшерде жуу және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы; дезинфекциялау кезі
бактерицидті сәулелендіру құралын қолдану. (Бактерицидті сәулелендіру құралы
жайлардағы ауаны және беттерді бактерицидтік әсердің тікелей ультракүлгін сәулелері
(253,7 нанометр), вирустардан, бактериялардан, зендерден, саңырауқұлақтар
ашытқылардан, споралардан және басқа да инфекциялық микроорганизмдерде
зарарсыздандыруға арналған ашық түрдегі құрылғы.);

Санитарлық нормалар мен ережелерде белгіленген мөлшерде таңбаланған ж
мүкәмалының болуы;

Күн сайын ас блогында қажет болған жағдайда зертханалық бақылауға алынатын д
тағамдардың сынамаларын қалдыруға болады;

Тамақ дайындау технологиясын сақтау;

Шәкі және жасірілген өнімдерді өңдеу ережелерін сақтау;

Тамақ тарту кезінде қолмен жанасуға жол бермеу;

Тамақ тартулар мен гарнирлерді тек қалақпен, қасықпен, шанышқымен салыңыз;

Тамақ түрде санитарлық минимум курсы және медициналық тексеруден өткен.

Тамақ тартуларды (санитарлық кітапша және санитарлық минимум курсы өткені туралы

тамақ тарту үйіне отырып, сондай-ақ санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес

тамақ тарту бар ас блогының персоналын жұмысқа қабылдау және жұмысқа жіберу;

Тамақ тарту, сондай-ақ өнім берушінің конкурстық өтінімінде көрсетілген жұмыс өтілі бар

тамақ тарту ас блогына қабылдауға;

Тамақ тартуның жеке гигиена және белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер

тамақ тартуларды сақтауын қамтамасыз ету;

Тамақ тартуның медициналық тексеруден уақтылы отуын қамтамасыз ету;

Тамақ тарту алған сәттен бастап 1 (бір) күн ішінде немесе Мемлекеттік органдардың

тамақ тарту көрсетілген мерзімде мемлекеттік құзыретті және бақылаушы органдардың

тамақ тартуларын (өзге де актілерін) орындау;

Тамақ тарту беруші (Тамақ тарту берушінің өкілі) және (немесе) мемлекеттік құзыретті және

тамақ тарту органдар оларды анықтаған сәттен бастап 1 (бір) күн ішінде Шарт талаптарының.

тамақ тарту ерекшеліктің және ҚР нормативтік құқықтық актілерінің (құқықтық актілерінің)

тамақ тартуларының бұзылуын дербес және өз есебінен жою;

Өрт қауіпсіздігі ережелерін сақтау;

Тамақ тарту берушіге (тамақ тарту берушінің өкіліне) Қазақстан Республикасының

тамақ тарту нормативтік құқықтық актілерінде (құқықтық актілерінде) көзделген ыстық тамақты

тамақ тарту ұйымдастыруда оның міндеттерін жүзеге асыру бойынша асхананың ас блогына және өзге де

үй-жайларына кіруге рұқсат беру;

Суық суды, электр энергиясын, ағынды суды пайдаланғаны үшін, ҚТҚ шығарғаны үшін

Көмеқуналдық қызметтерге ақы төлеу. Жылу энергиясы мен химиялық тазартылған су үшін

ақы төлеу үй-жайды жалдау шартында көрсетілген алаңға сәйкес жүргізілсін.

Санитарлық ережелер мен нормалар мектеп оқушыларын тамақтандыруды, медициналық

қызмет көрсетуді және гигиеналық тәрбиені ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-

эпидемиологиялық талаптарды анықтайды.

Аз қамтылған отбасынан 1-11 сынып оқушылары толыққанды тамақтануға тиіс.

Оқушылардың тамақтануы нұсқаулыққа сәйкес бір оқушыға арналған нормаларға сәйкес болуы

тиіс.

Сонымен қатар әлеуметтік қорғалмаған отбасылардан шыққан "№23 ЖББОМ" КММ

түзіміне енгізілмеген 20 (жиырма) оқушы қосымша тамақтануды жеткізуді есебінен

ұйымдастыру.

Мектеп жасындағы тиімді тамақтанудың негізгі принциптері:

- азық-түлік рационның калориялылығының тәуліктік энергетикалық шығындарға сәйкестігі;

- рационның химиялық құрамының, калориялығы мен көлемінің жас ерекшеліктеріне

және ағзаның ерекшеліктеріне сәйкестігі;

- рационда ақуыздар, майлар және көмірсулар арақатынасын оңтайландыру;

- полиқанықпаған және қаныққан майлы қышқылдар арасындағы қолайлы қатынасты

сақтау;

- көкөністер мен жемістерді міндетті түрде қосумен әр түрлі тағамдарды күнделікті

тұтыну;

- аспаздық өңдеу кезінде өнімдерде витаминдерді барынша сақтау;

- тамақтану режимін сақтау.

Тамақтану сапасына қойылатын талаптар

Азық-түлік өнімдерінің (шикізаттар мен жартылай фабрикалардың) сапа
фабрикалары болуы тиіс. Сақтау мерзімі өтіп кеткен және бүліну белгілері бар ілеспе
тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді.

Мектеп асханасында тамақ дайындау үшін ұстануға болатын негізгі құжаттардың бірі-

Негізді құрастыру негізіне келесі қағидаттар жатады:

- бабалар ағзасының тағамдық заттарға қажеттілігінің тәуліктік нормасының кем дегенде
- тағамсыз ету;
- тағамдардың әргүрлілігі;
- тамақ өнімдерінің белгілі бір үйлесімі;
- маусымдылығы;
- тағамдардың калориялығы;
- тағам құны.

Қабырғыс беруші

«Қарағанды қаласының білім бөлімі»
ЖББОМ " КММ»
Телефонды 4642261
ЖСН 931240000875
ЖСК KZ63070103KSN3004000
ЖСК KKMFKZ2A КБЕ 12

Жеткізуші

ЖК Калимбетов Д. Ж.
БИК КС1ВКЗКХ
ЖСК KZ908562204102029614
ЖСН 760115301724
"Банк ЦентрКредит" АҚ

Директор Ашықбаев Н.Ж.



Директор Калимбетов Д. Ж.

4
В
В
Й
С
С
О
К
У
И
1
У
Ә