

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

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №52 имени академика Е.А.Букетова» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды»

Питание предоставляется 1051 обучающимся, в том числе обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 0 (ноль) тенге, в том числе НДС 0 (ноль) тенге.

Основными целями и задачами по организации питания учащихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №52 имени академика Е.А.Букетова» 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 техническим регламентам Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую КГУ «Средняя общеобразовательная школа №52 имени академика Е.А.Букетова» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 09:25, 10:15 во время второй и третьей перемены, для второй смены в 15:40, 16:30 во время второй и третьей перемены согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Жураковой Т.М.

 Шенни 4

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в столовой с 8.00 часов до 18.30 часов.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору 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.

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 (журналы бракеража 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).

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.

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет маркировку. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса, рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, без трещин. Для приготовления и хранения пищи используется посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая и

 С.С.С. 5

дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более 1 часа).

Поставщик обязан:

- организовать горячее питание учащихся согласно перспективному меню;
- выполнять требования законодательства РК; Кодекс 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. 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 для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду: стеклянную, фаянсовую, 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 требованиям;
- иметь в наличии холодильник с термометром;
- соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельно мясная продукции);
- 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;
- перекладывать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилок;
- 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.

  7

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:

- разнообразие блюд;
- определенное сочетание пищевых продуктов;
- сезонность;
- калорийность блюд;
- стоимость блюд.

Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа
№52 имени академика Е.А.Букетова» акимата
города Караганды
ГУ «Отдел образования города Караганды»
г.Караганда, ул.Гоголя 38/2, т.: 50-41-19
РНН 301700031210
ИИК KZ63070103KSN3004000
БИК KKMFKZ2A
БИН 950640001036
ГУ Комитет Казначейства МФ РК

Поставщик

Индивидуальный предприниматель
Ким Сунхи Анатольевна
г.Караганда, ул.Олимпийская 30,
т.41-43-44, 87013366662
ИИН 621125401006
ИИК KZ378210139895913607
БИК KINCKZKA
АО «Bank RBK»
Удостоверение личности
№ 042017300 от 23.11.2016 г
МВД РК г.Караганда.



Директор

Журакова Т.М.

М.П.



Директор

Ким С.А.

М.П.

С.Кеемет
8