

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
2-қосымша

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырмасы

Осы техникалық тапсырмада « Павлодар қаласының №21 жалпы орта білім беру мектебі» Мемлекеттік мекемесі білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі. Тамақтандыру 1158 білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома 2600000,0 (екі миллион алты жүз) БҚС-сіз теңгеге 167 білім алушыға ұсынылады.

« Павлодар қаласының №21 жалпы орта білім беру мектебі» Мемлекеттік мекемесі оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысында негізгі мақсаттары мен міндеттері жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру орны, асхана немесе буфет жүзеге асырылады. Тағамдар, аспаздық және кондитерлік бұйымдар, сондай-ақ балаларды тамақтандыру кезінде пайдаланатын азық-түліктер санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың дұрыстығына, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктерінің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістіктік және қойма бөлмелерінде санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық ережелерді сақтау бойынша шаралар қабылдайды.

Өнім беруші бракераж журналына жазу арқылы дайындалған тағамдарды тарату алдында күнсайын сынама алу бойынша медицина қызметкерінің жұмысына жағдай жасайды.

Ас әзірлейтін бөліктің қызметкері санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылық саласындағы заңнаманың талаптарына сәйкес сақтау үшін күнсайын сынама алуды жүзеге асырады.

Мектеп директормен бекітілген білім алушылардың тамақтану тәртібі бекітілген екінші ауысым (11-30 бен 16-30 аралығында), бірінші ауысымда (9-30 бен 13-30 аралығында) білім алушыларды ыстық тамақпен тамақтандырады.

Санитарлық-эпидемиялық талаптарға сәйкес буфеттік өнімдерді алуға жағдай жасайды.

Сағат 9-00-ден 17-00-ге дейін аралығында дайын өнімдерді жейді.

Күнсайын алдағы күнге, көрсетілетін қызмет беруші білім беру ұйымында тамақтандыруға жауапты қызметкермен бірге перспективалы мәзірге сәйкес күнін, жекелеген тамақты қабылдаудың атауын, тамақ және аспаздық бұйымдардың тізбесі, жас ерекшелігіне байланысты дайын тамақ порциясының көлемі туралы мәліметтерді, әр тағам бойынша технологиялық картаның нөмірін көрсете отырып мәзір-тарату парағын әзірлейді және білім беру ұйымының басшысына бекітуге ұсынады.

Көрсетілетін қызмет беруші белгілеген ас әзірлейтін бөліктің қызметкері күнсайын шикі және дайын өнімдерге бракераж жүргізеді, бракеражды мәзірмен және мәзір бойынша өнім жиынтығымен салыстырады.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Кеден одағының техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс.

Санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі. Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар 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 әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының бракераждар, дайын аспаздық өнімдердің журналдарын, денсаулық журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу, температура режимін, тоңазытқыш жабдықтарын есепке алу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитарлық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық жабдықтардың және өндірістік құрал-жабдықтардың жөнделігін қамтамасыз етеді, сондай-ақ санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлікте тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.

20 мамыр 2015 жыл,
№21 ЖОМ директоры



(Т.А.Ө. лауазымын көрсету)

Т.Б. Веневитина