

Приложение 2
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

**Техническое задание
к конкурсной документации 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 **Государственное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара»**. Питание предоставляется 1158 обучающимся, в том числе 167 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 2600000,0 тенге (Два миллиона шестьсот тенге). без НДС

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в **Государственном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара»** является обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в школьной 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.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в (с 9-30 до 13-30) часы, для второй смены в (11-30 до 16-30) часы согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в с 9-00 - до 17-00 часы

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Потенциальный 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 пищеблоке для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает поставщик, мед работник.

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 имеются 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.

Дата 20 мая 2015 г.

Директор СОШ № 21



Веневитина Т.Б.

(указать Ф.И.О., должность)