

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 ГУ «Кенжекольская средняя общеобразовательная школа города Павлодара». Питание предоставляется 706 обучающимся, в том числе 100 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 1450796-25 (Один миллион четыреста пятьдесят тысяч семьсот девяносто шесть) тенге 25 тиын.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Кенжекольская средняя общеобразовательная школа города Павлодара» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой ГУ «Кенжекольская средняя общеобразовательная школа города Павлодара».

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 ГУ «Кенжекольская средняя общеобразовательная школа города Павлодара» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 10.10-10.30 - 2 перемена, 11.15-11.35 – 3 перемена, для второй смены в 15.05-15.20 – 2 перемена, 16.05-16.25 – 3 перемена, согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Акылжановой С.З.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 9.00-17.00 часы.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Акылжановой С.З. 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.

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.

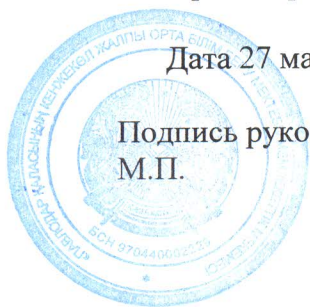
В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, 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 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 27 мая 2015 года.

Подпись руководителя организации образования  Директор Акылжанова С.З.
М.П.



Жалпы орта білім беру мекемесінің оқушыларын тамақтандыру бойынша мердігер қызметін таңдау бойынша конкурстық құжаттарға техникалық тапсырмалар

Аталмыш техникалық тапсырмаларда «Павлодар қаласының Кенжекөл жалпы орта білім беру мектебі»ММ-дегі оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша қызметке сәйкес келетін сапалық және сандық мінездемелер көрсетіледі. **706** оқушы тамақпен қамтылады, сонымен бірге **100** оқушы жергілікті бюджет есебінен 1450796-25 (бір миллион төрт жүз елу мың жеті жүз тоқсан алты) теңге 25 тиын құрайды.

«Павлодар қаласының Кенжекөл жалпы орта білім беру мектебі»ММ оқушыларын тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшеліктерінің физиологиялық қажеттілігіне сай оқушыларды рационалды тамақпен қамту болып табылады.

Оқушылардың тамақтануы «Павлодар қаласының Кенжекөл жалпы орта білім беру мектебі»ММ асханасында жүзеге асады.

Қызметті ұсынушы ас блогі мен оның қызметкерлерін жұмыспен қамтиды, сондай-ақ тамақты дайындау технологиясын, әр порцияның шығуын, тасымалданатын тағамдардың сапасы мен оларды сақтау ережелерін қадағалайды.

Қызметті ұсынушы ас блогіндегі санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық ережелерге, өндірістік және қоймадағы тазалыққа жауап береді.

Мердігер дайындалған тағамдарды таратпас бұрын күн сайын медбикенің тексерісінен кейін бракеражды журналға тіркеуге жағдай жасау керек.

Тұтынушы қолданатын тағамдардың құндылығы, олардың органолептикалық құндылығы Кедендік кеңес регламентіне сай болуы шарт.

«Павлодар қаласының Кенжекөл жалпы орта білім беру мектебі»ММ асханасына мектептің тамақтану ұйымының базасынан тамақты тасымалдау жағдайында тиісті температураны ұстап тұратын арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Бірінші ауысымдағы балаларға ыстық тамақ мектеп директоры С.З.Ақылжанова бекіткен оқушыларды тамақтандыру тәртібіне сай 10.10-10.30 - 2 қоңырау, 11.15-11.35 – 3 қоңырау, екінші ауысым үшін 15.05-15.20 – 2 қоңырау, 16.05-16.25 – 3 қоңырау кезінде беріледі.

Буфеттік тамақтану санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай.

Дайын кулинарлық тамақтар мен тамақ өнімдерін ұсыну сағат 9.00-17.00 жүзеге асырылады.

Мердігер ай сайын қолданылатын кулинарлық тамақтар мен тамақ өнімдерінің сапасын куәландыратын құжаттарды мектеп директоры С.З.Ақылжановаға ұсынады.

Мердігер ұсынатын өнімдердің тізімін санитарлық-эпидемиологиялық саладағы мемлекеттік органда міндетті түрде бекітеді.

Нақты тамақтану рационы ас мәзіріне сай болуы керек. Тағамдар мен кулинарлық өнімдерді ауыстыру санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы шарт.

Кей оқушыларға (оқушы санаты көрсетілсін) өзге тамақтану тәртібі ұсынылсын (емдәм).

Қызметті ұсынушы ас блогінде дайындалған тағамдардың (технологиялық карта) бірыңғай картотекасын қамтамасыз етеді.

Тамақты әзірлеу кезінде тамақтардың картотекасы қолданылады, онда әр тағам туралы толық ақпарат, оның құндылығы (ақуыз, майлар, көмірсулар, дәрумендер) және энергиялық құндылықтары (кулинарлық тағамның) көрсетіледі.

Асхананың ас блогіндегі тамақтарды дайындау мен кулинарлық тағамдарды әзірлеу бойынша жұмысты ұйымдастыру өндіріс меңгерушісінің міндеті.

Ас блогінде санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сай барлық құжаттар үнемі болуы керек (тағамдар мен өндірістік шикізаттың бракеражды журналы, дайын кулинарлық өнімдер, денсаулық журналдары, тағамдарды дәрумендеу, тоңазытқыштардың температурлық тәртібін тіркеу журналдары, ас мәзірі, дайындалатын астын технологиялық картасы, ас тағамдарының кіріс құжаттары, тағамдардың сапалық құжаттары (жүк құжаттар, сәйкестендіру сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринарлық-санитарлық сарптама құжаттары, пікір дәптері және т.б.).

Ас блогінде жұмыс істейтін әр қызметкердің санитарлық кітапшалары мердігерде болуы шарт.

Мердігер технологиялық, тоңазытқыш және санитарлы-техникалық құрылғыларға (өлшеуіштерге) жауап береді, сондай-ақ тамақтарды санитарлы-эпидемиологиялық талаптарды ұстанып тасымалдауға жауапты.

Күні 2015 жылғы 27 мамыр

Білім беру мекемесінің басшысы _____ Директор С.З. Акылжанова М.О.

