

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 организациях среднего образования в КГУ «Ленинская СШ», КГУ «Астраханская СШ», КГУ «Власовская СШ», КГУ «Полтавская СШ», КГУ «Чаглинская СШ, КГУ «Киялинская СШ», КГУ «Дайындыкская ОШ», КГУ «Безлесенская ОШ», КГУ «Кучковская НШ», КГУ «Степная ОШ» Аккайынского района Северо-Казахстанской области.**

**В техническом задании указать сроки и место предоставления услуги обучающимся, количество обучающихся, обеспечивающихся питанием.**

1. Организовать питание учащихся в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими организацию питания учащихся общеобразовательного учреждения, в соответствии с нормами потребления продуктов питания с учетом возраста детей, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН РКот 12.01.2014 г.).

Данные санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся оказанием услуг в сфере школьного питания.

2. Обеспечить строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества. Обеспечить соблюдение Закона «О защите прав потребителей», Налогового кодекса РК.

3. Осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия проб. Оценку качества блюд проводит комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке и соответствовать гигиеническим нормативам. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Нести ответственность за качество предоставляемых услуг, качество продуктов и готовых блюд. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

5. Обеспечить штат работников столовой в количестве, необходимом для предоставления качественных услуг по организации горячего питания в полном объеме (согласно представленной конкурсной заявки).

6. Производить сервировку и уборку столов, посудомоечные и иные работы, связанные с приготовлением пищи и обслуживанием учащихся, не привлекая для этой цели учащихся и сотрудников Заказчика.

7. Нести полную ответственность за действия своего персонала при выполнении услуг по настоящему договору, обеспечить выполнение своими сотрудниками требований безопасности, правил эксплуатации оборудования, бережного отношения к оборудованию, инженерным сетям и инвентарю, соблюдения чистоты и порядка в помещениях Заказчика и на прилегающей территории. Соблюдать требования внутреннего распорядка Заказчика;

8. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблока, оборудования, инвентаря. Осуществлять своими силами и средствами дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблока.

9. Не допускать реализацию запрещенных в питании школьников блюд, а также газированных и безалкогольных энергетических напитков, чипсов, сухариков и продуктов питания, содержащих генномодифицированные ингредиенты, а также жевательных резинок.

10. Обеспечить пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами.

11. Обеспечить столовую достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место. Обеспечить в достаточном количестве работников пищеблока санитарной одеждой.



12. Установить режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы школы.

13. Осуществлять по мере необходимости косметический ремонт пищеблока.

14. Заключение договора на безвозмездное пользование имуществом и оборудованием пищеблока с условием содержания арендуемого оборудования и здания (помещения) в исправном состоянии. Систематически производить обслуживание, при необходимости проводить текущий ремонт помещений, а также ремонт оборудования за счет своих средств.

15. В случае причинения ущерба, порчи, повреждения и т.п. помещениям, инженерным сетям, другому оборудованию, находящемуся в помещениях, в которых оказываются услуги, производить все необходимые работы по устранению дефектов за счет собственных средств, предварительно согласовав все виды работ с Заказчиком.

16. Требования к безопасности услуги:

1. Своими силами организовать доставку полуфабрикатов, продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом, имеющим надлежащим образом оформленные санитарные паспорта.

2. Продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; (продукты питания, в том числе, мясо высший сорт, яйца высшей категории, на которую должны быть подтверждающие документы (сертификат соответствия качества, заключения и т.п.);

3. Проводить периодический медицинский осмотр работников пищеблока. Обязательное наличие необходимых прививок и медицинских книжек с отметкой о соответствующем допуске к работам. Организовать гигиеническое обучение работников пищеблока.

4. Обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности и нести ответственность за это.

17. Требования к результатам услуг: исполнителю необходимо в полном объеме с высоким качеством и в установленный срок выполнить услуги по организации питания детей с 01.02.2015 г. По 25.05.2015 г.

18. В целях предоставления качественных услуг по организации горячего питания для учащихся государственного учреждения образования потенциальный поставщик при оказании услуг должен:

1. Организовать питание учащихся согласно утвержденному двухнедельному меню (приложение №1 к настоящей технической спецификации);
2. Обеспечивать соблюдение сроков хранения, реализации скоропортящейся продукции в соответствии с Санитарными правилами;
3. Обеспечивать содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с Санитарными правилами, а также в случае неисправности или поломки в процессе эксплуатации оборудования производить его обслуживание и текущий ремонт.
4. Осуществлять доставку продукции транспортом при наличии на него санитарных документов;
5. На пищеблоке следует ежедневно оставлять пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю;
6. Проводить работы и мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с получением соответствующих актов;
7. Обеспечить проведение органолептической оценки качества готовых блюд (проба снимается на пищеблоке непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) работником пищеблока и медицинской сестрой организации образования. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля качества готовых блюд (бракеражный). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке и соответствовать Санитарным правилам. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускаются до устранения выявленных кулинарных недостатков;
8. Обеспечить ежедневное проведение с медицинским работником организации, осмотра работников пищеблока на наличие заболеваний и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, перед началом работы;



9. Для соблюдения условий сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», в соответствии с рекомендуемой формой;
10. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд;
11. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами при организации питания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;

12. Гарантия оказания качественной услуги

И.о. руководителя отдела образования



Е.Жакенов