

Приложение 2
к 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 КГУ Рублевская СШ», Аккайынского района Северо-Казахстанской области.

Питание предоставляется 78 обучающимся, в том числе 11 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 297000 тенге .

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ «Рублевская СШ» Аккайынского района Северо-Казахстанской области 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 технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую в КГУ «Рублевская СШ» Аккайынского района Северо-Казахстанской области используются специализированные емкости (термоконтэйнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание, обучающимся для первой и второй смены предоставляется поставщиком согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы.

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

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

Жакенов Е.О.