

Приложение 3
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или товаров
по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования, а также
поставщика товаров, связанных
с обеспечением питания детей,
воспитывающихся и обучающихся
в дошкольных организациях
образования, организациях
образования для детей-сирот и
детей, оставшихся без
попечения родителей

Техническое задание

к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Кастанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Кастанайской области. 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 на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в школе

в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно или по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена).

Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области и используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: завтрак для учащихся 1-4 классов с 9 часов 40 минут до 9 часов 55 минут, завтрак для учащихся 5-9 классов с 10 часов 50 минут до 11 часов 00 минут, обед для учащихся 1-4 классов с 12 часов 10 минут до 12 часов 25 минут; обед для учащихся 5-9 классов с 13 ч 20 минут до 13 ч 35 минут перемены.

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором школы Дайкер А.А. Поставщиком создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 9 часов 40 минут до 13 часов 35 минут.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Дайкер А.А. сведения:

- об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
- о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса.

Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие осуществляется в исключительных случаях, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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 нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, 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 другие).

У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору).

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

Для поддержки отечественных производителей товаров в рамках организации питания поставщик приобретает не менее 60% (шестидесяти процентов) продуктов питания отечественного производства.

При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения продуктов питания отечественного производства, предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ" выданного в установленном порядке (если объем поставляемых товаров составляет две и более единиц, то предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ", выданного в установленном порядке на поставляемый объем (за исключением сертификата выданного на образец) или на продукцию серийного производства).

Директор

КГУ «Рудненская специальная школа
для детей с особыми образовательными
потребностями» Управления образования
акимата Костанайской области



Дайкер А.А.

Орта білім беру ұйымдарында
білім алушыларды
тамақтандыруды ұйымдастыру
бойынша қызметті немесе
тауарларды жеткізушіні,
сонымен қатар мектепке дейінгі
ұйымдарында, жетім балалар
мен ата-аналарының
камкорлығынсыз қалған
балаларға арналған білім беру
ұйымдарында тәрбиеленетін
және білім алатын балаларды
тамақтандыруды қамтамасыз
етуге байланысты тауарларды
берушіні таңдау жөніндегі
үлгілік конкурстық
құжаттамаға
3-қосымша

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» КММ білім алушылардың тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу бойынша Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшелігі бойынша тағамдық заттар мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыруды Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» КММ жүзеге асырады, көрсетілетін қызметті беруші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, өнімдерді салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға өнімдер мен тағамдарды босатуды және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде ас әзірлейтін асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін

орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейне сигнал (бейнекамералар) көзі бар нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы түсірілген материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық жеткізушінің меншігінде қалады.

Көрсетілетін қызметті беруші шарт заңды күшіне енген күннен бастап екі ай ішінде арнайы жабдық пен бағдарламалық қамтамасыз етуді орната отырып, білім алушылардың қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесін енгізеді. Шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін осы жабдық өнім берушінің меншігінде қалады.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін ұсынады (ас мәзірі, атауы, бағасы).

Өнім беруші тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссиялар, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтары мүшелерінің ас блогына қол жеткізуін қамтамасыз етеді

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

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Оқу процесі кезінде ыстық тамақ білім алушыларға ұсынылады: 1-4 сынып оқушылары үшін таңғы ас 09 сағ 40 мин 09 сағ 55 мин; 5-9 сынып оқушылары үшін таңғы ас 10 сағ 00 мин 11 сағ 00 мин, 4 сынып оқушылары үшін түскі ас 12 сағ 10 мин 12 сағ 25 мин; 5-9 сынып оқушылары үшін түскі ас 13 сағ 20 мин 13 сағ 35 мин ұсынылады.

Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі мектеп директоры А. А. Дайкер бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімін өткізу үшін жағдайлар жасайды.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 9 сағ 40 мин бастап 13 ч 15 мин. дейін жүзеге асырылады.

Қызмет көрсетуші ай сайын мектеп директоры А. А. Дайкерге мәлімет береді:

- сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы;
- ас блогы қызметкерлерінің конкурс кезеңінде көрсеткен сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялығына 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 санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің, дайын тамақтың бракераж журналдарын, ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналдарын, тамақты витаминдеуді жүргізу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ

өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық 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 қызмет көрсетуді бастар алдында өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және Тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттары бар жоспардың көшірмесін ұсынады.

Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнделігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

Тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші отандық өндірілген тамақ өнімдерінің кемінде 60% - ын (алпыс пайызын) сатып алады.

Бұл ретте отандық өндірістің тамақ өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме не белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың Уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме не "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың Уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі ұсынылады", жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген.

Қостанай облысы әкімдігі
білім басқармасының «Ерекше білім
берілуіне қажеттілігі бар балаларға
арналған Руиннің арнайы мектебі»
КММ директоры



А.А. Дайкер

А.А. Дайкер