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**

Услуга по организации питания обучающихся КГУ «Архангельская СШ», КГУ «Асановская СШ», КГУ «Беловская СШ», КГУ «Рассветская СШ», КГУ «Кондратовская СШ», КГУ «Новокаменская СШ», КГУ «Вагулинская СШ», КГУ «Боголюбовская СШ, КГУ «Водопроводная СШ», КГУ «Озерная», КГУ «Больше-Малышенская», КГУ «ЯкорьскаяСШ», КГУ «Пеньковская ОШ», КГУ «Совхозная СШ», КГУ «Петерфельдская СШ», КГУ «Шаховская СШ», КГУ «Соколовская СШ», КГУ«Новоалександровская ОШ», Кызылжарского района Северо-Казахстанской области.

Срок оказания услуги до 31 декабря 2015 года.  
Ежедневное меню разрабатывается организатором конкурса в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся с обязательной витаминизацией первых - третьих блюд и согласовывается с уполномоченным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Потенциальный поставщик при оказании услуг должен обеспечить следующие требования:

- создать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для

здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками (договор с медицинским учреждением);

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РК, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- обеспечить специальными одеждами и головными уборами работников не менее трех комплектов:

- обеспечить исправную работу технологического, холодильного, вентиляционного и другого оборудования и ежегодную ревизию перед началом работы;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств (разрешенных к применению в РК) и других предметов материально- технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинфекции и дератизации с наличием актов о

проведении работ;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, лекций, бесед;

- наличие средств пожаротушения. Потенциальные поставщики участвующие впервые по услугам горячего питания вправе представлять письмо-гарантию;

- пищевые продукты. поступающие в пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

- иметь сертификаты (декларации) качества на основные продукты питания применяемых при оказании услуг:

- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Оценку проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации учреждения по органолептическим показателям (просматривается непосредственно из емкостей. в которых готовится пища). 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. Меню: каша молочная с маслом в ассортименте / макароны с маслом (250 грамм), чай с сахаром(200 мл), булочка (50 грамм), хлеб (20 грамм)

- ежедневно перед началом работы, медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, канальных явлений верхних дыхательных путей.

- с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных), в соответствии с приложением 11 настоящих санитарных правил

- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб пункта 8 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник;

- оборудование, инвентарь, посуда. тара. являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;

- все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование должно находиться в исправном состоянии и ежегодно должна проводиться их проверка;

- в случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих правил при производстве готовых блюд;

- письмо обязательство об обеспечении достаточным количеством столовой посудой и приборами, из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии;

- при организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов. контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи). посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;

- не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами м механическими повреждениями;

- соблюдение графика питания учащихся;

- наличие кассовых аппаратов;

- доставка продуктов питания и продовольственного сырья должна быть в специализированной машине имеющей заключения, выдаваемые органами Управления защиты прав потребителей.

Водитель и экспедитор должен иметь личную медицинскую книжку;

- обязательство о не допущении реализации запрещенных в питании школьников блюд, а также газированных и безалкогольных энергетических напитков, чипсов, сухариков и продуктов питания, содержащих генномодифицираванные ингредиенты, а также жевательных резинок;

- обязательство а проведении ежегодных и по мере необходимости ремонтных работ в помещении пищеблока школы,

**Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Аюпов Б.Е.**

**М.п**