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 в КГУ «Бескольская СШ №2»,

КГУ «Школа-лицей Парасат», КГУ «Асановская СШ», КГУ «Боголюбовская СШ» ,

КГУ «Бугровская СШ» 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**