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 «Бескольская средняя школа-гимназия», 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