**Техническое задание  
к конкурсной документации по выбору поставщика услуги  
по организации питания обучающихся в организации среднего образования**

Услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Архангельская СШ»,

КГУ «Асановская СШ», КГУ «Бескольская средняя школа гимназия», КГУ «Бескольская СШ №2»,

КГУ «Школа-лицей Парасат»,КГУ «Беловская СШ», КГУ «Рассветская СШ»,

КГУ«Кондратовская СШ», КГУ«Новокаменская СШ», КГУ«Вагулинская СШ»,

КГУ «Боголюбовская СШ, КГУ «Водопроводная ОШ», КГУ «Озерная СШ»,

КГУ «Больше-Малышенская СШ»,КГУ «ЯкорьскаяСШ», КГУ «Пеньковская ОШ»,

КГУ «Совхозная СШ», КГУ«Петерфельдская СШ», КГУ«Шаховская СШ», КГУ «СоколовскаяСШ»,

КГУ«Новоалександровская ОШ», КГУ Бугровская СШ, КГУ «Налобинская СШ»,

КГУ « Новоникольская СШ», КГУ «Пресновская СШ», КГУ «Сивковская СШ»,

КГУ « Березовская ОШ», КГУ «Вознесенская ОШ», КГУ « Глубоковская ОШ»,

КГУ « Долматовская ОШ», КГУ «Дубровинская ОШ», КГУ «Красноярская ОШ»,

КГУ «Кустовская ОШ», КГУ «Красногоровская ОШ», КГУ «Надеждинская ОШ»,

КГУ «Подгорненская ОШ», КГУ «Приишимская ОШ», КГУ «Чапаевская ОШ»,

КГУ «Барневская НШ», КГУ «Вишневская НШ», КГУ «Жиляковская НШ»,

КГУ « Метлишинская ОШ», КГУ «Новоникольская НШ», КГУ « Ольшанская НШ», КГУ «Плосская НШ», КГУ «Семипалатинская НШ», КГУ «Сумская НШ» Кызылжарского района Северо-Казахстанской области.

Срок оказания услуги до 31 декабря 2016 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.