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**

 В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать 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 « Байтерекская СШ»,

КГУ «Новоникольская НШ», КГУ « Ольшанская НШ», КГУ «Семипалатинская НШ», Кызылжарского района Северо-Казахстанской области.

Питание предоставляется 5614 обучающимся, в том числе 629 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 12 680 640 ,00 тенге .

Основными целями и задачами при организации питания учащихся 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 « Байтерекская СШ»,

КГУ «Новоникольская НШ», КГУ « Ольшанская НШ», КГУ «Семипалатинская НШ»,

Кызылжарского района Северо-Казахстанской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой.

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 обеспечивает соблюдение санитарно эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую

используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание, обучающимся для первой и второй смены предоставляется поставщиком согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Потенциальный поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Ежедневное меню составляется поставщиком услуги с указанием даты, наименований отдельных приемов пищи, перечня блюд и кулинарных изделий, сведений об объеме порций готовых блюд в зависимости от возраста и других сведений и утверждается руководителем среднего образования и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.

Для отдельных категорий 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 санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты на приготовляемые 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 др.).

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

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.

**2-х недельное перспективное меню требуемое для обеспечения школьников рациональным питанием.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тағамдар тізімі**  **Наименование блюд** | **Салмағы**  **Выход блюд, гр.** |
| **I апта / I неделя** |  |
| **Дүйсенбі / понедельник** |  |
| Сүт ботқасы/ Каша молочная (рис, пшено, овес, манка) | 200 |
| Печенье | 20 |
| Сүт қосылған шай / Чай с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сейсенбі / вторник** |  |
| Макаронмен гуляш / Гуляш с макаронами | 280 |
| Пісірілген нан / Выпечка духовая | 50 |
| Кептірілген жемістерден компот/ Компот из сухофруктов | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сәрсенбі / среда** |  |
| Картоп пюресі / Картофельное пюре с бефстроганов | 280 |
| Сәбіз салаты / Салат из моркови | 100 |
| Сүт қосылған шай / Чай с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Бейсенбі / четверг** |  |
| Палау / Плов из говядинны | 280 |
| Булочка / булочка | 50 |
| Нан / Хлеб | 40 |
| Сүт қосылған шай / Чай с молоком | 200 |
|  |  |
| **Жұма / пятница** |  |
| Жас орамжапырақ салаты / Салат из свежей капусты, заправленный растительным маслом | 100 |
| Макаронмен гуляш / Гуляш с макаронами с соусом | 280 |
| Сүт қосылған какао / Какао с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сенбі / суббота** |  |
| Тауық еті қосылған көкөніс рагусы / Овощное рагу с курицей | 280 |
| Сүт қосылған шай / чай с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тағамдар тізімі**  **Наименование блюд** | **Салмағы**  **Выход блюд, гр.** |
| **II апта / II неделя** |  |
| **Дүйсенбі / понедельник** |  |
| Палау / Плов с говядины | 280 |
| Печенье/ печенье | 10 |
| Кептірілген жемістерден компот / Компот из сухофруктов | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сейсенбі / вторник** |  |
| Макаронмен гуляш / Гуляш с макаронами | 180 |
| Сәбіз салаты/ Салат из моркови | 100 |
| Сүт қосылған шай / Чай с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сәрсенбі / среда** |  |
| Сүт ботқасы / Каша молочная (пшено, рис, геркулес, манка) или суп молочный с маслом | 280 |
| Сүт қосылған шай /Чай с молоком | 200 |
| Пісірілген нан / Выпечка духовая | 50 |
| Нан /Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Бейсенбі / четверг** |  |
| Сәбіз салаты / Салат из моркови, заправленный растительным маслом | 100 |
| Ет котлетасы, макарон / Котлета мясная с макаронами | 280 |
| Сүт қосылған шай / Чай с молоком | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Жұма / пятница** |  |
| Ет, көкөніс қосылған лагманы / Лагман с мясом и овощами | 280 |
| Кисель / Кисель | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |
| **Сенбі / суббота** |  |
| Жаркое / Жаркое по домашнему | 280 |
| Дәруменді салат / Салат витаминный, заправленный растительным маслом (капуста, морковь) | 100 |
| Кептірілген жемістерден компот / Компот из сухофруктов | 200 |
| Нан / Хлеб | 40 |
|  |  |