Приложение 6

к [Типовой конкурсной](http://online.zakon.kz/Document/?link_id=1004495595" \o "Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 января 2015 года № 20 \«Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования\»" \t "_parent)

документации по выбору поставщика

услуги по организации питания

обучающихся в организации

среднего образования

   Критерии выбора поставщиков услуги

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерий | Баллы | | |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса | По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов | | |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует    (0 баллов) | Имеется    (1 балл) | |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует    (0 баллов) | Имеется    (1 балл) | |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов) | среднее специальное образование разряд 3   (1 балл) | среднее специальное образование разряд 4   (2 балла) | разряд 5 и (или) высшее образование    (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов) | Отсутствуют      (0 баллов) | Имеется только один из специалистов    (1 балл) | Имеются      (2 балла) |
| 6. | Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (не более 1 балла) | Отсутствует    (0 баллов) | Имеется    (1 балл) | |
| 7. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции | До 10 наименований блюд   (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд   (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд   (3 балла) |
| 8. | Условия доставки продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение | Отсутствие транспорта    (0 баллов) | Аренда транспорта    (3 балла) | Наличие собственного транспорта   (5 баллов) |
| 9. | Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла) | Отсутствует у одного из сотрудников  (0 баллов) | Имеются документы у всех сотрудников   (1 балл) | |
| 10. | Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 2 баллов) | до 50% продуктов  (1 балла) | От 50 до 100% продуктов  (2 балла) | |
| 11. | Наличие собственного производства продуктов питания, кулинарной продукции (теплица, пекарня, садоводческое хозяйство, ферма и др.) (не более 1 балла) | Отсутствует    (0 баллов) | Имеется    (1 балл) | |
| 12. | Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла) | Не используются    (0 баллов) | Используются    (1 балл) | |
| 13. | Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов) | В требуемом объеме  (1 балл) | Сверх требуемого объема  (2 балла) | |
| 14. | Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов) | Не имеется    (0 баллов) | Частично    (1 балл) | Имеется в полном объеме   (2 балла) |
| 15. | Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла) | Нет    (0 баллов) | Имеются    (1 балл) | |
| 16. | Наличие плана производственного самоконтроля (не более 1 балла) | Нет  (0 баллов) | Имеются  (1 балл) | |

**Примечание:** в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем году.