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 должны соответствовать услуги по организации горячего питания для детей из малообеспеченных семей за счет фонда Всеобуч в КГУ «Архангельская СШ», КГУ «Новокаменская СШ», КГУ «Водопроводная СШ», КГУ «Больше-Малышенская СШ», КГУ «Беловская СШ», КГУ «Боголюбовская СШ», КГУ «Петерфельдская СШ», КГУ «Пеньковская СШ», КГУ «Озерная СШ» Кызылжарского района Северо-Казахстанской области.

Питание предоставляется 1287 обучающимся, в том числе 210 обучающиеся за счет средств местного бюджета на сумму выделенную сумму 5 964 000,00 тенге .

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ «Архангельская СШ», КГУ «Новокаменская СШ», КГУ «Водопроводная СШ», КГУ «Больше-Малышенская СШ», КГУ «Беловская СШ», КГУ «Боголюбовская СШ», КГУ «Петерфельдская СШ», КГУ «Пеньковская СШ», КГУ «Озерная СШ» 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.

Горячее питание, обучающимся для первой и второй смены предоставляется поставщиком согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы: КГУ «Архангельская СШ», КГУ «Новокаменская СШ», КГУ «Водопроводная СШ», КГУ «Больше-Малышенская СШ», КГУ «Беловская СШ», КГУ «Боголюбовская СШ», КГУ «Петерфельдская СШ», КГУ «Пеньковская СШ», КГУ «Озерная СШ»

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. (сертификат соответствия товара). Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

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 директором школы и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.

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 (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 обязаны быть 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.