|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 3 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги  по организации питания обучающихся в организациях среднего образования |

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в школах Кызылжарского района.»

    Питание предоставляется 2040 обучающимся, в том числе 297 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 4 455 000,00 тенге.

      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школах Кызылжарского района являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

      Питание обучающихся осуществляется в столовой или в буфете.

      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 ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

      Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

      В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет в школах Кызылжарского района используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

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

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

      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется согласно режиму работы столовой по согласованию с директором школы.

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

      Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

      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.

      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 сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, 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 другие).

      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.

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

      Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания не принимаются, если:

      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z53) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года "О государственных закупках";

      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

      3) не является резидентом Республики Казахстан;

      4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

  4 **-х недельное перспективное меню для конкурса:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Граммы** |
| **1 неделя** | |
| **Понедельник** | |
| Суп лапша домашняя | 230 |
| Тефтели мясные,  гарнир: гречка рассыпчатая | 90 |
| Чай | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Вторник** | |
| Суп с крупой | 230 |
| Жаркое по домашнему | 200 |
| Салат из свежих овощей | 80 |
| Кисель из плодов шиповника | 200 |
| Яблоко | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Среда** | |
| Рассольник | 230 |
| Мясо тушенное (говядина) | 90 |
| Гарнир: капуста тушенная | 130 |
| Кефир | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Четверг** | |
| Суп с бобами | 230 |
| Катлеты рыбные | 90 |
| Гарнир: кртофель пюре | 130 |
| Сок мультивитаминный | 200 |
| Банан | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Пятница** | |
| Суп-харчо | 130 |
| Котлеты мясные с рисом отварным | 80+130 |
| Салат из свежих овощей | 80 |
| Чай | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Граммы** | |
| **2 неделя** | | |
| **Понедельник** | | |
| Борщ | | 230 |
| Зразы рубленные | | 90 |
| Гарнир: перловка | | 130 |
| Молоко или чай | | 200 |
| Мед пчелинный | | 10 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Вторник** | | |
| Суп харчо | | 230 |
| Жаркое по-домашнему | | 200 |
| Салат из белокочанной капусты | | 80 |
| Компот из смеси сухофруктов | | 200 |
| Яблоко | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Среда** | | |
| Суп лапша домашняя | | 230 |
| Плов (говядина) | | 180 |
| Кефир | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Четверг** | | |
| Суп с бобовыми | | 230 |
| Рыбная котлета или жаренная мойва | | 75 |
| Гарнир: картофельное пюре | | 120 |
| Салат из свежих овощей | | 80 |
| Сок натуральный персиковый | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Пятница** | | |
| Суп из овощей | | 230 |
| Биточки мясные | | 85 |
| Гарнир: рис припущенный | | 130 |
| Мед пчелинный | | 10 |
| Молоко или чай | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Граммы** |
| **3 неделя** | |
| **Понедельник** | |
| Суп с вермишелью | 230 |
| Говядина тушенная (поджарка) | 90 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 130 |
| Салат «Витаминный» | 60 |
| Чай | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Вторник** | |
| Суп с бобовыми | 230 |
| Куры отварные | 80 |
| Гарнир: макароны отварные | 130 |
| Салат из моркови | 80 |
| Сок мультивитаминный | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Среда** | |
| Рассольник | 230 |
| Зразы рубленные | 90 |
| Гарнир: рис припущенный | 130 |
| Кефир, чай | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Четверг** | |
| Суп с крупой | 230 |
| Рыбная котлета или жаренная мойва | 75 |
| Гарнир: картофельное пюре | 130 |
| Салат из свежих овощей | 80 |
| Кисель | 200 |
| Банан | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Пятница** | |
| Суп лапша домашняя | 100/150 |
| Рагу (говядина) |  |
| Мед пчелинный |  |
| Молоко или чай | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 40 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Граммы** | |
| **4 неделя** | | |
| **Понедельник** | | |
| Щи их свежей капусты | | 230 |
| Плов | | 180 |
| Молоко или чай | | 200 |
| Мед пчелинный | | 40 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Вторник** | | |
| Суп с вермишелью | | 230 |
| Зразы рубленные | | 90 |
| Гарнир: перловка | | 130 |
| Салат витаминный | | 80 |
| Сок натуральный | | 200 |
| Яблоко | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Среда** | | |
| Суп с крупой | | 230 |
| Мясо тушенное (говядина) | | 90 |
| Гарнир: капуста тушенная | | 130 |
| Какао или чай | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Четверг** | | |
| Зразы с макаронами | | 230 |
| Салат из моркови | | 80 |
| Сок натуральный | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |
| **Пятница** | | |
| Борщ | | 230 |
| Куры отварные | | 90 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | | 130 |
| Чай | | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 40 |

      Дата 02.08.2019 год

**Руководитель Базарбаева З.Ж.**