

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

Организация и обеспечение учащихся СШ №9 горячим питанием будет осуществляться в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года №179 зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов в Министерстве юстиции за №10275 от 17 февраля 2015года.

Услуга предоставляется 133 учащимся, из них 83 учащихся 1-2 классов, 50 учащихся их фонда Всеобуча.

Приготовление блюд будет осуществляться с соблюдением технологии и норм закладки сырья. Приготовление блюд и обеспечение питанием будет осуществляться непосредственно по месту нахождения пищеблока школы №9

Вес порционных блюд будет соответствовать гигиеническим нормам:

Первые блюда – 200-250 грамм;

Вторые блюда – мясные, рыбные выход 60-80 грамм;

Гарниры – 100 грамм;

Каши молочные с маслом и сахаром – 300 грамм;

Салаты овощные – 30-60грамм;

Фрукты – от 100 грамм;

Напитки (молочные, соки натуральные, чай, какао, компот, кисель) – 200грамм.

Организация питания будет производиться согласно разработанного и утвержденного организатором конкурса и согласованного с уполномоченным органом перспективного меню, при этом меняя варианты по дням недели.

Перечень оборудования в пищеблоке соответствует санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года №179  
В целях предоставления качественных услуг по организации горячего питания будут обеспечены следующие требования:

1. К работе будут допускаться повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

2. К работе будут допускаться работники только с наличием медицинских книжек, с результатами прохождения медицинского осмотра и допуска к работе, обеспеченные спец.одеждой, не 3-х комплектов на каждого.

3. При работе будет использоваться необходимое количество производственного и разделочного инвентаря и кухонной посуды, отдельно для сырых и вареных продуктов, с соответствующей маркировкой. В качестве моющих и дезинфицирующих средств будут использоваться средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Будут проводиться мероприятия по дезинфекции, согласно графика проведения санитарных дней.

В работе будут использоваться производственные столы, инвентарь, посуда, изготовленная из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.



В работе будет использоваться необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее трех комплектов на посадочное место.

Столовые приборы из нержавеющей стали, столовая посуда фарфоровая или стеклянная, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года №179 зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов в Министерстве юстиции за №10275 от 17 февраля 2015года. Пищевые продукты, поступающие в пищеблок, будут соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и иметь сопроводительные документы, удостоверяющие их происхождение, качество и безопасность, сроки и условия хранения.

4. . На предприятии ИП Суханова И.А. введена Система Менеджмента Качества по услугам общественного питания «Система менеджмента качества».

Сертификат соответствия «Система Менеджмента Качества» . Имеется также Сертификат соответствия «Изготовление специальных рационов питания для учащихся и создание условий для реализации и организации их потребления на предприятии» / копия прилагается/.

Разработан Ассортиментный перечень выпускаемой продукции, согласованный с уполномоченным органом /прилагается/.

5.Также была участником семинара «По организации безопасного и здорового питания в школах» проведенным КГП «Карагандинским областным центром формирования здорового образа Жизни» отделом «Безопасное питание» и был присвоен сертификат /копия прилагается/

6. Для доставки продуктов в пищеблок имеется арендованный специализированный автотранспорт, с санитарным паспортом и санитарной книжкой на водителя /копии документов прилагаются/.

Дата 24.01.2021

Подпись руководителя

М.П.



Суханова Ирина Анатольевна  
(Ф.И.О. должность)