

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

**Техническое задание
для поставщика услуги «Организация питания обучающихся ГУ «Физико-
математический лицей отдела образования акимата города Костаная» на 2020г»**

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга «Организация питания обучающихся ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная» на 2020г».

Питание предоставляется 870 (восемьста семидесяти) обучающимся, в том числе 7 (семи) обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 263 00 (двести шестьдесят три тысячи) тенге 00 тиын .

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в помещении столовой ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная» по адресу г.Костанай, проспект Абая, 17.

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 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 ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой и второй смен осуществляется согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная». Для реализации буфетной продукции поставщиком создаются условия, которые соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 9 ч 00 мин до 17 ч 00 мин с понедельника по пятницу.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю ГУ «Физико-математический лицей отдела образования акимата города Костаная» 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 по согласованию с руководителем организации образования.

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 категорий учащихся с медицинскими показаниями 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.

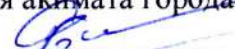
В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые 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 должны иметься в наличии 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. Поставщик несет ответственность за обеспечение на пищеблоке правил охраны труда и техники безопасности для обслуживающего персонала, норм противопожарной и электробезопасности, мер по сохранности технологического оборудования.

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

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Директор ГУ «Физико-математический лицей
отдела образования акимата города Костаная»
Богданчиков С.П. 

М.П.



Перспективное сезонное двухнедельное меню для учащихся

«СОГЛАСОВАНО»

Медицинская сестра

ГУ «Физико-математический

лицей отдела образования

акимата города Костаная»

 Ступник О.Ф.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ГУ «Физико-математический лицей

отдела образования акимата города

Костаная»

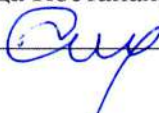
 Богданчиков С.П.

**Перспективное сезонное двухнедельное меню для учащихся
Зима-весна 2020 г.**

День недели	1 неделя	День недели	2 неделя
Понедельн.	1. Салат из капусты. 2. Гречка с маслом рассыпчатая. 3. Гуляш из говядины 4. Булочка с сыром 5. Компот из фруктов. 6. Хлеб.	Понедельник	1. Овощное рагу с мясом говядины. 2. Компот из фруктов. 3. Яблоко. 4. Хлеб.
Вторник	1. Салат из моркови. 2. Суп-лапша домашняя с мясом курицы 3. Булочка ванильная 4. Чай с сахаром. 5. Хлеб.	Вторник	1. Тефтели мясные. 2. Макароны отварные. 3. Кисель. 4. Хлеб. 5. Фрукты.
Среда	1. Плов из мяса говядины. 2. Компот из ягод. 3. Яблоко. 4. Хлеб.	Среда	1. Суп гороховый с мясом говядины. 2. Салат из моркови. 3. Чай с сахаром. 4. Плюшка с сахаром 5. Хлеб.
Четверг	1. Салат из огурцов. 2. Котлета мясная. 3. Картофельное пюре 4. Сок натуральный. 5. Хлеб.	Четверг	1. Салат из овощей. 2. Минтай припущенный 3. Картофельное пюре. 4. Сок натуральный. 5. Хлеб.
Пятница	1. Салат из капусты. 2. Гуляш из филе цыпленка. 3. Макароны отварные. 4. Кисель. 5. Хлеб 6. Яблоко.	Пятница	1. Зразы (котлетное мясо). 2. Макароны отварные. 3. Компот из ягод. 4. Яблоко. 5. Хлеб.

«СОГЛАСОВАНО»

Медицинская сестра
ГУ «Физико-математический
лицей отдела образования акимата
города Костаная»

 Ступник О.Ф.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ГУ «Физико-математический
лицей отдела образования
акимата города Костаная»

 Богданчиков С.П.

**Перспективное сезонное двухнедельное меню для учащихся
Лето - осень 2020 г.**

День недели	1 неделя	День недели	2 неделя
Понедельн.	1.Котлета мясная. 2.Картофельное пюре. 3.Сок натуральный. 4.Яблоко. 5.Хлеб.	Понедельник	1.Биточки мясные (говядина). 2.Картофельное пюре. 3. Булочка с повидлом. 4. Компот из ягод. 5.Хлеб.
Вторник	1.Борщ из мяса курицы. 2.Салат из овощей. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб. 5.Булочка с сыром.	Вторник	1.Суп с вермишелью с мясом говядины. 2.Салат из капусты. 3.Чай с сахаром.. 4.Булочка ванильная.. 5.Хлеб.
Среда	1.Мясо тушеное (говядина). 2.Капуста тушеная. 3.Кисель. 4.Фрукты. 5.Хлеб.	Среда	1.Курица отварная с макаронами. 2.Салат витаминный. 3.Кисель. 4.Хлеб. 5.Яблоко.
Четверг	1.Салат из овощей. 2.Жаркое по домашнему. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб. 5.Фрукты.	Четверг	1.Салат из овощей. 2.Зразы (котлетное мясо). 3. Картофельное пюре. 4. Чай с сахаром. 5. Хлеб. 6.Коржик песочный.
Пятница	1.Плов из филе цыпленка.. 2.Салат из капусты. 3.Компот из ягод 4.Хлеб.	Пятница	1.Гуляш из говядины. 2.Макароны отварные. 3. Компот из ягод. 4.Фрукты. 5.Хлеб.