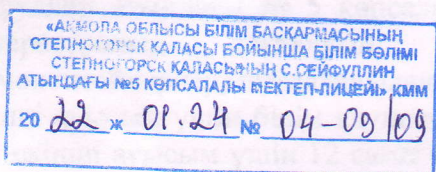


Үлгі конкурстық құжаттамаға  
жеткізушіні таңдау жөніндегі  
тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер  
орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды  
Білім беру



### Техникалық тапсырма

#### Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметті берушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға қосымша

Берілген техникалық тапсырмада «Ақмола облысы Степногорск қалалық білім бөліміне қарасты С.Сейфуллин атындағы №5 көпсалалы мектеп-лицейінің КММ-дегі оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша сапалық және сандық сипаттама көрсетілген.

Тамақтану 687 білім алушыға тағайындалған оның ішінде аз қамтылған 60 білім алушыға беріледі ( оқу үрдісі кезеңінде және мектепшілік лагерьде). Оқу үрдісі кезінде мемлекеттік қызмет стандартына сәйкес республикалық бюджет қаражаты есебінен «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» ҚҚС-сыз және 1 сыныпты тегін тамақтануға 2430000 (екі миллион төрт жүз отыз мың) теңге 00 тиын, 60 білім алушыға 2880000 сомасына (екі миллион сегіз жүз сексен мың) теңге 00 тиын ҚҚС есепке алмағанда ұсынады. (бөлінді, бөлінеді т.б. біреуін жазарсыз )

Ақмола облысы білім басқармасының Степногорск қаласы бойынша білім беру бөлімінің Степногорск қаласы № 5 көпсалалы мектеп-лицейі оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері білім алушылардың жасы, калорийлік құндылығы мен физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес келетін тамақпен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру 4 шағын аудан, 46 ғимарат мекенжайы бойынша орналасқан «Ақмола облысы білім басқармасының Степногорск қаласы бойынша білім беру бөліміне қарасты С. Сейфуллин атындағы №5 көпсалалы мектеп-лицейі» асханасында жүзеге асырылады.

Конкурста жеңімпаз деп танылған әлеуетті өнім беруші 15 күнтізбелік күн ішінде Қазақстан Республикасының мемлекеттік мүлік туралы заңнамасына сәйкес мектеп асханасында үй-жай мен жабдықты жалға алу шартын жасасуға тиіс.

Асханада ауыз су режимі ұйымдастырылуы тиіс. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға құйылған және бөтелкеленген ауыз су сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасы заңнамасының белгіленген талаптарына сәйкес болуы тиіс. Қайнатылған ауыз суды 3 сағаттан аспайтын сақтау шартымен пайдалануға жол беріледі. Ішу үшін таза ыдыстар (шыны, фаянс, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланылады, таза және пайдаланылған ыдыстар үшін жеке таңбаланған табақшалар немесе бір рет қолданылған ыдыстарды жинау үшін контейнерлер бөлінеді.

Ыдыстарға құйылған судың сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса жүреді.

Қызмет көрсетуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық ережелердің сақталуын қамтамасыз етеді. Өнім беруші дайын тамақтың сапасын бақылау журналын (бракераж) жүргізу үшін жағдайларды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші бракераж журналында нәтижелерін белгілей отырып, ас мәзірін берер алдында дайындалған тағамдардың күнделікті сынамасы бойынша медицина қызметкерінің жұмыс істеуіне жағдай жасайды.

Тағамдардың, тамақ өнімдері мен аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне

сәйкес келуге тиіс.

Тамақтарды мектептегі тамақтандырудың базалық ұйымынан «Ақмола облысы білім басқармасының Степногорск қаласы бойынша білім бөлімінің Степногорск қаласы бойынша С. Сейфуллин атындағы № 5 көпсалалы мектеп-лицейі» асханасына жеткізген жағдайда тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін мамандандырылған ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады.

Бірінші ауысым үшін білім алушыларға ыстық тамақ 9 сағат 35 минутта беріледі: 10 сағат 30 мин. екінші ауысым үшін 12 сағат 45 мин: I мектеп алды даярлық сыныбы, 14 сағат 45 мин: II мектеп алды даярлық тобы; 15 сағат 35 мин: 2А, 2Ә, 2В, 3А, 3Ә, 5А, 5Ә; 16 сағат 30 мин: білім алушылардың белгіленген тамақтану режиміне сәйкес.

Санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату асхана жұмысының барлық уақыты ішінде жүзеге асырылады және оқу процесінің соңына дейінгі бір сағаттан кешіктірілмей аяқталады.

Қызметті жеткізуші ай сайын «Ақмола облысы білім басқармасының Степногорск қаласы бойынша білім бөлімінің С. Сейфуллин атындағы №5 көпсалалы мектеп-лицейі» КММ басшысы О. С. Исаковаға сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылық саласындағы мемлекеттік органда шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді.

Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес болуы тиіс. Өнімдерді, тағамдар мен аспаздық бұйымдарды басқа түрлеріне ауыстыру ерекше жағдайларда, санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес жүзеге асады.

Оқушылардың тамақтануында ерекшеліктері бар жекелеген санаттары үшін тамақтану (диеталық) ұйымдастырылады.

Қызмет көрсетуші тағамдарды дайындау технологиясын және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігін сақтау үшін ас блогында тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық картасының) болуын қамтамасыз етеді.

Тамақ дайындау тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі, онда тағамдарды орналастыру, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (құрамында белоктар, майлар, көмірсулар, дәрумендер) және әрбір тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялылығы) және әрбір тамақты жиынтығында қабылдау туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас блогында тұрақты түрде қажетті құжаттама болуы тиіс.

санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарымен (тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераждары журналдары, дайын аспаздық өнімдер, денсаулық журналы, тағамдарға витаминдеу жүргізу журналы, тоңазытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы, ас мәзірі, дайындалатын тағамдардың технологиялық карталары, тамақ өнімдерінің кіріс құжаттары, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, куәлік сертификаттары, Жеткізушіге, ас блогының әрбір қызметкеріне арналған медициналық кітапшалар мен жұмысқа жіберу туралы рұқсатнамалар бар

Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлікте тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.

Өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% -ын (сексен пайызын) тауарларды өндірушілерді қолдау үшін отандық тауарларды өндірушілерден

сатып алады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтерді әлеуетті өнім берушінің өтінімдері, егер:

- 1) «Мемлекеттік сатып алу туралы» 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын Мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрады;
- 2) осы әлеуетті өнім берушінің әлеуетті және (немесе) уәкілетті өкілінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;
- 3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;
- 4) салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары және әлеуметтік аударымдар бойынша берешектің бір теңге және одан да көп мөлшерінде болуы (Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес төлеу мерзімі кейінге қалдырылған жағдайларды қоспағанда).

2022 жылғы 05 қаңтар

Басшы



О. С. Искакова  
М.О.