

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні немесе тауарларды жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні немесе тауарларды жеткізушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет. Осы техникалық тапсырмада **Өскемен қаласы әкімдігінің «№45 бейімделген орта мектебі» КММ** оқушылары мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

Тамақтандыру 262 білім алушылар мен тәрбиеленушілерге, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома **3791371** теңгеге **210** білім алушыға ұсынылады және ата-аналар төлемі есебінен **3719250** теңгеге **52** шағын орталық тәрбиеленушісіне ұсынылады. Жалпы сомасы – **7510621** теңге.

Өскемен қаласы әкімдігінің «№45 бейімделген орта мектебі» КММ оқушылары мен тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру барысында негізгі мақсаттары мен міндеттері жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушылар мен тәрбиеленушілерді тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру мектеп асханасында жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші бракераж журналына нәтижелерін жазу арқылы дайындалған тағамдарды тарату алдында күн сайын сынама алу бойынша медицина қызметкерінің жұмысына жағдай жасайды.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

Өскемен қаласы әкімдігінің «№45 бейімделген орта мектебі» КММ

асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Директор Тлеуқенов Оралхан Рақимжанович бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес ыстық тамақ ұсынылады (№1 қосымша).

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 8.00-ден 17.00-ге дейін жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Тлеуқенов Оралхан Рақимжановичқа тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінде міндетті түрде бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының бракераждар, дайын аспаздық өнімдердің журналдарын, денсаулық журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу, температура режимін, тоңазытқыш жабдықтарын есепке алу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнділігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады.

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 тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса қабылданбайды.

Күні 18.02.2016ж.

Директор

 О.Р.Тлеукенов

М.О.



Асхана жұмыс кестесі

I АУЫСЫМ

У А Қ Ы Т Ы	С Ы Н Ы П Т А Р
08.30 – 08.45	Даярлық тобы 0а, 0в
8.45. – 8.55	1 ,6 сыныптар
10.35 – 10.50	2 , 8 сыныптар
11.35 – 11.50	9 - 11 сыныптар

II АУЫСЫМ

У А Қ Ы Т Ы	С Ы Н Ы П Т А Р
13.45 - 14.00	Күнұзақ тобы
14.45 - 14.55	3 сыныптар
15.40 – 15.55	4 сыныптар, 5а, 5б Күнұзақ тобы
16.40– 16.55	5в, 5г , 7 сыныптар