

крупы, хлебобулочные изделия, кисломолочные изделия, рыбы, яйца, свежие овощи, фрукты и зелень, мед в готовой упаковке.

Поставщик должен предоставлять следующие напитки: теплое молоко, витаминизированные кисели, в летнее время компоты из свежих фруктов и в зимнее время из сухих плодов (фруктов). В качестве холодного напитка использовать соки - в упаковке, кисломолочные продукты (жидкие), молоко промышленного производства – готовые в упаковке;

40) вести следующую учетно-отчетную документацию:

- 1) журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
 - 2) журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
 - 3) бракеражный журнал;
 - 4) журнал С-витаминизации;
 - 5) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
 - 6) перспективное меню;
 - 7) журнал учета температурного режима в холодильниках;
 - 8) приказы и инструкции.
- 41) согласовывать с Заказчиком расписание по организации питания учащихся;
- 42) производить своевременную оплату коммунальных услуг, согласно выставленным счетам к оплате.

7. Потенциальный поставщик должен проводить транспортировку пищевых продуктов в соответствующей таре на специально оборудованном автотранспорте (собственном, арендованном или поставщика продуктов) имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение с действующей отметкой о допуске к работе. Водитель управляющий специально оборудованным автотранспортом и осуществляющий доставку продуктов питания должен иметь медицинскую книжку с действующей отметкой о допуске к работе. Потенциальный поставщик несет ответственность за безопасность объектов санитарно-эпидемиологического надзора и транспортных средств, используемых для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. Для организации бесперебойного питания учащихся школы и воспитанников мини-центра потенциальный поставщик должен иметь столовую и кухонную посуду, отвечающую санитарно-эпидемиологическим требованиям (п. 245 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), на среднегодовой контингент питающихся учащихся.

9. Для организации качественного питания учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра потенциальный поставщик должен иметь в штате (с основным местом работы) не менее 3-х поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (п. 317 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), не менее 4-х человек обслуживающего персонала. Все работники пищеблока должны иметь медицинские книжки с действующей отметкой о допуске к работе. При наличии в штате потенциального поставщика технолога и диетолога, он получает дополнительные баллы, которые будут учтены при подведении итогов конкурса.

10. Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания учащихся школы в соответствии с 2-х недельным перспективным меню на организацию питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы учащихся, с соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия (п. 274 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684). Информацию о наборе помещений, оснащению холодильным и технологическим оборудованием, режимом работы организации образования потенциальный поставщик может получить в КГУ «Средняя профильная школа №45» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, пр.К.Сатпаева, 3/1. Потенциальный поставщик должен согласиться с предлагаемым организатором конкурса перспективным меню или предложить свое перспективное меню с учетом требований, перечисленных в пунктах 1-3 технического задания, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы учащихся, с соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

11. Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания в соответствии перспективным меню на организацию питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в пришкольном лагере в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы учащихся, с соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия (п. 274 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684). Информацию о наборе помещений, оснащению холодильным и технологическим оборудованием, режимом работы организации образования потенциальный поставщик может получить в КГУ «Средняя профильная школа №45» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, пр.К.Сатпаева, 3/1. Потенциальный поставщик должен согласиться с предлагаемым организатором конкурса перспективным меню или предложить свое перспективное меню с учетом требований, перечисленных в пунктах 1-3 технического задания, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы учащихся, с соблюдением основ-

ных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

12. Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания в соответствии перспективным 10-ти дневное меню дошкольного мини-центра на организацию питания воспитанников мини-центра в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы учащихся, с соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия (п. 274 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684). Информацию о наборе помещений, оснащению холодильным и технологическим оборудованием, режимом работы организации образования потенциальный поставщик может получить в КГУ «Средняя профильная школа №45» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, пр.К.Сатпаева, 3/1. Потенциальный поставщик должен согласиться с предлагаемым организатором конкурса перспективным меню или предложить свое перспективное меню с учетом требований, перечисленных в пунктах 1-3 технического задания, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей воспитанников мини-центра, с соблюдением основных норм питания на 1-го воспитанника мини-центра в день с указанием выхода (объема) порций, в период воспитательного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

13. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, в течение 15 календарных дней должен заключить договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.

14. Обеспечение питанием обучающихся и воспитанников в школах оказывается в соответствии с подпунктом 19 пункта 2 статьи 6 и пунктом 5 статьи 48 Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года № 319. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, при организации горячего питания опекаемых учащихся, учащихся из малообеспеченных семей и воспитанников дошкольного мини-центра должен руководствоваться следующими нормативными правовыми документами: подпунктом 2 пункта 4 постановления Правительства РК от 25 января 2008 года № 64 «Об утверждении Правил расходования средств, выделяемых на оказание финансовой и материальной помощи социально незащищенным обучающимся и обучающимся из числа малообеспеченных семей»; пунктами 2, 3 постановления Правительства РК № 738 от 17 мая 2000 года «О размерах и источниках социальной помощи нуждающимся гражданам в период получения ими образования»; главой 12 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях» от 25 июля 2003 года № 570 ; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 25 июля 2003 года № 569; государственным стандартом СТ РК 1010-99 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 01.04.2000 года; методические рекомендации «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 13 августа 2008 года № 98; методические рекомендации «Организация питания детей в учреждениях образования», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 152; методические рекомендации «Паспорт школьного пищеблока», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 155.

15. Потенциальный поставщик гарантирует в порядке и на условиях, определенных Договором, оказать услуги по организации и обеспечению питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей согласно техническому заданию, в соответствии с требованиями, предъявляемым Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 18 сентября 2009 года № 193-IV, Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года № 301, Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665), «Об утверждении размеров источников, видов и правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320) и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей, своевременно, бесперебойно, в полном объеме и с хорошим качеством, обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору.

Директор КГУ «Средняя профильная школа №45»
акимата города Усть-Каменогорска



О.Тлеуқенов