Утверждаю

Директор
КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области
_____Исмайлова Ж.Б.
«____» _____2026 г

Приложение 2 к договору
от «___»_____2026 года от №____

Техническое задание

Номер закупки:	
Наименование конкурса:	Услуги по организации питания обучающихся в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области
Лот №	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей
Общая сумма на лот в тенге (указать сумму) без учета НДС	4 803 000,00
Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания воспитанников и обучающихся в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области	
Всего воспитанников и обучающихся	766 детей
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	1-4 классы – 300 детей 5-9 классы – 14 детей, 10-11 классы – 1 ребенок
Из них:	
Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года	5-9 классы – 14 детей, 10-11 классы – 1 ребенок
другие (указать категорию и количество детей)	Учащиеся 1-4 классов - 300 детей
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)	
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года Без НДС	11-15 лет – 807,0 16-18 лет – 852,0
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)	760,0

Пришкольный лагерь	
Количество детей в пришкольном лагере	200
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	
Из них:	
количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года	
другие (указать категорию и количество детей)	
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)	
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года	
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)	

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой.

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 на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 30 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства.

Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации.

При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534).

В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на интернет-ресурсе организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена).

Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания

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.

При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 10.05 часов с переменой 15 минут, 11.05 часов с переменой 15 минут, 12.00 часов с переменой 15 минут, согласно установленному режиму питания обучающихся.

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором Исмайлова Ж.Б.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 8.00 до 18.00 часов.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору Исмайловой Ж.Б. сведения:

– об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

– о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса.

Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню.

Для отдельных категорий учащихся (болезни ЖКТ) организуется щадящее (диетическое) питание.

В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.

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 находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал "С-витаминизации", журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты на приготовляемые 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).

У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору).

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

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

Наличие сертификатов о прохождении курсов повышения квалификации, квалифицированных сотрудников пищеблока, работающих более 1 (одного) года, обязательно. Наличие опыта работы в сфере организации питания школьников обязательно. Обязательным условием для обеспечения своевременным, качественным и бесперебойным горячим питанием детей является приготовление блюд непосредственно в школьной столовой (пищеблоке), имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение.

Поставщик обязан обеспечить столовую посудой, соответствующей стандарту, в количестве не менее трех комплектов на человека. Поставщик обязан обеспечить работников пищеблока комплектами специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены в количестве не менее трех комплектов на человека. Поставщик обязан обеспечить пищеблок аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Монтаж, демонтаж, наладка, ремонт, проверка и техническое обслуживание оборудования столовой осуществляется за счет

собственных средств потенциального поставщика. Текущий и капитальный ремонт арендуемого оборудования производится за счет собственных средств поставщика.

Поставщик должен своевременно восстанавливать затраты на оплату коммунальных услуг на лицевой счет «Заказчика» согласно заключенным договорам на предоставление коммунальных услуг, а именно: производить оплату за потреблённую электроэнергию по счетчику; оплату за потребленную тепловую энергию по факту счетов за текущий месяц пропорционально арендуемой площади; оплату за потребленную холодную и горячую воду и отведение сточных вод согласно среднемесячным расчетным показателям.

Поставщик должен иметь дополнительно контейнер для сбора ТБО в специально отведенном организацией образования месте, производить самостоятельно расчет с поставщиком услуг за вывоз и утилизацию ТБО исходя из их фактических объемов

Поставщик должен своевременно производить оплату арендуемого помещения (420 м2) согласно расчетам по месту регистрации договора. Поставщик должен своевременно производить оплату арендуемого технологического оборудования в количестве и по наименованию акта-передачи во временное пользование согласно расчетам по месту регистрации договора.