БЕКІТЕМІН:

К.Нұрбаев атындағы Ақсуат орта мектебі КММ директоры

_____ Ж. Тургамбаева

«13» 11 2026 жыл

Техническое задание / Техникалық тапсырма

Тамақтануды ұйымдастыру қызметі. Бұл техникалық тапсырмада **Абай облысы білім басқармасының Ақсуат ауданы білім бөлімінің "К.Нұрбаев атындағы Ақсуат орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі** тәрбиеленушілері мен білім алушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметке сәйкес келетін сапалық және сандық сипаттамалар сипатталған.

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания воспитанников и обучающихся в **Коммунальное государственное учреждение "Аксуатская средняя школа имени К.Нурбаева" отдела образования района Ақсуат управления образования области Абай**

1-11 сынып оқушыларына арналған тамақтану
Бюджет есебінен тамақтанатын білім алушылар саны – 400
Оқу күндерінің саны – 164
Күніне 1 балаға тамақтану құны – 600 теңге ҚҚС қоса есептемегенде

Питание для учащихся 1-11 классов
Количество обучающихся, питающихся за счет бюджета – 400
Количество учебных дней – 164
Стоимость питания на 1 ребенка в день – 600 тенге без учета НДС

Мектеп жанындағы шағын орталықтың тәрбиеленушілерін тамақпен қамтамасыз ету
Бала саны 82
Тамақтанатын күн саны – 228
Бір балаға тамақ шығыны сомасы 680 теңге ҚҚС қоспағанда

Питание воспитанновков пришкольного миницентра
Количество детей 82
Количество дней – 228
Цена питания на ребенка в день 680 тенге без НДС

Абай облысы білім басқармасының Ақсуат ауданы білім бөлімінің "К.Нұрбаев атындағы Ақсуат орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі (білім беру ұйымының атауын көрсету) балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тамақтық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру **Абай облысы білім басқармасының Ақсуат ауданы білім бөлімінің "К.Нұрбаев атындағы Ақсуат орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі** асханасында, шағын орталық тәрбиеленушілерін тамақтандыру шағын орталық асханасында жүзеге асырылады.

Қызметті жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың босатылуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді.

Қызметті жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді.

Жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде ас әзірлейтін асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейне сигнал (бейнекамералар) көзі бар нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы түсірілген материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық жеткізушінің меншігінде қалады.

Қызметті жеткізуші салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханада төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді.

Жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап екі ай ішінде арнайы жабдықтар мен бағдарламалық қамтылымды орната отырып, білім алушылармен қолма-қол

ақшасыз есеп айырысу жүйесін енгізеді. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық қызметті жеткізушінің меншігінде қалады.

Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, шөлмектегі суды өткізу конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмасына сәйкес жүзеге асырылады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен интеграцияланған ақпараттық платформа арқылы не білім беру жүйесі арқылы білім алушылардың асханаға баруын есепке алу және фискализациялау жүзеге асырылады.

Платформада (жүйеде) күн сайын бағасы көрсетілген мәзір, ас фотосуреті орналастырылады, мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызметтер сапасын, ас мәзірінің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді.

Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық өнімдердің (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын және Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін (тағамның суреті бар ас мәзірі, атауы, бағасы) ұсынады.

Өнім беруші тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялар (бракераждық), тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтар мүшелерінің ас блогына кіруін қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс.

Мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан Абай облысы білім басқармасының Ақсуат ауданы білім бөлімінің "К.Нұрбаев атындағы Ақсуат орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі (білім беру ұйымының атауын көрсету) асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады.

Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы **Ж. Тургамбаева** (басшының тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді.

Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқсықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін сатуға жағдай жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу **08.00 – 18.00** сағатта жүзеге асырылады (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақыты көрсетіледі).

Өнім беруші ай сайын тапсырыс берушіге мынадай мәліметтер ұсынады:

-білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы;

-конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы.

Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс.

Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады.

Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты ішу үшін қажетті жағдайлар жасалады.

Қызметті жеткізуші дайын тағамдарды дайындау технологиясын сақтау және калориялығына сәйкес болу үшін ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) 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 блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жұмысын ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама (тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, "С-витаминдеу" журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын

органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы, бір айдағы Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық картасын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (атап көрсету: жүккұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, ұсыныс-пікірлер кітабы) тұрақты түрде болады.

Өнім берушіде қызмет көрсету басталар алдында жұмыс істеуге рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкерінің медициналық кітапшалары болады.

Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен қоса жоспардың көшірмесін ұсынады.

Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақытында мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.

Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған жағдайда өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді.

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі жазылады.

Тауарларға арналған техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалардың сипаты функционалдық шектерін, техникалық сипаттамалардың параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсаттары үшін тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуі тиіс.

Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2027 жылға балаларды тамақтандыру қызметін саты палу конкурсы алдын ала жоспар арқылы өткізіледі. Сатып алуда 2026 жылғы бекітілген ас мәзірлері ұсынылған. 2027 жылға ас мәзірлері қайта жасалып, өзгертілуі мүмкін екендігін ескертеміз.

Основными целями и задачами при организации питания детей в **Коммунальное государственное учреждение "Аксуатская средняя школа имени К.Нурбаева" отдела образования района Ақсуат управления образования области Абай** являются обеспечение учащихся и воспитанников рациональным питанием,

соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой, питание воспитанников мини центра в столовой мини центра **Коммунальное государственное учреждение "Аксуатская средняя школа имени К.Нурбаева" отдела образования района Ақсуат управления образования области Абай.**

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.

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 10 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).

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 **Коммунальное государственное учреждение "Аксуатская средняя школа имени К.Нурбаева" отдела образования района Ақсуат управления образования области Абай** используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации **Тургамбаевой Ж.А.** (указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

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 в **08.00 – 18.00** часы (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет заказчику 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 (указать категории учащихся) 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 (перечислить журналы: 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 (указать: 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 проверку (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.

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены на соответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

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

Конкурс по приобретению услуги по обеспечению питания на 2027 год проводятся по предварительному плану. В приобретении представлены утвержденные меню на 2026 год. Напоминаем, что меню на 2027 год могут быть переработаны и изменены