Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	"Балқаш" емдеу-сауықтыру кешені" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі
Ұйымдастырушының атауы:	"Балқаш" емдеу-сауықтыру кешені" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі
Конкурстың №:	№ 17937942-1
Конкурстың атауы:	Сипаттамаға сәйкес мұқият танысыңыз
Лоттың нөмірі:	№ 82045446-ОК1
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	27591000
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	27591000
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	Қызметті Тапсырыс беруші өтінім берген сәттен бастап 16 күнтізбелік күн ішінде техникалық ерекшелікке сәйкес 31.12.2026 жылға дейін көрсетсін.
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12
Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	"Балқаш "емдеу-сауықтыру кешені"ЖШС пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алуға техникалық ерекшелік Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер (Бұдан әрі-қызмет) "Балқаш "емдеу – сауықтыру кешені" ЖШС (бұдан әрі – /Тапсырыс беруші) Қазақстан Республикасы, Жамбыл облысы, Мойынқұм ауданы, "Балқаш" емдеусауықтыру кешені ғимаратының "1" қабатында орналасқан ас үйжайда жүзеге асырылуы тиіс. Мойынқұм а.о., Мойынқұм а., 061 уч. пәтер, 22 уч., Бетпақдала 33 (Ақтоғай ауданы Сары-Шаған станциясынан 25 км., Қарағанды облысы). Әлеуетті өнім берушінің пациенттерді тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуі белгіленген нысандағы жазбаша өтінімге (осы техникалық ерекшелікке №1 қосымша) сәйкес Тапсырыс берушінің мәлімделген көлемі бойынша демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күн сайын жүзеге асырылады. Жеткізуші пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсеткен кезде күнделікті тамақтануды тамақтану уақыты бойынша бөлуді ескере отырып, жасына қарай бөле отырып, бір пациентке теңгемен 1 төсеккүнге арналған тамақтану шығыстарының нормасы көрсетілген құннан және бағадан (ҚҚС-ты есепке алмағанда)аспауға тиіс: 1) балалар тағамы – (таңғы ас түскі ас түскі ас кешкі ас кешкі ас) 857 төсек-күн есебінен. Балалар тамағы үшін жоспарлы сома 5 142 000 теңгені құрайды. 2) ересектерге арналған тамақ – (таңғы ас түскі ас түскі ас кешкі ас кешкі ас) 3207 төсек-күн есебінен. Ересектердің тамақтануы үшін жоспарлы сома 22 449 000 теңгені құрайды. Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша оның клиенттік жүктемесін ескере отырып көрсетілуі мүмкін және Тапсырыс беруші шарттың жалпы сомасын өзгертпестен төсек-күндер санын өзгерте алады. Қуат режимі: 1) күніне 5 рет тамақтану: 2) - таңғы ас (швед үстелі) 3) - түскі ас 4) - түстен кейінгі тағамдар 5) - кешкі ас 6) - кешкі ас Жасына және тамақтану уақытына қарай бөлінетін бір төсек-күннің түпкілікті құны берілген бағаны ескере отырып, жасалатын шарттың сомасына қарай есептелетін болады. Шарт сомасына қызмет көрсетуге байланысты барлық шығыстар, соның ішінде, бірақ олармен шектелмей: Тамақ өнімдері, жуу және дезинфекциялау құралдарына арналған шығыстар, алынған жинау мүкәммалына арналған шығыстар, үстеме шығыстар, салықтар мен аударымдармен жалақыға арналған шығыстар, көлік / логистикалық шығыстар, санитарлық ұстау жөніндегі шығындар, жабдыққа қызмет көрсету, сатып алу кіреді жабдықтарды, жиһаздарды, ыдыс-аяқтарды және пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсету үшін қажетті тауарлар мен қызметтерді сатып алуға байланысты өзге де шығындарды қамтиды. Қызметтер Тапсырыс беруші қызметтер үшін бөлген үй-жайда жүзеге асырылуы тиіс. Ұсынылған үй-жайда қызмет көрсетуші өз есебінен пациенттерді тамақтандыру бойынша қызметтер көрсету үшін жөндеу және барлық қажетті жұмыстарды жүргізуі

	тиіс. Үй-жай санитарлық нормаларға сәйкес болуы керек. (Растайтын құжаттарды ұсынумен, техникалық сипаттамаларды сипаттаумен). Жеткізушінің есебінен бұзылған жағдайда ас үй жабдықтарына техникалық қызмет көрсету және ағымдағы жөндеу. Азық-түлік пен дайын тағамды тасымалдау мыналарды қолдану арқылы жүзеге асырылуы керек: термос арбалар, изобокстар және тығыз жабылатын ыдыстар. Қызметтер көрсету барысында әлеуетті өнім беруші қызметтер көрсету мақсатын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін, оның ішінде, бірақ олармен шектелмей: 1) "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төмен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің қаулысымен бекітілген тамақтану нормаларына сәйкес жоғары сапалы пациенттерді тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыруды жүзеге асыруға тиіс"2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128; 2) тағам дайындау технологиясының сақталуына ішкі бақылауды жүзеге асыру. ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР 1. Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру қазіргі заманғы ғылыми және сапалы деңгейде қолданылуы тиіс жалпы емдеу процесінің бөлігі ретінде пациенттерге медициналық қызмет көрсету бойынша Тапсырыс берушінің негізгі ісшараларының қатарына кіреді. 3. Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастырудың жалпы басшылығы Тапсырыс берушімен тығыз қарым-қатынаста жүзеге асырылады. 4. Қызмет көрсету мерзімі: Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша. ӘЛЕУЕТТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУШІНІҢ МІНДЕТТЕРІ 1. Қоғамдық немесе емдік тамақтану қызметтерін көрсету нарығында жұмыс тәжірибесі қажет. 2. Тапсырыс берушінің пациенттері үшін күнделікті емдікдиеталық 5-реттік тамақтануды ұйымдастыру. 3. Жоғары сапалы өз өндірісінің өнімдерін шығаруды қамтамасыз ету. 4. ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында – профилактикалық ұйымдарда тамақтану стандарттарын бекіту туралы" бұйрығы. 5. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 16 қазанда № 21443 болып тіркелді. Тапсырыс берушінің аумағында пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастырумен тікелей айналысатын медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан және жұмысқа жіберуден өткен. 6. ҚР Мемлекеттік сатып алу туралы заңнамасына сәйкес, конкурстық өтінім әлеуетті өнім берушіні конкурсқа қатысқанға дейін жіберуге және тиісінше онымен тамақтандыруды ұйымдастыру жөнінде шарт жасасуға негіз болып табылатындығына байланысты, өнім беруші шарт жасасқаннан және ол заңды күшіне енгеннен кейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөнінде қызметтер көрсету кезінде оның құрамында көрсетілген персоналды пайдалануға тиіс Конкурстық өтінім (қажетті еңбек ресурстарына ие екендігін растайтын біліктілік туралы мәліметтер). 7. Конкурстық өтініммен бірге растайтын құжаттардың көшірмелерін ұсыну-осы техникалық ерекшеліктің 4-бөлімінің 3- тармағында

	көрсетілген баланстық тиесілігі туралы Бухгалтерлік анықтамалар, сатып алу шарттары, қабылдау-тапсыру актілері, жабдықтар мен мүкәммалға жалдау шарттары. 8. ҚР Мемлекеттік сатып алу туралы заңнамасына сәйкес, конкурстық өтінім әлеуетті өнім берушіні конкурсқа қатысқанға дейін жіберуге және тиісінше онымен тамақтандыруды ұйымдастыру жөнінде шарт жасасуға негіз болып табылатындығына байланысты, өнім беруші шарт жасасқаннан және ол заңды күшіне енгеннен кейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөнінде қызметтер көрсету кезінде онда көрсетілген Жабдықты пайдалануға тиіс Конкурстық өтінім (қажетті материалдық ресурстарға ие екендігін растайтын біліктілік туралы мәліметтер). Тиісінше, әлеуетті өнім берушіні Тапсырыс берушінің аумағында қызмет көрсетуге жіберуді Тапсырыс беруші бұдан әрі жабдықты ауыстырған жағдайда, Тапсырыс берушіні басқа баламалы жабдық иеліктен шығарылған және сатып алынған күннен бастап кемінде күнтізбелік 15 күн бұрын хабардар еткен жағдайда ғана жүзеге асыратын болады. 9. Өнімдерді сақтауды әлеуетті өнім беруші қоймадағы мамандандырылған ыдыста жүзеге асыруы тиіс. 10. Қызметтерді көрсету кезінде Өнім беруші Тапсырыс берушінің үйжайында шартқа қол қойылған күннен бастап күнтізбелік 15 күн ішінде өз қаражаты үшін есепке алу аспаптарын (электр энергиясын, жылу мен суды) орнатуы тиіс. 11. "Балқаш "ЛОК" ЖШС-нің Коммуналдық қызметтерге (су, жылыту, электр, көріз, ҚТҚ шығару) арналған шығыстарын есепке алу аспаптарының көрсеткіштеріне сәйкес ай сайын есепті айдан кейінгі айдың 5-күнінен кешіктірмей өтеу. 12. Ас блогы қызметкерлеріне және басқа да өз қызметкерлеріне бірыңғай, Тапсырыс берушімен келісілген формамен қамтамасыз ету, даяшыларда электрондық планшеттердің болуы. 13. Санитариялық – эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлік құралымен тамақ өнімдерін тасымалдауды қамтамасыз ету. 14. Өнім беруші қызмет көрсету туралы шарт жасалғаннан кейін күнтізбелік 15 күн ішінде бактериологиялық және санитариялықгигиеналық зерттеулер (су, шайындылар, дайын өнім, дезинфекциялау құралдары) жүргізу жөніндегі шартты ұсынуға міндеттенеді. 15. Өнім беруші қызмет көрсету туралы шарт жасалғаннан кейін күнтізбелік 15 күн ішінде осы өнімдерді жеткізушілермен өнімдерді жеткізуге шарттар ұсынуға міндеттенеді. 16. Сабын, жуу құралдарын, дезинфекциялау құралдарын, кір жууға арналған құралдарды, майлықтарды, шүберектерді, жинау мүкәммалын, қағаз сүлгілерді, сондай-ақ гигиеналық құралдар мен өзге де шаруашылық тауарларын өз есебінен сатып алу. 17. Тапсырыс берушінің аумағында қызмет көрсетуге, дайын өнімді (тағамды) қызмет көрсету объектісінің шегінен тыс/аумағына әкетуге (шығаруға)/әкелуге (әкелуге) жол берілмейді/тыйым салынады. Тапсырыс берушінің аумағында жеке тұлғаларға тамақ дайындау ерекше жағдай болып табылады. 18. Жаңа тағамдардың рецептерін әзірлеу. 19. Сұранысты, тағамдардың, аспаздық өнімдердің алуан түрін зерттеу негізінде қамтамасыз ету. 20. Өндіріске түсетін шикізаттың сапасын бақылау. 21. Тамақ дайындау технологиясын, шикізат салу нормаларын

	және санитарлық ережелерді қатаң сақтау. 22. Тапсырыс берушінің пациенттеріне тағайындалған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын дәл сақтауды қамтамасыз ету. 23. Бракераж мүшелерімен күнделікті дайын тамақ өткізу. 24. Өндірістік процесті дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асыру, өндірістік бақылауды дұрыс қолдануды қамтамасыз ету. 25. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізу. 26. Тапсырыс берушімен келісілген маусымдық перспективалы апталық мәзір жасау. 27. Перспективалық мәзірді пациенттің тағамдық мәртебесін, жасын, салмағын, аллергиялық реакцияларын, қатар жүретін ауруын, тамақтану режимін, диеталық қалауын және жоспарланған лечения ескере отырып әзірлеу. 28. Тапсырыс берушінің әрбір пациентіне дайын тағамдардың шығуын көрсете отырып, келесі күні басып шығарылған мәзірді күнделікті беру. 29. Тапсырыс берушінің терапевтімен келісілген диеталық кестеге сәйкес пациенттерге күнделікті мәзірмакет жасау. 30. Белгілі бір диета бойынша тамақтанудың табиғи нормаларына сүйене отырып, тағамдардың ассортименті және әр тағамдағы тағамдар мен тағамдардың дұрыс үйлесуі арқылы тамақтанудың әртүрлілігін қамтамасыз ету. 31. Тиісті диеталық үстелге сәйкес пациенттерге дайын тағамдарды дайындау және беру. 32. Пациенттің қажеттілігі болған кезде (қосымша, жеке, энтеральды тамақтану) қолданыстағы төлем жағдайында қажеттілікті қамтамасыз ету. 33. Пациенттің ақуыздармен, майлармен, көмірсулармен толық қамтамасыз етілуін, сондай-ақ әртүрлі арақатынаста тамақтанудың таптырмас факторларын (маңызды аминқышқылдары, полиқанықпаған май қышқылдары, витаминдер, микроэлементтер) сақтау; 34. Тапсырыс берушінің бірінші басшысы бекіткен уақыт пен кесте бойынша қатаң түрде тамақ тарату; 35. Тапсырыс берушінің талабы бойынша бір жұмыс күні ішінде ақпарат беру (апталық перспективалық мәзір, орналасу мәзірі, орналасу карталары және т.б.). 36. Тамақтануды ұйымдастырған кезде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап беретін Фарфор, фаянс және шыны ыдыстарды (табақтар, табақшалар, шыныаяқтар, көзілдіріктер) пайдаланыңыз. Ас құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), дайын тағамдарды дайындауға және сақтауға арналған ыдыс-аяқтар тот баспайтын болаттан немесе гигиеналық қасиеттері жағынан ұқсас материалдардан жасалуы тиіс, ГОСТ 32583-2013 "коррозияға төзімді болаттан жасалған асхана аспаптары мен ас үй керек-жарақтары"сәйкес болуы тиіс. Деформацияланған, шеттері сынған, жарылған, сынған, эмаль зақымдалған ас үй және асхана ыдыстарын пайдалануға жол берілмейді; алюминийден жасалған ас құралдары; пластмассадан және престелген фанерден жасалған кесу тақталары; кесу тақталары және жарықтары мен механикалық зақымдануы бар ұсақ ағаш мүкәммал; 37. Адам денсаулығы үшін олардың қауіпсіздігі мен зиянсыздығын растайтын тиісті құжаттармен (сәйкестік сертификаттары, дайындаушының сапалы куәліктері, гигиеналық куәліктер, ветеринариялық куәліктер) қамтамасыз етілген ГОСТ талаптарына сәйкес келетін азық-түлікті сатып алу және

	тамақтану үшін пайдалану. Егер осы азық-түлік МЕМСТ бойынша өндірілмесе, ТШ және т.б. бойынша өндірілген азық-түлікті тамақ дайындау үшін жеткізу және пайдалану; 38. Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындаудың мүмкін случаевстігі жағдайларының туындауын болдырмау үшін (оның ішінде табиғи, техногендік және әскери сипаттағы төтенше жағдайлар туындаған кезде) қойма алаңдарында Тапсырыс берушінің емделіп жатқан санына тамақ дайындау үшін он тәуліктік қажеттілік мөлшерінде, бірақ 2000 төсек/күннен кем емес азық-түлік қорын тұрақты ұстап тұру. Азаймайтын қордағы азық-түлік ассортименті Тапсырыс берушімен келісілсін. Мәзірде келесі тағамдардың болуы: балық, жоғары сапалы ет еті, барлық дәмді тағамдар, ет өнімдері, жемістердің ассортименті. Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Тапсырыс берушінің талабы бойынша іс жүзінде сақталатын азықтүліктің мөлшерін айқындау және алынған деректерді азайтылмайтын қордағы азық-түлік құрамының нормасымен салыстыру үшін қоймаларда сақталатын азық-түлікті ұсынуға; 39. Технологиялық, Тоңазытқыш, механикалық емес жабдықтар мен мүкәммалды дұрыс пайдалануды ұйымдастыру, оны жұмыс күйінде ұстауды қамтамасыз ету; 40. Ас блогы үй-жайының ішкі инженерлік желілері мен коммуникацияларын дұрыс пайдалануды ұйымдастыру; 41. Өнім берушіге шарт бойынша тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі міндеттемелерді орындаудан басқа, Үй-жайлар мен жабдықтарды өзге де мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады. 42. Өнім беруші пайдалануға қабылданған Үй-жайлар болған кезде Шарттың бүкіл қолданылу мерзіміне қаза болу және/немесе бүліну тәуекелін көтереді.43. Өнім беруші қойма және өндірістік алаңдарда сақталатын азықтүліктің, технологиялық жабдықтың және өзге де материалдық құралдардың қауіпсіздігін (қорғалуын) және сақталуын қамтамасыз етуге тиіс. 44. Өнім беруші ас блогының үй-жайына ағымдағы жөндеу жүргізуге және оны осы техникалық ерекшеліктің 5-бөлімінде көрсетілген заңнама (НҚА) талаптарына сәйкес келтіруге тиіс. ҚЫЗМЕТ ТАПСЫРЫС БЕРУШІНІҢ МІНДЕТТЕРІ 1. Қызмет көрсету үшін күнделікті тамақтануға өтінімдерді (пациенттердің саны туралы мәліметтерді) ұсыну. 2. Пациенттердің санын көрсете отырып, көрсетілген қызметтер туралы есепті ай сайын жасау. 3. Ас блогының санитарлық жағдайына ағымдағы бақылауды жүзеге асыру. 4. Тапсырыс беруші тарапынан дайын тағамдарды күнделікті бракераждау. 5. Тағамдардың калория сапасын бақылауды жүзеге асыру. 6. Тағамдардың технологиялық дайындалуын және олардың сапасын бақылауды жүзеге асыру. 7. Эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша бақылауды жүзеге асыру. 8. "Емдеу-алдын алу ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыру туралы"ҚР Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2002 жылғы 08 сәуірдегі № 343 бұйрығына сәйкес тамақ өнімдеріне арналған қорытындылар мен сертификаттардың, есепке алу – есептік құжаттаманың болуын бақылауды жүзеге асыру. 9. Көрсетілетін қызметтер сапасының сәйкестігін мониторингтеу мақсатында: Тапсырыс берушінің өкілдерімен тұрақты тексеру/трейсер жүргізу көзделген. АС БЛОГЫНЫҢ САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ

	РЕЖИМІ Қызметтерді көрсету кезінде әлеуетті өнім беруші мынадай нормативтік-құқықтық актілердің талаптарын сақтауға тиіс: - "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Заңы;-"Мемлекеттік мүлік туралы" 2011 жылғы 01.03 № 413-IV Заңы; - ҚР Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы"Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төмен нормаларын бекіту туралы"; - "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығы-Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2018 жылғы 27 наурыздағы № 126 бұйрығы. "Инфекциялық аурулардың алдын алу жөніндегі санитариялық – эпидемияға қарсы, санитариялық – профилактикалық іс – шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялықэпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларын бекіту туралы. - Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 23 қарашадағы № 485 бұйрығы. "Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің кейбір бұйрықтарына өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы"; - ҚР Ұлттық экономика министрінің 2018 жылғы 28 тамыздағы № ҚР ДСМ-8 бұйрығы. "Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы. - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 29 қыркүйектегі № 761 бұйрығы. Стационарлық көмек көрсету қағидаларын бекіту туралы. - "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығының талаптарына сәйкес аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылауды жүргізу туралы шартты ұсыну. - Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы 07.07.2020 жылғы № 360-VI ҚРЗ кодексі. - емдеу-диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін ҚР өзге де қолданыстағы нормативтікқұқықтық актілері. 2. Әлеуетті өнім берушіге ас блогының үйжайларында бөгде ыдыстарды жууға қатаң тыйым салынады. 3. Асханалық ыдыстарды жуу үшін әлеуетті жеткізуші дезинфекциялық құралдарды қолдануы керек. 4. Әлеуетті өнім беруші дайын тағамды дайындағаннан кейін өткен 2 сағаттан кешіктірмей таратуға тиіс. 5. Тамақ таратылғаннан кейін оның қалдықтарын қалдыруға, сондай-ақ тамақ қалдықтарын жаңа тағамдармен араластыруға қатаң тыйым салынады. 6. Тамақты дайындау және тарату тек "тамақ тарату үшін"деген белгісі бар халатта ғана жүзеге асырылуы тиіс. 7. Үйжайларды жинаумен айналысатын әлеуетті өнім берушінің техникалық персоналына тамақ таратуға жол берілмейді. 8. Әлеуетті өнім беруші әрбір азық-түлікті таратқаннан кейін үй-жайларды

	дезинфекциялау құралдарының ерітінділерін қолдана отырып, мұқият тазалауды жүргізуі тиіс. 9. Әлеуетті өнім берушінің персоналы жеке гигиена ережелерін сақтауға міндетті, дәретханаға барар алдында халатты шешіп алуға, барғаннан кейін қолды антисептикалық ерітіндімен зарарсыздандыруға міндетті. 10. Ас блогы жабдығының дұрыс пайдаланылуы мен санитарлықгигиеналық жайкүйіне әлеуетті өнім беруші жауапты болады. 11. Дайын тағамды дайындау және босату кезінде санитарлық талаптардың сақталуына әлеуетті өнім берушінің басшысы жауапты болып табылады. НЕГІЗГІ ЕМДІК ДИЕТАЛАР: Әлеуетті өнім беруші Қызметтерді орындауды жүзеге асыру кезінде Тапсырыс берушіні төменде келтірілген диеталар бойынша олардың дәл сәйкестігінде емдік-диеталық тамақпен қамтамасыз етуге міндеттенеді: нөлдік диеталар қолдану көрсеткіштері: ас қорыту органдарына жасалған операциялардан кейін; науқастың жартылай бейсаналық жағдайы. Нысаналы мақсаты. Қатты тағамдарды қабылдауға қарсы көрсетілімдер болған жағдайда ағзаны тағамдық заттардың ең аз мөлшерімен қамтамасыз ету; ас қорыту органдарын барынша түсіру, ішекте метеоризмнің (газдардың жиналуы) алдын алу. № 0А Диета: энергетикалық құндылығы – 3161-4271 кДж (775-1020ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 10 г, майлар – 15-20 г, көмірсулар – 150-200 г, Натрий хлориді – 1-2 г; бос сұйықтық - 1,8-2,2 л.аспаздық өңдеу. Сұйық және желе тәрізді тағаммен қамтамасыз ету. Қуат режимі. Тамақты бөлшек бөліктерде күніне 7-8 рет, температурасы 45-тен жоғары емес, бір қабылдауға 200-300 г аспайды. ұсынылады: әлсіз майсыз ет сорпасы, шырышты отвар, жеміс-жидек шырындары. № 0б Диета: (1А - хирургиялық). Энергетикалық құндылығы-6364-6908 кДж (1520-1650ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 40-50 г, майлар – 40-50 г, көмірсулар – 250 г, Натрий хлориді – 4-5 г; бос сұйықтық - 2 л дейін.тамақтану режимі. Күніне 6 рет 350-400 г дейін жылы қабылдауға рұқсат етіледі, 0А диетасынан кейін тағайындалады. ұсынылады: №0А тағамдары мен тағамдарынан басқа, көкөніс сорпасындағы шырышты Жарма сорпалары, жармадан (қарақұмық, күріш, Геркулес) сұйық пюре ботқалары, буға пісірілген ақуыз омлеті, жұмсақ пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген суфле немесе қышқыл емес жидектерден майсыз ет пен балық пюресі. №0В Диета: (1Б-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы-9211-10048 кДж (2200-2400ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 80-90 г, майлар – 65-70 г, көмірсулар – 320-350 г, Натрий хлориді – 6-7 г; бос сұйықтық - 1,5 л.тамақтану режимі. Күніне 6 ретке дейін жылы тамақ қабылдау физиологиялық тұрғыдан дұрыс тамақтанудың өтпелі кезеңі ретінде № 0б диетасынан кейін тағайындалады. Ұсынылады: сорпалар - пюре, сорпалар-кремдер, пюре пісірілген ет пен балықтан жасалған бу тағамдары, сүзбеден жасалған бу тағамдары, кілегеймен пюресі бар сүзбе, ашытылған сүт сусындары, пісірілген алма, пюресі көкөніс және жеміс пюресі, 75 г дейін ақ үгінділер. № 1 Диета (негізгі). Қолдану көрсеткіштері: ойық жара ауруы және созылмалы гастрит, асқазан секрециясының қалыпты және жоғарылауы, басылған өршу және ремиссия

	кезеңінде (3-5 ай ішінде.), өршу кезеңінде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; қалпына келтіру кезеңінде, қалпына келтіру кезеңінде асқазанға операциядан кейін жедел гастрит (№1а және 1б диеталардан кейін). Жалпы сипаттама. Жеткілікті энергетикалық құндылығы және негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар Диета. Химиялық және термиялық тағамдық тітіркендіргіштер, асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Механикалық асқазанды емдеу № 1Б диетасына қарағанда онша қатал емес. энергетикалық құндылығы – 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100г (60% Жануарлар), майлар - 100г (20-30% өсімдік), көмірсулар – 400-450г, натрий хлориді - 1 г; бос сұйықтық – 1,5 л.аспаздық өңдеу. Тамақты бумен пісіреді, қайнатады және пюре түрінде береді. Қуат режимі. Тамақ күніне 5-6 рет жылы (40-50 С) қабылданады. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірудің жоғары және 1 сұрыпты ұнынан жасалған бидай наны немесе кептірілген, ыңғайсыз тоқаштар (аптасына 1-2 рет), құрғақ бисквит, ыңғайсыз печенье. Алынып тасталады: қара бидай наны, жаңа піскен, құймақ, пирожныйлар, пирогтар, мафиндер (№1 диета –хирургиялық диета №1 диетадан әлсіз ет, балық және көкөніс сорпаларын қосып, сүтті шектеумен ерекшеленеді). 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз ет сорттары сіңірсіз, терісі жоқ тауықтар қайнатылған немесе бумен пісірілген, пюре (котлеттер, фрикаделькалар, пюре және т.б.), қайнатылған ет, пісірілген етден жасалған сиыр еті. Қайнатылған және бумен пісірілген бауыр. Ветчина майсыз, жіпсіз, тұзсыз. Алынып тасталады: қуырылған және бұқтырылған ет пен құстардың майлы және жіпті сорттары, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: терісі жоқ майсыз түрлер кесекпен немесе пісірілген немесе бу түрінде котлет массасы түрінде, көкөніс қайнатпасында құйылады. Алынып тасталды: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, қуырылған, бұқтырылған. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: жұмсақ пісірілген, буға пісірілген омлет және жұмыртқа (күніне 2 жұмыртқа). Алынып тасталды: қатты пісірілген, қуырылған жұмыртқа мен омлет, шикі жұмыртқаның ақтығы. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тұтас сүт, жаңа қышқыл емес қаймақ және тағамдардағы сүзбе (жалқау тұшпара, кастрюль және т.б.), езілмеген ірімшік. Алынып тасталды: қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, өткір ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, тұздалмаған, тазартылған зәйтүн және күнбағыс табиғи түрде немесе ыдысқа қосылады. Алынып тасталды: басқа майлар, артық пісірілген май. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүтте немесе суда қайнатылған жарма-жарма, жақсы қайнатылған күріш, пюре қарақұмық. Ұнтақталған жармадан жасалған бу котлеттері. Қайнатылған туралған макарон өнімдері. Алынып тасталды: тары, інжу арпа, арпа, қарақұмық (ядро), бұршақ дақылдары, тұтас макарон. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қызылша, картоп, сәбіз,суға немесе буға пісірілген және пюре, цуккини мен асқабақ, кесектерге кесілген, қайнатылған. Кейде аз мөлшерде піскен қышқыл емес

	қызанақ. Алынып тасталады: басқа көкөністер, тұздалған, тұздалған, маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар, Көкөніс консервілері. 9. Сорпалар. Ұсынылады: пюре көкөністерден, сүт, жарма, вермишельден немесе рұқсат етілген пюре қосылған үй кеспесінен, сүт сорпалары-пюре, көкөністерден, алдын ала қайнатылған тауықтардан немесе мяса. Сары май, қышқыл емес қаймақ, жұмыртқаның сарысы қосылған. Алынып тасталады: ет, тауық еті, балық сорпасы, саңырауқұлақ және күшті көкөніс наварлары, борщ, қырыққабат сорпасы, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: пюре, пюре компоттары түріндегі піскен тәтті жемістер. Терісі жоқ пісірілген алма. Тәтті жидектер мен жемістерден жасалған қант пен Джем. Алынып тасталады: жидектер мен жемістер шикі, қышқыл және піспеген, шоколад, халва, пюресі жоқ кептірілген жемістер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, қаймақ, жұмыртқа-май тұздықтары. Аскөк майдалап туралған сорпалар, ванилин. Алынып тасталады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүт қосылған әлсіз шай, итмұрын сорпасы, бидай кебегі. Алынып тасталды: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жидектер мен жемістердің шырындары. № 5 Диета. Қолдану көрсеткіштері: қалпына келтіру кезеңіндегі жедел гепатиттер мен холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр циррозлары, өршуден тыс өт жолдарының қабыну зақымданулары (холециститтер, холангиогепатит және т.б.), бауыр мен өт жолдарының функцияларының бұзылуымен бірге жүретін аурулар. Асқазан мен ішектің қатар жүретін аурулары жоқ барлық жағдайларда. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалыпқа келтіруге, холестерин мен май алмасуын реттеуге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, өт шығаруды және ішектің мотор қызметін ынталандыру. Жалпы сипаттама. Қуыру процесінде пайда болатын пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, қымыздық қышқылына, эфир майларына, майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай тағамдарды қоспағанда, ақуыздар, майлар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар энергетикалық құндылығы бойынша толық диета. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері артып, құрамында талшық пен сұйықтықтың едәуір мөлшері бар. Энергетикалық құндылығы-10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар-90-100 г (60% Жануарлар), майлар - 80-100 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (70-90 г қант), натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 л.аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тағамды ұсақтау қажет емес. Қуат режимі. Тамақ күніне 5 рет жылы қабылданады. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі бидай мен қара бидай наны немесе кептірілген. Алынып тасталды: жаңа піскен нан, кремі бар торттар, қуырылған. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз, майсыз сиыр еті, (тері алынып тасталады) қайнатылған, диеталық шұжықтар. Алынып тасталады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ойын, ми, бауыр, бүйрек, консервілер, ысталған ет, қуырылған

	тағамдар. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз түрлер, кесек, қайнатылған, алдын-ала қайнатылған, құйылған (көкөніс сорпасында), толтырылған. Алынып тасталады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, консервіленген, дәнді уылдырық (бекіре, лосось, севрюжя). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: ақуызды омлет пісірілген, тағамға күніне 1 сарысынан аспайды. Алынып тасталды: қатты пісірілген, қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, айран, қаймақ тағамға дәмдеуіш ретінде, қышқыл емес сүзбе. Алынып тасталады: кілегей, қышқылдығы жоғары сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи сары май және өсімдік майлары: күнбағыс. Алынып тасталады: еріген сары май, артық пісірілген майлар, шошқа еті, сиыр еті, қой майы, маргарин, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: Жарма толық ассортиментте (әсіресе сұлы және қарақұмық) ботқа түрінде, сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер, көкөністер немесе жемістер қосылған Палау. Вермишель мен кеспе қайнатылған. Алынып тасталды: бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: шикі, қайнатылған, бұқтырылған және пісірілген, қайнатылғаннан кейін пияз, қышқыл емес қырыққабат. Алынып тасталды: шалғам, шалғам, қымыздық, шпинат, репа, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер. 9. Сорпалар. Ұсынылады: сүт, жарма, вермишель, кеспе, жеміс-жидек, борщ және вегетариандық қырыққабат сорпасы бар көкөніс сорпасында. Таңуға арналған ұн мен көкөністер қуырылмайды. Алынып тасталады: ет және балық сорпасында, саңырауқұлақ сорпасында, жасыл қырыққабат сорпасында, окрошка. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: қышқыл емес сорттардың жемістері мен жидектері, компоттар, желе, қант, бал, джем, шоколад емес кәмпиттер, мармелад. Алынып тасталады: жемістердің қышқыл сорттары, шоколад, балмұздақ, кілегей өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, қаймақ, көкөніс, жеміс-жидек тұздықтары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк. Алынып тасталады: ащы, ет және балық сорпасында, саңырауқұлақ сорпасында, бұрыш, қыша, желкек. 12. Сусындар. Ұсынылады: шай, сүт қосылған кофе. Алынып тасталды: кофе, какао, салқын сусындар. Диета № 7Г. қолдану көрсеткіштері: емдік а № 7 Г бүйрек жеткіліксіздігінің ауыр сатысында және гемодиализ кезінде тағайындалады. Бүйрек функциясының орташа сақталуы, қан қысымы мен ісінудің төмендеуі, азотты токсиндер мен тотықпаған метаболизм өнімдерінің ағзадан шығарылуын жақсарту. Жалпы сипаттама. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, бүйректі тітіркендіретін, жүрек-қан тамырлары мен орталық жүйке жүйесін қоздыратын заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар аздап шектеледі. Энергетикалық құндылығы-11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (50% Жануарлар), майлар - 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар-400-500 г (100 г қант); натрий хлориді-5-7 г(оның ішінде 3-5 г науқастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдерде болады); бос сұйықтық - 0,8-1 л. аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған және ұсақталған түрінде қолданылады; ет пен балықты

	алдын ала қайнатқаннан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Қуат режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылады: ақуызға бай тағамдардың (ет, балық, сүзбе, жұмыртқаның ақтығы және т.б.) көбеюімен № 7б диетадағыдай тағамдар мен тағамдар. Алынып тасталды: № 7а диетасындағы бірдей тағамдар. № 10 Диета. Қолдану көрсеткіштері: қан айналымы жеткіліксіздігі бар жүрекқантамыр жүйесінің ауруы. Нысаналы мақсаты. Асқорыту органдары мен бүйрек функциясын едәуір жақсарта отырып, жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету, диурездің жоғарылауы және аралық алмасудың төмендеуі. Жалпы сипаттама. Ақуыздар, майлар және көмірсулар арқылы энергетикалық құндылықтың төмендеуі. Тұз бен Бос сұйықтықтың, өсімдік талшығының, холестеринге бай ішекте метеоризмге ықпал ететін тағамдардың күрт шектелуі; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректі тітіркендіретін заттар. Диетаны калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту. Ағзаға витаминдердің жеткілікті түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы-7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химиялық құрамы: 50-60г (65% Жануарлар), майлар-50г (30% өсімдік), көмірсулар-300г (60-80% қант); натрий хлориді 1-2г; бос сұйықтық-0,6 л.аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады. Қуыруға рұқсат етілмейді. Тағам қайнатылған және пюре түрінде қолданылады. Қуат режимі. Тамақ күніне 5-6 рет қабылданады. Диета екі аптадан аспайды. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай наны мен тұзсыз пісірілген печенье. Алынып тасталды: кәдімгі пісірілген нан мен печенье. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз ет пен тауықтар қайнатылған, туралған және езілген немесе кесек (нәзік жас ет). Алынып тасталады: майлы және жіпті қой еті, қаз, үйрек, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: қайнатылған майсыз, кесек немесе туралған, қайнатқаннан кейін құйылады. Майлы түрлер, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер алынып тасталады. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: күніне 2-ге дейін жұмсақ қайнатыңыз, бу омлеті түрінде және ыдысаяқта. Алынып тасталды: шикі, қуырылған, қатты пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: толық сүт, пюре сүзбе. Алынып тасталды: ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және тазартылған өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және пісіру майлары. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: Жарма, пудинг, Жарма суфлесі, Езілген Геркулес, күріш және қарақұмық жармасы; қайнатылған вермишель. Алынып тасталды: інжу арпа, тары, макарон, бұршақ дақылдары. 8. Көкөністер. Ұсынылады: картоп (шектеулі) пісірілген, қайнатылған, пюре түрінде. Қызылша, сәбіз. Пюре түрінде қайнатылған. Асқабақ пен асқабақ бұқтырылған. Көкөніс Суфле, Ппомидорлар. Алынып тасталады: басқа да көкөністер, маринадталған, тұздалған, маринадталған. 9. Сорпалар. Ұсынылады: пюре және ұсақталған көкөністерден (картоп, сәбіз, қызылша), жарма (жарма, пюре Геркулес, күріш), жеміс. Алынып тасталады: ет, балық, саңырауқұлақ сорпалары, қырыққабат сорпасы, борщ, сүт,

	суық сорпалар, маринадталған қияр. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жемістер мен жидектер шикі. Алынып тасталды: жидектер мен жемістер дөрекі талшықпен, жүзім, мейіз, шоколад, кілегей өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: ақ тұздық, тәтті және қышқыл көкөністер мен жеміс тұздықтары. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында, дәмдеуіштерде. 12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай. Көкөніс және жеміс шырындары. Алынып тасталды: күшті шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар, натрийге бай минералды сулар. ДАЙЫН ТАҒАМНЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ 1. Тағам дайындауға арналған өнімдерде сапа бойынша тиісті құжаттар болуы керек. Дайын тағамды тарату алдында тексеруді әлеуетті өнім берушінің бракераж комиссиясы, сондай-ақ бракераж комиссиясы немесе Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы жүргізеді. 2. Ас үйде дайын тағамды оны босатар алдында тексеру мынадай тәртіппен жүргізіледі: 1. тікелей қазандықтан, мәзірде көрсетілген тағамдардың тізіміне сәйкес-орналасу; 2. ең көп таралған диеталардың бірінің дайындалған тағамдарын сынау арқылы. 3. Сынаманың нәтижелері мәзірдегі әр тағамға жазылады-бөлік, ал жалпы баға - дайын тағам журналында. 4. Химиялық құрамы мен калориялығын белгілеу мақсатында зертханалық талдау үшін дайын тағамдарды іріктеуді санитариялық-эпидемиологиялық қызмет жоспарлы тәртіппен жүзеге асырады және бракераж комиссиясының немесе Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасының қатысуымен таратылатын тағамдарда жүргізілуі тиіс. Өнеркәсіптік өнімдерден дайындалған тағамдар таңдалмайды, мысалы, шұжық, ірімшік, шұжық және т. б. Зерттеуге әр түрлі диеталар бойынша жеке тағамдар немесе белгілі бір диетаның толық түскіед (таңғы ас, кешкі ас) жіберіледі және осы мақсаттар үшін орташа салмақтағы бөліктер таңдалады. 5. Әлеуетті өнім беруші Тапсырыс берушінің өтініміне сәйкес (осы техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға сәйкес нысан бойынша) диеталық үстелдер бойынша мәзірді қалыптастырады, оны тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы күн сайын жасайды. 6. Әлеуетті өнім беруші мынадай бетбелгі нормалары бойынша тамақ дайындауды жүзеге асыруы тиіс (атауы - салмағы килограммен: балалар тамағы/ересектер тамағы) қара бидай наны - 0,05/0,15; бидай наны - 0,15/0,2; бидай ұны - 0,025/0,015; картоп крахмалы - 0,003/0,005; макарон өнімдері-0,025/0,05; Жарма оның ішінде: қарақұмық - 0,01/0,08; Жарма-0,01 / 0,03; күріш - 0,015/0,08; тары-0,01/0,03; арпа-0,01/0,03; жүгері - 0,01 / 0,03; картоп-0,3 / 0,3; көкөністер, оның ішінде: қызылша-0,035 / 0,2; жаңа піскен қырыққабат0,18 / 0,15; пияз-0,01 / 0,1; Жасыл пияз - 0,01 / 0,02; Ақжелкен, аскөк - 0,01/0,05; сәбіз - 0,05/0,15; қияр - 0,1/0,2; қызанақ - 0,1/0,2; жаңа піскен жемістер - 0,2/0,2; кептірілген жемістер - 0,025/0,025; ет сиыр еті 0,15/0,25; құс еті - 0,15/0,25; балық, балық өнімдері - 0,15/0,25; жұмыртқа- 0,04 / 0,04; сүзбе-0,1 / 0,1; ірімшік - 0,02 / 0,03; айран-0,2/0,2; сүт - 0,4 / 0,4; сары май-0,5 / 0,05; өсімдік майы - 0,05 / 0,05; қаймақ-0,02/0,02; қант-0,05

	/ 0,05; Джем-0,05/0,05; Тұз - 0,01/0,01; Қызанақ - 0,03/0,03; Ашытқы - 0,003/0,005; Шай - 0,008/0,008; Кофе-0,003/0,003. 7. Әлеуетті өнім беруші дайын өнімді төмендегі ұсынылған тәртіпке және дайын тағамдарды беру кестесіне (уақытына) сәйкес беруді жүзеге асыруы тиіс: сағат 08.30-дан 10.00-ге дейінгі уақыт кезеңінде таңғы ас, сағат 13.00-ден 14.30-ға дейінгі уақыт кезеңінде түскі ас, сағат 17.00-ден 17.30-ға дейінгі уақыт кезеңінде түстен кейінгі тағамдар, сағат 19.00-ден бастап уақыт кезеңінде кешкі ас сағат 20.00- ден 21.00-ден 22.00-ге дейінгі уақыт кезеңінде кешкі ас. 8. Емдеу қызметтерін іске асыру мақсатында - потенциалды жеткізуші Тапсырыс берушіні қамтамасыз етуі және тамақ дайындау кезінде көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келесі тамақ өнімдерін пайдалануы керек, соның ішінде, бірақ олармен шектелмейді: Геркулес (жоғары сортты жапырақшалы сұлы, 5 кг қаптама), бұршақ (дөңгелек беті бар жылтыратылған ұсақталған, 0,9 кг қаптама), алмұрт (шырынды целлюлозасы бар аттас ағаштың жемістері), Ашытқы (ерекше иісі бар кремді түсті сығымдалған жаңа пластикалық масса 1 кг оралған), жасыл (жаңа кесілген ащы шөптер аскөк, ақжелкен, жасыл пияз, салат жапырақтары.), Ақ қырыққабат (орташа мөлшердегі ақ түстің тығыз басы тұтас таза өспеген), картоп (түйнек дақылдары, орташа түйнектер таяз көздердің саны аз), Кофе (табиғи қуырылған кофенің кептірілген сығындысы ұнтақ қоңыр түсті хош иісті иісі бар 0,250 гр алады), қарақұмық жармасы (жеміс қабықтары жоқ сары реңкпен қоңыр түсті 1 сорттары 0,9 кг), жарма (сарғыш реңктері бар сусымалы ақ бидайдан жасалған, ұнды емес қаптама 1 кг), арпа жармасы (бөгде қоспалары жоқ сұр түсті тұтас ірі астық 0,9 кг қаптама), Бидай жармасы (бөгде иіссіз және дәмсіз бидайдан жасалған ұсақталған Жарма, 1 кг қаптама), тары жармасы (бөгде қоспаларсыз жоғары сұрыпты ашық сары түсті ұнтақталған, 0,9 кг қаптама), арпа жармасы (бөгде қоспаларсыз белого сарыға дейін арпадан ұсақталған ұнтақталған, 0,9 кг қаптама), тауықтар, Пияз (өткір ерекше иісі бар сары түсті түбірлік көкөніс), макарон (құбырлы, бұйра ұннан жасалған бұйымдар, орамасы 0,400 кг), Өсімдік майы (жауын-шашынсыз мөлдір, иіссіз дәмі тән, ашық сары түсті 1л пластмасса бөтелке), Сары май 82.5% (дәмі мен иісі таза, бөгде дәмдер мен иістерсіз, тығыз біртекті беті, сәл жылтыр және құрғақ, ылғалдың ұсақ тамшысынсыз.), Сүт 2,5% т/п (сиырдың табиғи ақ түсі сәл кілегейлі, жағымды ерекше тәтті дәмі оралған 1 л тетра пакет), сәбіз (орташа мөлшердегі ашық қызғылт сары түсті тамыр дақылы), балық, бидай ұны (жоғары сұрыпты ақ бидайдан ұнтақталған ұнтақ өнім, 25 кг қаптама), ет сиыр еті, қой еті (1-санат, бозғылт қызғылт немесе бозғылт қызыл түсті кесіндіде жаңа запах иісі тығыз болуы керек-хош иісті ет), жаңа піскен қияр (нәзік тығыз целлюлозасы бар орташа жемісті жасыл), Болгар тәтті бұрышы (қызыл, жасыл түсті сабағы бар былғары шырынды), жаңа піскен қызанақ (тегіс таза беті бар қызыл түсті көкөніс), Шалғам (ақ ұшы бар дөңгелек қызыл түбірлік дақыл, ерекше иісі бар), күріш (тегістелген

	сәл кедір-бұдыр беті, ақ түсті тұтас, жоғары сортты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг), Түйіршіктелген қант (түйіршіксіз жылтырлығы бар ақ сусындар дәмі тәтті, қаптамасы 25 кг), қызылша (орташа мөлшердегі тамыр дақылдары шырынды, қарқынды боялған целлюлоза), қаймақ 15% (консистенциясы біркелкі, сирек жылтыр көрініс, дәмі нәзік қышқыл емес, пастерленген сүт өнімі тетра 0,5 кг пакет), тұз (ұсақ кристалды таза ақ йодталған полиэтилен пакеті 1 кг), сүзбе 9% (ақуызды ашытылған сүт өнімі жұмсақ, жағылған, ұсақталған консистенцияға ие болуы керек 0,250; 0,400 гр. пластикалық қаптама), томат пастасы (табиғи дәмі мен иісіне тән біртекті консистенциядағы қызыл түсті жоғары сортты қызанақ өнімі алады 0,850 кг.), асқабақ (қызғылт сары түсті ірі етті жеміс), нан 1 түрлі пішінді, (бидай ұнынан жасалған пісірілген бұйымдар 1 сортты Сұйық ашытқы, сығымдалған ашытқы, 0,600 кг орама), шай (0,250 кг фас түйіршіктерінде жоғары хош иісті хош иісті қасиеттері бар сергітетін сусын. / 50гр), жаңа піскен алма (тәтті және қышқыл дәмі, шырынды жасыл, сары, қызыл), D-1 санатты тауық жұмыртқасы (қабығы күңгірт, оқуға оңай, 0,040 кг.). 9. Қызметтерді іске асыру мақсатында әлеуетті өнім беруші (міндетті түрде) Тапсырыс берушімен осы техникалық ерекшелікте көрсетілмеген, тамақ дайындау үшін пайдаланылатын, тамақ өнімдерінің тізімін, олардың сипаттамаларын, бетбелгі нормаларын жазбаша түрде келісуге тиіс. ДАЙЫН ТАҒАМНЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ 1. Тағам дайындауға арналған өнімдерде сапа бойынша тиісті құжаттар болуы керек. Дайын тағамды тарату алдында тексеруді әлеуетті өнім берушінің бракераж комиссиясы, сондай-ақ бракераж комиссиясы немесе Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы жүргізеді. 2. Ас үйде дайын тағамды оны босатар алдында тексеру мынадай тәртіппен жүргізіледі: 1. тікелей қазандықтан, мәзірде көрсетілген тағамдардың тізіміне сәйкесорналасу; 2. ең көп таралған диеталардың бірінің дайындалған тағамдарын сынау арқылы. 3. Сынаманың нәтижелері мәзірдегі әр тағамға жазылады-бөлік, ал жалпы баға - дайын тағам журналында. 4. Химиялық құрамы мен калориялығын белгілеу мақсатында зертханалық талдау үшін дайын тағамдарды іріктеуді санитариялықэпидемиологиялық қызмет жоспарлы тәртіппен жүзеге асырады және бракераж комиссиясының немесе Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасының қатысуымен таратылатын тағамдарда жүргізілуі тиіс. Өнеркәсіптік өнімдерден дайындалған тағамдар таңдалмайды, мысалы, шұжық, ірімшік, шұжық және т. б. Зерттеуге әр түрлі диеталар бойынша жеке тағамдар немесе белгілі бір диетаның толық түскіед (таңғы ас, кешкі ас) жіберіледі және осы мақсаттар үшін орташа салмақтағы бөліктер таңдалады. 5. Әлеуетті өнім беруші Тапсырыс берушінің өтініміне сәйкес (осы техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға сәйкес нысан бойынша) диеталық үстелдер бойынша мәзірді қалыптастырады, оны тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы күн сайын жасайды. 6. Әлеуетті өнім беруші мынадай бетбелгі нормалары бойынша тамақ дайындауды жүзеге асыруы тиіс (атауы - салмағы килограммен: балалар тамағы/ересектер

	тамағы) қара бидай наны - 0,05/0,15; бидай наны - 0,15/0,2; бидай ұны - 0,025/0,015; картоп крахмалы - 0,003/0,005; макарон өнімдері-0,025/0,05; Жарма оның ішінде: қарақұмық - 0,01/0,08; Жарма-0,01 / 0,03; күріш - 0,015/0,08; тары-0,01/0,03; арпа-0,01/0,03; жүгері - 0,01 / 0,03; картоп-0,3 / 0,3; көкөністер, оның ішінде: қызылша-0,035 / 0,2; жаңа піскен қырыққабат0,18 / 0,15; пияз-0,01 / 0,1; Жасыл пияз - 0,01 / 0,02; Ақжелкен, аскөк - 0,01/0,05; сәбіз - 0,05/0,15; қияр - 0,1/0,2; қызанақ - 0,1/0,2; жаңа піскен жемістер - 0,2/0,2; кептірілген жемістер - 0,025/0,025; ет сиыр еті 0,15/0,25; құс еті - 0,15/0,25; балық, балық өнімдері - 0,15/0,25; жұмыртқа- 0,04 / 0,04; сүзбе-0,1 / 0,1; ірімшік - 0,02 / 0,03; айран-0,2/0,2; сүт - 0,4 / 0,4; сары май-0,5 / 0,05; өсімдік майы - 0,05 / 0,05; қаймақ-0,02/0,02; қант-0,05 / 0,05; Джем-0,05/0,05; Тұз - 0,01/0,01; Қызанақ - 0,03/0,03; Ашытқы - 0,003/0,005; Шай - 0,008/0,008; Кофе-0,003/0,003. 7. Әлеуетті өнім беруші дайын өнімді төмендегі ұсынылған тәртіпке және дайын тағамдарды беру кестесіне (уақытына) сәйкес беруді жүзеге асыруы тиіс: сағат 08.30-дан 10.00-ге дейінгі уақыт кезеңінде таңғы ас, сағат 13.00-ден 14.30-ға дейінгі уақыт кезеңінде түскі ас, сағат 17.00-ден 17.30-ға дейінгі уақыт кезеңінде түстен кейінгі тағамдар, сағат 19.00-ден бастап уақыт кезеңінде кешкі ас сағат 20.00-ден 21.00-ден 22.00-ге дейінгі уақыт кезеңінде кешкі ас. 8. Емдеу қызметтерін іске асыру мақсатында - потенциалды жеткізуші Тапсырыс берушіні қамтамасыз етуі және тамақ дайындау кезінде көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келесі тамақ өнімдерін пайдалануы керек, соның ішінде, бірақ олармен шектелмейді: Геркулес (жоғары сортты жапырақшалы сұлы, 5 кг қаптама), бұршақ (дөңгелек беті бар жылтыратылған ұсақталған, 0,9 кг қаптама), алмұрт (шырынды целлюлозасы бар аттас ағаштың жемістері), Ашытқы (ерекше иісі бар кремді түсті сығымдалған жаңа пластикалық масса 1 кг оралған), жасыл (жаңа кесілген ащы шөптер аскөк, ақжелкен, жасыл пияз, салат жапырақтары.), Ақ қырыққабат (орташа мөлшердегі ақ түстің тығыз басы тұтас таза өспеген), картоп (түйнек дақылдары, орташа түйнектер таяз көздердің саны аз), Кофе (табиғи қуырылған кофенің кептірілген сығындысы ұнтақ қоңыр түсті хош иісті иісі бар 0,250 гр алады), қарақұмық жармасы (жеміс қабықтары жоқ сары реңкпен қоңыр түсті 1 сорттары 0,9 кг), жарма (сарғыш реңктері бар сусымалы ақ бидайдан жасалған, ұнды емес қаптама 1 кг), арпа жармасы (бөгде қоспалары жоқ сұр түсті тұтас ірі астық 0,9 кг қаптама), Бидай жармасы (бөгде иіссіз және дәмсіз бидайдан жасалған ұсақталған Жарма, 1 кг қаптама), тары жармасы (бөгде қоспаларсыз жоғары сұрыпты ашық сары түсті ұнтақталған, 0,9 кг қаптама), арпа жармасы (бөгде қоспаларсыз белого сарыға дейін арпадан ұсақталған ұнтақталған, 0,9 кг қаптама), тауықтар, Пияз (өткір ерекше иісі бар сары түсті түбірлік көкөніс), макарон (құбырлы, бұйра ұннан жасалған бұйымдар, орамасы 0,400 кг), Өсімдік майы (жауыншашынсыз мөлдір, иіссіз дәмі тән, ашық сары түсті 1л пластмасса

	бөтелке), Сары май 82.5% (дәмі мен иісі таза, бөгде дәмдер мен иістерсіз, тығыз біртекті беті, сәл жылтыр және құрғақ, ылғалдың ұсақ тамшысынсыз.), Сүт 2,5% т/п (сиырдың табиғи ақ түсі сәл кілегейлі, жағымды ерекше тәтті дәмі оралған 1 л тетра пакет), сәбіз (орташа мөлшердегі ашық қызғылт сары түсті тамыр дақылы), балық, бидай ұны (жоғары сұрыпты ақ бидайдан ұнтақталған ұнтақ өнім, 25 кг қаптама), ет сиыр еті, қой еті (1-санат, бозғылт қызғылт немесе бозғылт қызыл түсті кесіндіде жаңа запах иісі тығыз болуы керек-хош иісті ет), жаңа піскен қияр (нәзік тығыз целлюлозасы бар орташа жемісті жасыл), Болгар тәтті бұрышы (қызыл, жасыл түсті сабағы бар былғары шырынды), жаңа піскен қызанақ (тегіс таза беті бар қызыл түсті көкөніс), Шалғам (ақ ұшы бар дөңгелек қызыл түбірлік дақыл, ерекше иісі бар), күріш (тегістелген сәл кедір-бұдыр беті, ақ түсті тұтас, жоғары сортты бөгде қоспаларсыз, қаптамасы 0,9 кг), Түйіршіктелген қант (түйіршіксіз жылтырлығы бар ақ сусындар дәмі тәтті, қаптамасы 25 кг), қызылша (орташа мөлшердегі тамыр дақылдары шырынды, қарқынды боялған целлюлоза), қаймақ 15% (консистенциясы біркелкі, сирек жылтыр көрініс, дәмі нәзік қышқыл емес, пастерленген сүт өнімі тетра 0,5 кг пакет), тұз (ұсақ кристалды таза ақ йодталған полиэтилен пакеті 1 кг), сүзбе 9% (ақуызды ашытылған сүт өнімі жұмсақ, жағылған, ұсақталған консистенцияға ие болуы керек 0,250; 0,400 гр. пластикалық қаптама), томат пастасы (табиғи дәмі мен иісіне тән біртекті консистенциядағы қызыл түсті жоғары сортты қызанақ өнімі алады 0,850 кг.), асқабақ (қызғылт сары түсті ірі етті жеміс), нан 1 түрлі пішінді, (бидай ұнынан жасалған пісірілген бұйымдар 1 сортты Сұйық ашытқы, сығымдалған ашытқы, 0,600 кг орама), шай (0,250 кг фас түйіршіктерінде жоғары хош иісті хош иісті қасиеттері бар сергітетін сусын. / 50гр), жаңа піскен алма (тәтті және қышқыл дәмі, шырынды жасыл, сары, қызыл), D-1 санатты тауық жұмыртқасы (қабығы күңгірт, оқуға оңай, 0,040 кг.). 9. Қызметтерді іске асыру мақсатында әлеуетті өнім беруші (міндетті түрде) Тапсырыс берушімен осы техникалық ерекшелікте көрсетілмеген, тамақ дайындау үшін пайдаланылатын, тамақ өнімдерінің тізімін, олардың сипаттамаларын, бетбелгі нормаларын жазбаша түрде келісуге тиіс. №1 қосымша техникалық ерекшелікке Тамақтануға өтінім № _ _ _ _ күні: _____ уақыт: _____ Қызметтің атауы қолма-қол ақшасыз есеп айырысу бойынша Саны қолма-қол есеп айырысу бойынша Саны Саны барлығы ересек балалар ересек балалар ересек балалар таңғы ас түскі ас түскі ас кешкі ас кешкі кешкі ас оның ішінде аурулар бойынша жеке үстелдер: № аты-жөні бөлме нөмірі Диета ересек / балалар ескерту жауапты _____ осы өтінімді берді _____ ((қолы) жауапты тұлға_____ осы өтінімді қабылдадым _____ (аты-жөні) (қолы) Өтінім №тамақтану____ Күні: _____ Уақыты: _____ Атауы пациенттерді тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру қызметтері Саны қолма-қол ақшасыз есеп айырысу бойынша

	қолма-қол есеп айырысу бойынша Саны Барлығы Ескерту Ересек Балалар Ересек Балалар Ересек Балалар Ересек Балалар Таңғы ас Түскі ас Түскі ас Кешкі ас Оның ішінде диеталық тамақтану үстелдері: № Аты-жөні бөлме нөмірі кезең диета ересек / балалар ескерту Жауапты _____ (АтыЖӨНІ) Осы өтінімді берді _____ (Қолы) Жауапты Тұлға _____ (Аты-ЖӨНІ) Осы өтінімді қабылдадым _____ (Қолы)
Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	Техникалық ерекшелікке сәйкес пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Товарищество с ограниченной ответственностью "Лечебно-оздоровительный комплекс "Балхаш"
Наименование организатора	Товарищество с ограниченной ответственностью "Лечебно-оздоровительный комплекс "Балхаш"
№ конкурса:	№ 17937942-1
Наименование конкурса:	Внимательно ознакомиться, согласно описанию
Номер лота:	№ 82045446-ОК1
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	27591000
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	27591000
Срок оказания услуги:	Оказать услугу заказчику в течение 16 календарных дней с момента подачи заявки в соответствии с технической спецификацией до 31.12.2026 года.
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Техническая спецификация на закуп услуг по организации обеспечения питания пациентов ТОО «Лечебно-оздоровительный комплекс «Балхаш» Услуги по организации обеспечения питания пациентов (далее – услуга) ТОО «Лечебно-оздоровительный комплекс «Балхаш» (далее – /Заказчик) должны быть осуществлены в помещении кухни, которое расположено на «1» этаже здания Лечебно – оздоровительного комплекса «Балхаш» по адресу: Республика Казахстан, Жамбылская область, Мойынкумский район, Мойынкумский с. о., с. Мойынкум, уч. кв. 061, уч. 22, 33 Бетпакдала (25 км. от станции Сары-Шаган Актогайского района, Карагандинская область). Оказание потенциальным поставщиком услуг по организации обеспечения питания пациентов осуществляется ежедневно, включая выходные и праздничные дни, по заявленному объему Заказчика, согласно письменной Заявке установленной формы (Приложение №1 к настоящей Технической спецификации). При оказании Поставщиком услуг по организации обеспечения питания пациентов, норма расходов питания на 1 койко-день на одного пациента в тенге, с разделением по возрасту, с учетом разделения ежедневного питания по времени приема пищи, должна быть не более нижеуказанных стоимости и расценок (без учета НДС): 1) Детское питание – (завтрак обед полдник ужин поздний ужин) из расчета на 857 койко-дней. Плановая сумма для детского питания составляет 5 142 000 тенге. 2) Взрослое питание – (завтрак обед полдник ужин поздний ужин) из расчета на 3207 койко-дней. Плановая сумма для взрослого питания составляет 22 449 000 тенге. Услуги по организации обеспечения питания пациентов могут быть оказаны по Заявке Заказчика с учетом его клиентской загрузки и Заказчик может менять количество койкодней при этом не изменяя общую сумму договора. Режим питания: 1) прием пищи 5 раз в день: 2) - завтрак (шведский стол) 3) - обед 4) - полдник 5) - ужин 6) - поздний ужин Окончательная стоимость одного койко-дня с разделением по возрасту и по времени приема пищи будет рассчитана исходя из суммы заключаемого договора с учетом предоставленной цены. В сумму Договора входят все расходы, связанные с оказанием услуг, включая, но не ограничиваясь: продуктов питания, расходы на моющие и дезинфицирующие средства, затраты на полученный уборочный инвентарь, накладные расходы, расходы на заработную плату с налогами и отчислениями, транспортные/ логистические расходы, затраты по санитарному содержанию, обслуживание оборудования, приобретение оборудования, мебели, посуды и прочих затрат связанных с приобретением товаров и услуг необходимых для предоставления услуг по организации обеспечения питания пациентов. Услуги должны осуществляться в выделенном Заказчиком для услуг помещении. В предоставленном помещении, поставщик услуг за свой счет должен провести ремонт и все необходимые работы для предоставления услуг по обеспечению питанием пациентов. Помещение должно соответствовать санитарным нормам. (С предоставлением подтверждающих документов, описанием технических характеристик). Обслуживание и текущий

	ремонт кухонного оборудования в случае поломки за счет поставщика. Транспортировка продуктов и готовой пищи должна осуществляться с использованием: тележки-термосы, изобоксы и плотно закрывающаяся посуда. В ходе оказания Услуг, потенциальный поставщик должен осуществлять следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь: 1) организации обеспечения питания пациентов высокого качества, согласно нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» № 128 от 26 января 2002 года; 2) осуществление внутреннего контроля за соблюдением технологии приготовления блюд. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ 1. Организация обеспечения питания пациентов входит в число основных мероприятий Заказчика по медицинскому обслуживанию пациентов как часть общего лечебного процесса которое должно применяться на современном научном и качественном уровне. 3. Общее руководство организации обеспечения питания пациентов осуществляется и тесно взаимодействует с Заказчиком. 4. Срок оказания услуг: по заявке заказчика. ОБЯЗАННОСТИ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ПОСТАВЩИКА УСЛУГ 1. Желателен опыт работы на рынке оказания услуг общественного или лечебного питания. 2. Организация ежедневного лечебно-диетического 5-разового питания для пациентов Заказчика. 3. Обеспечение выпуска продукции собственного производства высокого качества. 4. Приказ Министра здравоохранения РК от 21 декабря 2020г. № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования – профилактических организациях. 5. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 16 октября 2020 года № 21443. с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, которые непосредственно будут на территории Заказчика заниматься организацией обеспечения питания пациентов. 6. В соответствии с законодательством РК о государственных закупках, в связи с тем, что конкурсная заявка является основанием для допуска потенциального поставщика до участия в конкурсе и соответственно заключения с ним договора по организации питания, поставщик после заключения договора и вступления его в законную силу, при оказании услуг по организации питания должен использовать персонал указанный в его Конкурсной заявке (Сведениях о квалификации подтверждающих обладанием необходимыми трудовыми ресурсами). 7. Предоставление вместе с конкурсной заявкой копий подтверждающих документов - бухгалтерские справки о балансовой принадлежности, договоры приобретения, акты приема-передачи, договоры аренды на оборудование и инвентарь, указанные в пункте 3 раздела 4 настоящей Технической спецификации. 8. В соответствии с законодательством РК о государственных закупках, в связи с тем, что конкурсная заявка является

	основанием для допуска потенциального поставщика до участия в конкурсе и соответственно заключения с ним договора по организации питания, поставщик после заключения договора и вступления его в законную силу, при оказании услуг по организации питания должен использовать оборудование указанное в его Конкурсной заявке (Сведениях о квалификации подтверждающих обладанием необходимыми материальными ресурсами). Соответственно допуск Потенциального поставщика к оказанию услуг на территории Заказчика Заказчиком будет осуществляться, в дальнейшем, в случае замены оборудования, только при условии уведомления Заказчика не менее чем за 15 календарных дней со дня отчуждения и приобретения другого равнозначного оборудования. 9. Хранение продуктов должно осуществляться потенциальным поставщиком в специализированной таре на складе. 10. При оказании услуг Поставщик должен установить в помещении Заказчика приборы учета (электроэнергии, тепла и воды) за собственные средства в течении 15 календарных дней со дня подписания договора. 11. Возмещение расходов ТОО «ЛОК «Балхаш», в части осуществления услуг, за коммунальные услуги (вода, отопление, электричество, канализацию, вывоз ТБО) согласно показаниям приборов учета, ежемесячно не позднее 5 числа месяца, следующего за отчётным. 12. Обеспечение единой, согласованной с Заказчиком, униформой для работников пищеблока и других собственных сотрудников, наличие электронных планшетов у официантов. 13. Обеспечить транспортировку пищевых продуктов на автотранспортном средстве, имеющим санитарно – эпидемиологическое заключение. 14. Поставщик обязуется в течении 15 календарных дней после заключения Договора об оказании услуг предоставить договор по проведению бактериологических и санитарно-гигиенических исследований (вода, смывы, готовая продукция, дезинфицирующие средства). 15. Поставщик обязуется в течении 15 календарных дней после заключения договора об оказании услуг предоставить договоры на поставку продуктов с поставщиками данных продуктов. 16. Приобретение мыла, моющих средств, дезинфицирующих средств, средств для стирки, салфеток, ветошь, уборочного инвентаря, бумажных полотенец, а также гигиенических средств и прочих хозяйственных товаров за свой счет. 17. Оказание услуг на территории Заказчика, вывоз (вынос)/ввоз (внос) готовой продукции (еды) за пределы/на территорию объекта оказания услуг недопустимы/запрещено. Исключением случаев является приготовление блюд на территории Заказчика физическим лицам. 18. Разработка рецептур новых блюд. 19. Обеспечение, на основе изучения спроса, разнообразия ассортимента блюд, кулинарных изделий. 20. Контроль качества сырья, поступающего в производство. 21. Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных Правил. 22. Обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных пациентам Заказчика. 23. Ежедневное проведение с членами бракеража готовой пищи. 24. Осуществление правильной организации

	производственного процесса, обеспечение правильного применения производственного контроля. 25. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. 26. Составление перспективного недельного меню по сезонно, согласованное с Заказчика. 27. Перспективное меню разработать с учетом нутриционного статуса пациента, возраста, веса, аллергических реакций, сопутствующего заболевания, режима питания, диетическим предпочтениям и запланированного лечения. 28. Ежедневная выдача каждому пациенту Заказчика распечатанного меню на следующий день с указанием выхода готовых блюд. 29. Составление ежедневного меню – раскладки пациентам согласно их количеству, соответствующему диетическому столу согласованное с терапевтом Заказчика. 30. Обеспечение разнообразия питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из натуральных норм на питание по определенной диете. 31. Приготовление и выдача готовых блюд пациентам согласно соответствующего диетического стола. 32. При наличии потребности пациента в (дополнительном, индивидуальном, энтеральном питании) обеспечивать потребность в условиях действующей оплаты. 33. Соблюдать полное обеспечение пациента белками, жирами, углеводами, а также незаменимыми факторами питания (незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, микроэлементы) в разных соотношениях; 34. Раздача питания строго по времени и графику, утвержденному первым руководителем Заказчика; 35. Предоставление информации (недельное перспективное меню, меню раскладки, карточки раскладки и т.д) в течении одного рабочего дня по требованию Заказчика. 36. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам, должны соответствовать ГОСТу 32583-2013 «Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали». Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями; 37. Закупать и использовать для питания продовольствие, соответствующее требованиям ГОСТов, обеспеченные соответствующими документами, подтверждающими их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения изготовителя, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства). Поставлять и использовать для приготовления пищи продовольствие, произведенное по ТУ и т.п., если данное продовольствие не производится по ГОСТам; 38. Для предотвращения возникновения случаев невозможности исполнения

	своих обязательств по Договору (в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и военного характера), постоянно содержать на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере десятисуточной потребности для приготовления пищи на численность получающих лечение Заказчика, но не менее 2000 койко/дней. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса согласовывать с Заказчиком. Наличие в меню таких блюд как: рыба, вырезки мясные высшего качества, всевозможные деликатесы, мясная продукция, ассортимент фруктов. По заявке Заказчика производить По требованию Заказчика представлять хранимое на складах продовольствие, для определения количества фактически хранимого продовольствия и сравнения полученных данных с нормой содержания продовольствия неснижаемого запаса; 39. Организовать правильную эксплуатацию технологического, холодильного, немеханического оборудования и инвентаря, обеспечивая его содержание в рабочем состоянии; 40. Организовать правильную эксплуатацию внутренних инженерных сетей и коммуникаций помещения пищеблока; 41. Поставщику запрещается использовать помещения и оборудование в иных целях, кроме исполнения обязательств по организации питания по Договору. 42. Поставщик несет риск гибели и/или повреждения при наличии принятых в эксплуатацию помещений на весь срок действия Договора. 43. Поставщик должен обеспечить безопасность (охрану) и сохранность продовольствия, технологического оборудования и иных материальных средств, хранящихся на складских и производственных площадях. 44. Поставщик должен произвести текущий ремонт помещения пищеблока и привести его в соответствие с требованиями законодательства (НПА) указанными в разделе 5 настоящей Технической спецификации. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА УСЛУГ 1. Ежедневное предоставление заявок на питание (сведений о количестве пациентов) для оказания услуг. 2. Ежемесячное составление отчета об оказанных услугах с указанием количества пациентов. 3. Осуществление текущего контроля санитарного состояния пищеблока. 4. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд со стороны Заказчика. 5. Осуществление контроля качества калорийности блюд. 6. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества. 7. Осуществление контроля по эпидемиологическим показаниям. 8. Осуществление контроля за наличием заключений и сертификатов на продукты питания, учетно-отчетной документации в соответствии с приказом И.о Министра здравоохранения РК от 08 апреля 2002г. № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно – профилактических организациях». 9. В целях мониторинга соответствия качества предоставляемых услуг, предусмотрено проведение: регулярного осмотра/трейсера представителями Заказчика. САНИТАРНОГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА При оказании услуг потенциальный поставщик должен соблюдать требования следующих нормативно-правовых актов: - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»; - Закон РК «О государственном имуществе» от

	01.03.2011 года № 413-IV; - Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 марта 2018 года № 126. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно – противоэпидемических, санитарно – профилактических мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний". - Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 23 ноября 2016 года № 485. «О внесении изменений и дополнений в некоторые приказы Министерства национальной экономики Республики Казахстана»; - Приказ Министра национальной экономики РК от 28 августа 2018 года № ҚР ДСМ-8. Об утверждении Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации". - Приказ Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 29 сентября 2015 года № 761. Об утверждении Правил оказания стационарной помощи. - Предоставление договора о проведении производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования в соответствии с требованиями приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарноэпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - Кодекс о здоровье народа и системе здравоохранения от 07.07.2020 года № 360-VI ЗРК. - иные действующие нормативноправовые акты РК, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания. 2. Потенциальному поставщику категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье посторонней посуды. 3. Для мытья столовой посуды потенциальный поставщик должен использовать дезинфицирующие средства. 4. Потенциальный поставщик должен производить раздачу готовой пищи не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления. 5. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами. 6. Приготовление и раздачу пищи надлежит осуществлять только в халате с маркировкой «для раздачи пищи». 7. Технический персонал потенциального поставщика, занятый уборкой помещений к раздаче пищи не допускается. 8. Потенциальный поставщик после каждой раздачи пищи должен производить тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств. 9. Персонал потенциального поставщика обязан соблюдать правила личной гигиены, перед посещением туалета обязаны снять халат, после посещения обеззараживать руки антисептическим раствором. 10. Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим

	состоянием оборудования пищеблока несет потенциальный поставщик. 11. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является руководитель потенциального поставщика. ОСНОВНЫЕ ЛЕЧЕБНЫЕ ДИЕТЫ: Потенциальный поставщик при осуществлении исполнения услуг обязуется обеспечить Заказчика лечебно-диетическим питанием по нижеприведенным диетам в точном их соответствии: Нулевые диеты Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного. Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках. Диета № 0а: Энергетическая ценность – 3161-4271 кДж (775-1020ккал). Химический состав: белков - 10 г, жиров – 15-20 г, углеводов – 150-200 г, натрия хлорида – 1-2 г; свободной жидкости - 1,8-2,2 л. Кулинарная обработка. Обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу. Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 45, на один прием не более 200-300г. Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары, фруктово-ягодные соки. Диета № 0б: (1а - хирургическая). Энергетическая ценность – 6364-6908 кДж (1520-1650ккал). Химический состав: белков – 40-50 г, жиров – 40-50 г, углеводов – 250 г, натрия хлорида – 4-5 г; свободной жидкости - до 2 л. Режим питания. Разрешается на прием до 350-400г в теплом виде 6 раз в сутки, назначается после диеты 0а. Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам №0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы из некислых ягод. Диета №0в: (1бхирургическая). Энергетическая ценность – 9211- 10048 кДж (2200-2400ккал). Химический состав: белков – 80-90 г, жиров – 65-70 г, углеводов – 320-350 г, натрия хлорида – 6-7 г; свободной жидкости - 1,5 л. Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде, назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию. Рекомендуются: супы- пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75 г белых сухарей. Диета № 1 (основная). Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течении 3-5 мес.), хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления, после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б). Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы

	желудочной секреции. Механические щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность – 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический состав: белков - 100г (60 % животные), жиров - 100г (20-30% растительные), углеводов – 400-450г, натрия хлорида - 1 г; свободной жидкости – 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде. Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в день в теплом виде (40-50 С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный, несдобные булочки (1-2 раз в неделю), сухой бисквит, несдобное печенье. Исключается: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, сдоба (диета №1 –хирургическая отличается от диеты №1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока). 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта мяса без сухожилий, куры без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, фрикадельки, пюре, и др.), в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварной и паровой печень. Ветчина нежирная, нежилистая, несоленая. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, жареная, тушеная. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные в вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка и др.), сыр неострый протертый. Исключаются: молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленное в блюда. Исключаются: другие жиры, пережаренное масло. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде – манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая. Паровые котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, сваренные в воде или на пару и протертые пюре,кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые некислые помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленые, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы. 9. Супы. Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из вермишели или домашней лапши с добавлением разрешенных протертых овощей, супыпюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, некислой сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибном и крепких овощных наварах, борщ, щи,

	окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты в виде пюре, протертых компотов. Печеные яблоки без кожицы. Сахар и варенья из сладких ягод и фруктов. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непротертые сухофрукты. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы, ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов. Диета № 5. Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения, заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок. Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости. Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Исключаются: свежий хлеб, торты с кремом, в жареном виде. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, (кожу удаляют) отварные, диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, копчености, жареные блюда. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, куском, отварная, запеченная с предварительным отвариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья). 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, кефир, сметана как приправа к блюдам, некислый творог. Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры.

	Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некислая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, щавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, зеленые щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, компоты, кисели, сахар, мед, варенье, конфеты не шоколадные, мармелад. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе с молоком. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки. Диета № 7Г. Показания к применению: Лечебная а № 7 Г назначается на тяжелой стадии почечной недостаточности и при гемодиализе Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма. Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой. Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров - 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л. Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуются: те же продукты и блюда, что в диете № 7б, с увеличением количества продуктов, богатых белком (мясо, рыба, творог, яичный белок и т.д.). Исключаются: те же продукты что в диете № 7а. Диета № 10. Показания к применению: заболевание сердечнососудистой системы с резко выраженной недостаточностью кровообращения. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном значительном щажении органов пищеварения и функции

	почек, увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности за счет белков, жиров и углеводов. Резкое ограничение соли и свободной жидкости, растительной клетчатки, продуктов, способствующих метеоризму в кишках, богатых холестерином; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную систему, раздражающих печень и почки. Обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин). Обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность -7746-7955 кДж (1850-1900 ккал). Химический состав: 50-60г (65% животные), жиров -50г (30% растительные), углеводов -300г (60-80% сахара); натрия хлорида 1-2г; свободной жидкости-0,6л. Кулинарная обработка. Все блюда готовят без соли. Не разрешается жарение. Пища используется в отварном и протертом виде. Режим питания. Пища принимается 5- 6 раз в день. Диета используется не более двух недель. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и печенье, выпеченные без соли. Исключаются: Хлеб и печенье обычной выпечки. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное мясо и куры вареные, в рубленном и протертом виде или куском (нежное молодое мясо). Исключаются: жирные и жилистые баранина, гусь, утка, колбасы, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном виде, куском или рубленная, заливная после отваривания. Исключаются жирные виды, копченая, соленая, икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в день всмятку, в виде парового омлета и в блюда. Исключаются: сырые, жареные, вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко, протертый творог. Исключаются: сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и рафинированные растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, пудинги, суфле из манной, протертых геркулеса, риса и гречневой круп; отварная вермишель. Исключаются: перловая, пшено, макароны, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: картофель (ограниченно) печеный, отварной, виде пюре. Свекла, морковь. Вареные в виде пюре. Кабачки и тыква тушеные. Суфле овощное, Ппомидоры. Исключаются: прочие овощи, квашеные, соленые, маринованные. 9. Супы. Рекомендуются: из протертых и мелкошинкованных овощей (картофеля, моркови, свеклы), круп (манной, протертых геркулеса, риса), фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные, грибные бульоны, щи, борщ, молочные, холодные супы, рассольник. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие фрукты и ягоды в сыром виде. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: белый соус, сладкие и кислые овощные и фруктовые подливы. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай. Овощные и фруктовые соки. Исключаются: крепкий чай, натуральное кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки, минеральные воды,

	богатые натрием. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ 1. Продукты для приготовления блюд должны иметь соответствующие документы по качеству. Проверка готовой пищи перед раздачей производится бракеражной комиссией потенциального поставщика, а также бракеражной комиссией или ответственным лицом Заказчика. 2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке: 1. непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке; 2. путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет. 3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в меню-порционное, а общая оценка - в журнале готовой пищи. 4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа в целях установления химического состава и калорийности осуществляется санитарноэпидемиологической службой в плановом порядке и должен производиться в раздаточных в присутствии бракеражной комиссии или ответственного лица Заказчика. Отбору не подлежат блюда, приготовленные из промышленных изделий, как, например, колбаса, сыр, сосиски и т.д. На исследования посылаются отдельные блюда по разным диетам или полный обед (завтрак, ужин) той или иной диеты, причем, для этих целей отбираются средние по весу порции. 5. Потенциальный поставщик формирует меню, порционно, по диетическим столам, в соответствии с заявкой Заказчика (по форме согласно приложению №1 к настоящей технической спецификации) которая составляется ежедневно ответственным лицом Заказчика. 6. Потенциальный поставщик должен осуществлять приготовление пищи по следующим нормам закладки (наименование - вес в килограммах: детское питание/взрослое питание) Хлеб ржаной- 0,05/0,15; Хлеб пшеничный0,15/0,2; Мука пшеничная -0,025/0,015; Крахмал картофельный0,003/0,005; Макаронные изделия- 0,025/0,05; Крупы в том числе: гречневая- 0,01/0,08; Манная- 0,01/0,03; Рис- 0,015/0,08; Пшено0,01/0,03; Перловая- 0,01/0,03; Кукурузная- 0,01/0,03; Картофель0,3/0,3; Овощи, в том числе: свекла- 0,035/0,2; Капуста свеж квашеная0,18/0,15; Лук репчатый- 0,01/0,1; Лук зеленый- 0,01/0,02; Петрушка, укроп- 0,01/0,05; Морковь- 0,05/0,15; Огурцы - 0,1/0,2; помидоры - 0,1/0,2; Фрукты свежие- 0,2/0,2; Сухофрукты- 0,025/0,025; Мясо говядина 0,15/0,25; птица- 0,15/0,25; Рыба, рыбопродукты0,15/0,25; Яйцо- 0,04/0,04; Творог- 0,1/0,1; Сыр- 0,02/0,03; Кефир- 0,2/0,2; Молоко0,4/0,4; Масло сливочное- 0,5/0,05; Масло растительное0,05/0,05; Сметана- 0,02/0,02; Сахар- 0,05/0,05; Варенье0,05/0,05; Соль0,01/0,01; Томат- 0,03/0,03; Дрожжи- 0,003/0,005; Чай0,008/0,008; Кофе - 0,003/0,003. 7. Потенциальный поставщик должен осуществлять выдачу готовой продукции согласно ниже представленному порядку и графику (времени) выдачи готовых блюд: Завтрак в период времени с 08.30 часов до 10.00 часов, Обед в период времени с 13.00 часов до 14.30 часов, Полдник в период времени с 17.00 часов до 17.30 часов, Ужин в период времени с 19.00 часов по 20.00 часов, Поздний ужин в период времени с 21.00 часов до 22.00 часов. 8. В целях реализации услуг лечебно

	- диетического питания потенциальный Поставщик должен обеспечить Заказчика и использовать при приготовлении пищи следующие продукты питания в соответствии с указанными характеристиками, включая, но не ограничиваясь: Геркулес (овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг), Горох (колотый полированный с круглой поверхностью, упаковка 0,9 кг), Груши (плоды одноименного дерева сочной мякотью), Дрожжи (прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг), Зелень (Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата.), Капуста белокочанная (плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые не проросшие), Картофель (клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков), Кофе (высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка), Крупа гречневая (коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9 кг), Крупа манная (из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1 кг), Крупа перловая (Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9 кг), Крупа пшеничная (дробленная крупа из пшеницы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1 кг), Крупа пшенная (шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9 кг), Крупа ячневая (рассыпчатое дробленное из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9 кг), Куры, Лук (корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом), Макароны (изделья из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг), Масло растительное (прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутыль пластмассовый), Масло сливочное 82.5% (вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная поверхность, на разрезе слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги.), Молоко 2,5% т/п (коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1 л тетра пакет), Морковь (корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета), Рыба, Мука пшеничная (порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25 кг), Мясо говядина, баранина (1-категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный), Огурцы свежие (среднеплодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью), Перец сладкий болгарский (кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета), Помидоры свежие (красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью), Редис (корнеплод круглый красный с белым кончиком, имеет специфический запах), Рис (шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9 кг), Сахар песок (сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25 кг), Свекла (корнеплод среднего размера сочной,

	интенсивно окрашенной мякотью), Сметана 15% (консистенция однородная, негустая глянцевый вид, вкус нежный некислый, пастеризованный молочный продукт тетра пакет 0,5 кг), Соль (мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1 кг), Творог 9% (белковый кисломолочный продукт должен имеет консистенцию мягкую, мажущуюся, рассыпчатую 0,250; 0,400 гр. пластиковая упаковка), Томат паста (томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом жестяная банка 0,850 кг.), Тыква (крупный мясистый плод оранжевого цвета), Хлеб 1 сорт формовой, (Печеное изделья из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг.), Чай (тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг. /50гр), Яблоки свежие (кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета), Яйцо куриное Д-1 категории (скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг.). 9. В целях реализации услуг потенциальный поставщик должен (в обязательном порядке) согласовывать с Заказчиком в письменном виде, не указанные в настоящей технической спецификации, используемые для приготовлении пищи, список продуктов питания, их характеристики, нормы закладки. Приложение №1 к Технической спецификации Заявка на питание №____ Дата: _____ Время: _____ Наименование услуги Количество по безналичному расчету Количество по наличному расчету Количество итого Взрослый Детский Взрослый Детский Взрослый Детский Завтрак Обед Полдник Ужин Поздний ужин Из них отдельных столов по заболеваниям: № ФИО Номер комнаты Диета Взрослый/детский Примечание Ответственный _____ настоящую заявку передал _____ (ФИО) (Подпись) Ответственный _____ настоящую заявку принял _____ (ФИО) (Подпись) Заявка на питание №____ Дата: _____ Время: _____ Наименование услуги организации обеспечения питания пациентов Количество по безналичному расчету Количество по наличному расчету Количество итого Примечание Взрослый Детский Взрослый Детский Взрослый Детский Взрослый Детский Завтрак Обед Полдник Ужин Из них столов с диетическим питанием: № ФИО Номер комнаты Период Диета Взрослый/детский Примечание Ответственный _____ (ФИО) Настоящую заявку передал _____ (Подпись) Ответственный _____ (ФИО) Настоящую заявку принял _____ (Подпись)

Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	Услуги по организации обеспечения питания пациентов СТРОГО в соответствии с технической спецификацией