

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	17776224-1	
Конкурстың атауы	Балаларды тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
Лот №	87882877-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	4640142	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	353	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	175	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
обучающиеся 1-4 классов	171	678
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	4	760
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	25	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	13	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	13	2101.72

Осы техникалық тапсырмада «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «№87 жалпы білім беретін орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар сипатталады. Тамақтандыру 353 (үш жүз елу үш) білім алушыға, оның ішінде мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен: 4 (төрт) білім алушыға аз қамтылған отбасылардан шыққан балалар үшін ыстық тамақ ұйымдастыру және 1-4 сынып бойынша – 171 (бір жүз жетпіс бір) білім алушыға жергілікті бюджет қаражаты есебінен ұсынылады. «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «№87 жалпы білім беретін орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды жас ерекшеліктеріне сәйкес тағам заттары мен энергияға физиологиялық қажеттіліктеріне сай теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету

болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «№87 жалпы білім беретін орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасында мына мекенжай бойынша жүзеге асырылады: Ақтөбе қаласы, Юго-Запад тұрғын үй алабы, 386Б ғимараты. Қызметті жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың босатылуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызметті жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидалардың сақталуын қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім беру ұйымының Санитарлық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасын бақылау журналын (бракераж) жүргізуі үшін жағдайды қамтамасыз етеді, сондай-ақ медициналық қызметкерге таратар алдында дайын тағамдарға күн сайын сынама алуға және нәтижесін бракераж журналына белгілеуге жағдай жасайды. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс. Мектептік тамақтандырудың базалық ұйымынан асханаға және (немесе) буфетке тағамдарды жеткізген жағдайда тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Бірінші ауысымдағы білім алушыларға ыстық тамақ 9:25-9:40 және 11:05-11:20 аралығында, екінші ауысымға 15:25-15:40 және 17:05-17:20 аралығында мектеп басшылығы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес беріледі. Санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін буфет өнімдерін сатуға жағдай жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 08:00-ден 18:00-ге дейін жүзеге асырылады. Қызметті жеткізуші білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, ай сайын мәліметтер ұсынады. Өнім беруші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшесімен келісе отырып, шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда кейбір өнімдер мен тағамдарды басқаларымен алмастыруға жол беріледі. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін щадящий (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Қызметті жеткізуші дайын тағамдардың калориялығы мен дайындау технологиясын сақтау үшін ас блоктарында бірыңғай картотеканың (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді. Тағамдарды дайындау өнімдердің таратылуы, шығымы, әр тағамның құрамы (ақуыздар, майлар, көмірсулар, витаминдер) мен энергетикалық құндылығы (калориялығы) толық көрсетілген картотека арқылы жүзеге асырылады. Асхананың ас блогындағы технологиялық процесстердің жұмысын ұйымдастыруды жауапты персонал қамтамасыз етеді. Ас блогында санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама тұрақты түрде болуы тиіс (тез бұзылатын тамақ өнімдері мен шикізаттардың бракераж журналы, дайын аспаздық өнімдер журналы, денсаулық журналы, дәрумендеу журналы, тоңазытқыш жабдықтарының температуралық режимін есепке алу журналы, мәзір, технологиялық карталар, кіріс құжаттары, сапаны растайтын құжаттар (жөнелтпеқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары), ұсыныс-пікірлер кітабы және т.б.). Білім алушылар саны 351-ден 650-ге дейін болатын білім беру ұйымдарының штатында: кемінде 1 аспаз және 3 ас үй жұмысшысы, сондай-ақ технолог, диетолог немесе диетбике болуы қажет. Өлеуетті өнім берушілер конкурстық өтінім құрамында штат кестесіне сәйкес қызметкерлердің құжаттарының көшірмелерін ұсынуы тиіс: Жеке басын куәландыратын құжаттың көшірмесі немесе цифрлық құжаттар сервисінен электрондық құжат (сәйкестендіру үшін). Лауазымға қойылатын біліктілік талаптарына сәйкес білімі туралы құжаттардың көшірмелері. Еңбек

қызметін растайтын құжаттың көшірмесі (еңбек шарты немесе еңбек кітапшасы). ЕШЕБЖ-дан мәліметтер (Enbek.kz порталынан ресми анықтама), еңбек шартының тіркелгенін және қызметкерлердің Өнім берушімен еңбек қатынастарының заңдылығын растайтын құжат. Аспаздардың жұмыс өтілін құжат жүзінде растау (соның ішінде Бірыңғай жинақтаушы зейнетақы қорынан – БЖЗҚ міндетті зейнетақы жарналарының аударылғаны туралы үзінді көшірме). Жеке медициналық кітапшалар: Қызмет көрсету басталғанға дейін Өнім беруші ас блогының барлық қызметкерлерінің (аспаз бен ас үй жұмысшыларының) міндетті медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өтуін толық қамтамасыз етеді. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығымен бекітілген Лицензияланған медициналық ұйымдар арқылы берілетін электрондық форматтағы жеке медициналық кітапшалар (жұмысқа рұқсаты мен зертханалық зерттеу нәтижелері көрсетілген) әрбір қызметкерде болуы тиіс. Медициналық кітапшалар жұмыс орнында сақталады және бірінші талап бойынша көрсетіледі. Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақытында мемлекеттік тексеруден өтуін қамтамасыз етеді, сондай-ақ азық-түлік өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Өнім беруші өрт қауіпсіздігі ережелерін сақтауға және өз қызметкерлерінің қауіпсіздігі үшін толық жауапкершілік көтереді. Отандық тауар өндірушілерді қолдау мақсатында өнім беруші азық-түлік өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық өндірушілерден сатып алады. Бұл ретте отандық өнімді сатып алу фактісі белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" сертификатының түпнұсқасымен немесе уәкілетті ұйым растаған көшірмесімен расталады. Міндетті түрде Мемлекеттік кірістер комитетінде тіркелген POS-терминал мен кассалық аппарат болуы шарт. Персоналды (аспаз немесе ас үй жұмысшысын) ауыстырған жағдайда Өнім беруші Тапсырыс берушіні 5 (бес) күн бұрын хабардар етуге міндетті. Өнім беруші асхананы бір отыратын орынға кемінде үш жиынтық есебінен асхана ыдыстарымен және приборлармен қамтамасыз етеді. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, сәйкестік сертификаты мен таңбасы бар қажетті мүкәммал (10-40л кастрюльдер, шәйнектер, шойын табалар, мантоварка, қазандар, ыдыс сөрелері, кесу тақталары, пышақтар, нан турағыш, көкөніс турағыш, микротолқынды пеш, тарату арбалары) және тоңазытқыштар болуы тиіс. Жалпы тазалау айына бір рет жуғыш және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар тамақтандыру ұйымдастырылған мекемеде сақталады. Азық-түлік өнімдерін тасымалдау тиісті санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлікпен жүзеге асырылады. Экспедитордың арнайы киімі мен жұмысқа рұқсаты бар жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Тоңазытқыштар мен мұздатқыш камералардың температурасын бақылау үшін термометрлер орнатылады (сынапты термометрлерді қолдануға рұқсат етілмейді). Күн сайын ас блогындағы аспаз дайын өнімнің тәулік сынамасын қайнатылып өңделген, қақпағы бар таза шыны ыдыста толық көлемде алып, +2°C-тан +6°C-қа дейінгі температурада тоңазытқыштың арнайы бөлінген жерінде сақтауы міндетті. Өнім беруші өз міндеттерін орындау кезінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» Санитарлық қағидаларын қатаң сақтауы тиіс. Қызметті жеткізуші өз жұмысында Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ-76 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 06 тамыздағы № 23890 болып тіркелген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар » бұйрығын сақтау керек. Қала мектептерінде қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде ас әзірлейтін асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейне сигнал (бейнекамералар) көзі бар нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы түсірілген материалдар білім беру ұйымында келесі - 30 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған

жабдық жеткізушінің меншігінде қалады. Тапсыпыс беруші ұсынған есептеулер бойынша коммуналдық қызметтерге шығындарды өтеу (электр энергиясына 10%, суық суға және кәрізге арналған шот-фактураның 10% -ы, жылуға нақты 150,7кв.ш төленеді немесе қызметтерді жеткізушілердің тарифтері бойынша есепке алу аспаптарының көрсеткіштеріне сәйкес (өз есебінен орнатылғандай) жүргізіледі. Ескерту. Орындаушыға әрбір сипаттамалар мен қосымша шарттар жеке жолда көрсетіледі. Ақылы сайттарға мәзір енгізу шығындары (мысалы: portal.kundelik.kz/) жеткізуші көтереді. (қажет болған жағдайда). Ескерту. Орындаушыға әрбір сипаттамалар мен қосымша шарттар жеке жолда көрсетіледі.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	17776224-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Номер лота	87882877-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	4640142	
Всего воспитанников и обучающихся	353	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	175	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
обучающиеся 1-4 классов	171	678
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	4	760
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	25	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	13	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	13	2101.72

Услуги по организации питания обучающихся из малообеспеченных семей и учащихся начальных классов. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная средняя школа № 87" государственного учреждения "Отдел образования города Актобе". Питание предоставляется 353 (триста пятьдесят три) обучающимся, в том числе 175 (сто семьдесят пять) за счет средств из государственного бюджета: 4 (четыре) для детей из малообеспеченных семей и 171 (сто семьдесят один) учащихся по 1-4 класс, за счет средств местного бюджета. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная средняя школа № 87" государственного учреждения "Отдел образования города Актобе" являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная средняя школа № 87" государственного учреждения "Отдел образования города Актобе" по адресу: г. Актобе, ж.м. Юго-Запад, здание 386Б. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества

доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами, обеспечивает условия для медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет (указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9,25-09,40 и 11,05-11,20 для второй смены в 15,25-15,40 и 17,05-17,20 согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному руководством школы. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08,00 – 18,00. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства. Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает ответственный персонал. В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие). В организациях образования с количеством обучающихся от 351 до 650 человек в штате требуется: не менее 1 повара и 3 кухонных рабочих, а также технолог, диетолог или диетсестра. Потенциальным поставщикам необходимо предоставить в составе заявки копии документов на работников согласно штатному расписанию: Копия документа, удостоверяющего личность, либо электронный документ из сервиса цифровых документов (для идентификации). Копии документов об образовании в соответствии с предъявляемыми к должности квалификационными

требованиями. Копия документа, подтверждающего трудовую деятельность (трудовой договор или трудовая книжка). Сведения из ЕСУТД (официальная справка с портала Enbek.kz), подтверждающие регистрацию трудового договора и легитимность трудовых отношений работников с Поставщиком. Документальное подтверждение стажа работы поваров (включая выписку из Единого накопительного пенсионного фонда — ЕНПФ о перечислении обязательных пенсионных взносов). Личные медицинские книжки: перед началом оказания услуг Поставщик в обязательном порядке обеспечивает прохождение всеми работниками пищеблока (поваром и кухонными рабочими) обязательных медицинских осмотров и гигиенического обучения. У каждого сотрудника на руках должны быть оформленные личные медицинские книжки установленного образца в строгом соответствии с Правилами выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек, утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с отметками о допуске к работе и результатами лабораторных исследований. Медицинские книжки хранятся на рабочем месте и предъявляются по первому требованию. Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания. Поставщик обязан соблюдать правила по технике пожаробезопасности, и нести ответственность за безопасность своих сотрудников. Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров. При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения пищевой продукции отечественного производства, представляется оригинал или копия установленного образца либо заверенная уполномоченной организацией копия сертификата о происхождении товара "СТ-KZ", выданного в установленном порядке. Обязательное наличие POS-терминала и кассового аппарата, зарегистрированного в местном налоговом комитете государственных доходов. При замене персонала (поваров или кухонного работника) Поставщик обязан уведомить Заказчика за 5 (пять) дней вперед. Поставщик обеспечивает столовую посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место. Обеспечение инвентарем (кастрюль 10-40л, чайники, сковороды чугунные, мантоварка, казаны, стеллажи для посуды, доски разделочные, ножи разделочные, хлебoreзка, овощерезка, печь микроволновая, тележки для раздачи) и холодильники. Инвентарь должен быть изготовлен из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан, иметь сертификат соответствия и маркировку. Генеральную уборку проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранятся в организации образования, где осуществляется организация питания. Транспортировку пищевых продуктов производят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение на автотранспорт. Экспедитор должен иметь специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе. Для контроля температуры в холодильниках и морозильных камерах устанавливают термометры (использование ртутных термометров не допускается). Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции в чистой обработанной кипячением стеклянной посуде с крышкой в полном объеме и хранить в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Поставщик при выполнении своих обязанностей строго придерживается Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76). Поставщик при выполнении своих обязанностей придерживается Санитарных правил "Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05 августа 2021 года № ҚР ДСМ -76. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 06 августа 2021 года № 23890 В школах города поставщик услуг в течение месяца со дня вступления договора в

законную силу устанавливает в пищеблоке столовой систему видеонаблюдения и обеспечивает заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), выделенным системой видеонаблюдения, установленной на объекте. Материалы, снятые системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение следующего - 30 рабочих дней. По истечении срока действия договора указанное оборудование остается в собственности поставщика. Возмещение расходов за коммунальные услуги согласно расчетам представленными Заказчиком (за электроэнергию производится 10 %, за холодную воду и канализацию производится 10 % от представляемой суммы по счет - фактуре, за теплоэнергию по факту за 150,7 кв.м от представляемой суммы по счет - фактуре) либо согласно показаниям приборов учета (установленных за свой счет) по тарифам поставщиков услуг. Своевременно получить необходимые для работы столовой санитарно - эпидемиологических заключений. Обеспечить производственный контроль работы столовой. Обеспечить доступ для контроля качества технологического процесса и готовой пищи со стороны администрации школы. Соблюдать график предоставления питания. В течении одного рабочего дня с момента заключения договора утвердить график у директора школы. Примечание. Исполнителю каждая характеристика и дополнительные условия указываются в отдельной строке.