Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Павлодар облысының әкімдігі Павлодар облысы білім беру басқармасының "Павлодар машина жасау колледжі" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	Павлодар облысының әкімдігі Павлодар облысы білім беру басқармасының "Павлодар машина жасау колледжі" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Конкурстың №:	№ 17970615-1
Конкурстың атауы:	Балаларды тамақтандыру қызметтері
Лоттың нөмірі:	№ 81172417-ОК1
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841315.000.000011
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	1863171.2
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	1863171.2
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	Техникалық ерекшелікке сәйкес

Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Бюджеттік топтардың оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақты ұйымдастыру бойынша сатып алынатын қызметтердің техникалық ерекшелігі колледждің бюджеттік топтарының 55 студенті үшін бір реттік ыстық тамақты ұйымдастыру жүзеге асырылады. Осы конкурс бойынша бөлінген сома 1 білім алушыға күніне тамақтану нормасы есебінен 3520 адам-күніне 1 863 171,2 теңге – 529,31 теңге (ҚҚС сыз). Қызмет көрсету орны-Павлодар қ., Олжабай батыр к-сі, құрылыс 43 А. Қызмет көрсету мерзімі- шартқа қол қойылған күннен бастап 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін. Көрсетілген қызметтер үшін есеп айырысу ай сайын тікелей қызмет көрсету фактісі бойынша жүзеге асырылатын болады. Қызмет көрсетушіге қойылатын талаптар: ауданы 183,88 шаршы метр "Павлодар облысының қаржы басқармасы" ММ тапсырыс берушінің ас блогының үй-жайын жалға алуға шарт жасасу. Жалға алу құны өнім беруші мен "Павлодар облысының қаржы басқармасы"ММ арасында жасалған шартқа сәйкес жеке төленеді. Жетім балаларға арналған күнделікті рацион құнының 40 пайызы есебінен оқушыларды бір реттік ыстық тамақпен қамтамасыз ету. Шартты орындау процесінде өнім берушіге қойылатын талаптар 1. Тамақ дайындау өнім берушінің аумағында санитариялық-гигиеналық талаптарға жауап беретін өндірістік үй-жайда (ас блогында),өзінің немесе жалға алынған ас блогында жүзеге асырылады. Әлеуетті өнім беруші және тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін өнім беруші "Мемлекеттік сатып алу кезінде әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілерге қосымша тауарлар, жұмыстар, көрсетілетін қызметтер тізбесін бекіту туралы" ҚР Премьер - Министрінің бірінші орынбасары-ҚР Қаржы министрінің 2019 жылғы 28 ақпандағы №155 бұйрығына сәйкес Павлодар облысының аумағында болуы тиіс талаптар". Санитарлық жағдайы құжаттама, ҚР №343 бұйрығына сәйкес журналдарды жүргізу - денсаулық журналы - цехтардағы температуралық журнал - дезинфекциялық препараттар журналы - бракераж журналы - қатерсіз азық - түлік және азық-түлік үшін-науқастарға қол жеткізу туралы журнал және тамақтануға өтінімдерді тіркеу. Перспективалық мәзір, азық-түлік және азық-түлік сертификаттары, суды талдау, БГКП (E. coli топтарының бактериялары) талдауы, ГСЭН-ді жылына 1 рет жоспарлы тексеру, ПД-да тоқсан сайын жуу. Ветеринарлық қадағалау. - ет, балық, жұмыртқа, сары май, ірімшік, сүт өнімдеріне арналған ветеринариялық анықтамалар мен сапа куәліктері, көкөністерге арналған талдаулар. Өз қаражаты есебінен ас блогын дезинфекциялармен қамтамасыз ету және көкөністерді, жемістерді, ыдыстарды, үй-жайларды өңдеуге арналған мамандандырылған құралдармен дезинфекциялау. Өнім беруші өз қаражаты есебінен пайдаланылған өсімдік майы бойынша кәдеге жарату туралы шарт жасасуға міндетті; сондай-ақ май қалдықтары (өз есебінен). Жеткізуші күн сайын ас блогының медициналық құжаттамасын сақтауға міндетті, атап айтқанда: - Денсаулық журналы; - Дайын тағамның сапасын бақылау журналы;-ас блогындағы тез бұзылатын өнімдердің қатерсіздігін бақылау журналы (бракераж); шот-фактураны алған сәттен бастап 5 жұмыс күні ішінде

	нақты тұтынуға негізделген Тапсырыс беруші ұсынған шот-фактураларға сәйкес коммуналдық қызметтер үшін шығындарды өтеу. Ас үй жабдықтары немесе олардың элементтері сынған немесе істен шыққан жағдайда, Орындаушының есебінен жөндеу жұмыстарын жүргізу. Кәріздің бітелуі, су құбырының үзілуі және электр сымдарының тұйықталуы жөндеу Орындаушының қаражаты есебінен жүргізіледі. Дайындалған дайын тағамның сапасы нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген қолданыстағы талаптар мен нормаларға сәйкес келуін қамтамасыз ету. Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және қамтамасыз ету кезінде өнім беруші: - "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы "Қазақстан Республикасының Кодексін; - "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" ҚР Заңын басшылыққа алуы қажет; "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялықэпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын және мынадай талаптарды орындай отырып, балаларға арналған тамақтануды ұйымдастыруды реттейтін өзге де санитариялық-гигиеналық қағидалар мен нормаларды сақтау: 1.Оқушылардың тамақтану жағдайларына қойылатын талаптар объектіде перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері қарастырылған. Тағамның ұсынылатын салмағы жасына байланысты граммен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымшада көрсетілген. Көрсетілген Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі–үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді. Күнделікті бір күндік тамақтану (түскі ас) рационына салат, бірінші, екінші тағам (гарнирі бар ет, балық немесе құс етінің негізгі тағамы) және үшінші (компот, желе, шай және шырындар) кіреді. Қарапайым салаттар пісірілген және жаңа піскен көкөністерден дайындалады. Көкөністер мен ет пісіру және қызмет ету күні қайнатылады. Күн сайын сағат 9.00-ге дейін түскі ас залында объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атаулары, тағамдардың үлгілі мәзіріне сәйкес әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық бұйымдардың атаулары олардың пайдаланылған рецептер жинақтарында көрсетілген атауларына сәйкес келуі тиіс. Мәзірді бекіту күн сайын сағат 17.00-ге дейін. Көрсетілген Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып, тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоғамдық тамақтандыру ұйымында сақталады. Білім алушылардың

	тамақтануында ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, білім беру ұйымдарының жылыжайларында өсірілген өсімдік тектес азық-түлік шикізатын оның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын көрсетілген тамақ өнімдерін зертханалық-аспаптық зерттеу нәтижелері болған кезде пайдалануға жол беріледі. Бір рет қолданылатын және қайта пайдалануға болатын пластикалық ыдыстарды пайдалануға тыйым салынады. Тарату кезінде пісіру, аспаздық өнімдер пленкамен жабылуы керек. Күнделікті үстелде майлықтардың болуы. Білім алушылардың ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тамақ дайындауға, көкөністерді тазалауға, дайын тағамды таратуға, нан кесуге, ыдыс жууға, өндірістік үй-жайларды жинауға байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді. Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандар, стақандар) жүзеге асырылады, тарату алдында жалпы контейнерге құюға жол берілмейді. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімінен аспауы тиіс. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоңазытқыш жабдықтарында және (немесе) тоңазытқыш камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді. Оқу орнының асханасында: йогурт, сүзбе, айран; толтырылған құймақ; Флот стиліндегі макарон; сельц, форшмак, желе, паста; кремі бар кондитерлік бұйымдар; тұтынушылық қаптамадағы кондитерлік бұйымдар мен тәттілер (шоколад, кәмпиттер, печенье); Морс, квас дайындауға және өткізуге жол берілмейді; қуырылған өнімдер; жұмсақ пісірілген жұмыртқа, глазурь жұмыртқалары; күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар; қаймақ пен майонез қосылған салаттар; окрошкалар; саңырауқұлақтар; өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері; тез дайындалатын құрғақ тағам концентраттарына негізделген бірінші және екінші тағамдар; газдалған, емдік және емдік минералды сулар, тәтті алкогольсіз сусындар, алкогольсіз энергетикалық (тоник) сусындар, концентрацияланған диффузиялық шырындар (оралған минералды және ауыз суларды қоспағанда); фаст–фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, чиптер, крекер, Ыстық соустар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштер (бұрыш, желкек, қыша); пайдалану: пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ; суда жүзетін құстардың жұмыртқасы мен еті; ауыл шаруашылығы жануарларының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері; тілді, жүректі қоспағанда, өнімді жануарлар мен құстың қосалқы өнімдері; өнімді жануарлардың еті және механикалық үйілген құс еті; құс етінен коллагені бар шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстарды сою өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және (немесе) генетикалық түрлендірілген көздері бар шикізат; құрамында темір бар дәрумендермен, жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнының минералдарымен байытылмаған (бекемделмеген) тұз. Тамақ өнімдерін сататын автоматтарды орнатуға жол берілмейді. Жаппай

	сауықтыру рәсімі ретінде оттегі коктейльдерін сатуға жол берілмейді. Күн сайын Орындаушының медицина қызметкері Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді. Айына екі рет бракераж комиссиясы тамақтану сапасына бағалау жүргізеді, оның құрамы медицина қызметкерін, тәрбие работе жөніндегі орынбасарды, шаруашылық жұмысы жөніндегі басшының орынбасарын, кәсіподақ ұйымының өкілін және ата-аналар комитетінің өкілін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен айқындалады. Күн сайын Тапсырыс берушінің медицина қызметкері журналдарды жүргізеді: -ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы; -жұқпалы ауруларды есепке алу журналы; -брокерлік журнал; -тоңазытқыштардың температурасын есепке алу журналы. - Жіті жұқпалы аурулармен байланыстарды есепке алу журналы. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы «Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және "Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу" мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы» № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына сәйкес өнім беруші қызмет көрсету жұмысы басталар алдында конкурстық құжаттамаға қойылатын білікті талаптарда көрсетілген барлық қызметкерлерге медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаларды ұсынуға міндетті.
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)	

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Павлодарский машиностроительный колледж" управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области
Наименование организатора	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Павлодарский машиностроительный колледж" управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области
№ конкурса:	№ 17970615-1
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Номер лота:	№ 81172417-ОК1
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841315.000.000011
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	1863171.2
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	1863171.2
Срок оказания услуги:	согласно технической спецификации
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Организация одноразового горячего питания осуществляется для 55 студентов бюджетных групп колледжа. Сумма, выделенная по данному конкурсу 1 863 171,2 тенге на 3520 человеко-дней питания из расчета нормы питания в день на 1 обучающегося – 529,31 тенге(без НДС). Место оказания услуг – г. Павлодар, ул. Олжабай батыра Строение 43 А. Срок оказания услуги – со дня подписания договора по 31 декабря 2026 г. Расчет за оказанные услуги будет осуществляться ежемесячно непосредственно по факту предоставления Услуги. Требования к Поставщику услуг: Заключить договор на аренду помещения пищеблока заказчика с ГУ «Управление финансов Павлодарской области», площадью 183,88 кв.метров. Стоимость аренды оплачивается отдельно, согласно договору, заключенного между поставщиком и ГУ «Управление финансов Павлодарской области». Обеспечивать одноразовым горячим питанием учащихся из расчета 40 процентов стоимости дневного рациона для детей сирот. Требования к поставщику в процессе исполнения договора 1. Приготовление пищи осуществляется на территории поставщика в производственном помещении (пищеблока),отвечающим санитарно гигиеническим требованиям, собственном или арендуемом пищеблоке. Потенциальный поставщик и поставщик, оказывающий услуги по организации питания, должен находиться на территории Павлодарской области в соответствии с Приказом Первого заместителя Премьер Министра РК - Министра финансов РК от 28 февраля 2019 года №155 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования». Санитарное состояние документация, ведение журналов согласно приказу №343 РК - журнал здоровья - журнал температурный в цехах - журнал дезинфицирующих препаратов - бракеражный журнал - за доброкачественное продукты и питания - журнал о достижении больных и регистрация заявок на питание. Перспективное меню, сертификаты на продукты и питания, анализ воды, анализ на БГКП (бактерии групп кишечной палочки), плановая проверка ГСЭН 1 раз в год, смывы ежеквартально на БП. Ветеринарный надзор. - ветеринарные справки и удостоверения качества на мясо, рыбу, яйца, масло сливочное, сыр, на молочную продукцию, анализы на овощи. За счет собственных средств обеспечивать пищеблок дезинфектами и производить дезинфекцию специализированными средствами для обработки овощей, фруктов, посуды, помещения. Поставщик обязан за счет собственных средств заключить договор об утилизации по отработанному растительному маслу; а также жировые отходы (за свой счет). Поставщик обязан ежедневно соблюдать ведение медицинской документации пищеблока, а именно: - Журнал здоровья; - Журнал по контролю за качеством готовой пищи; - Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов на пищеблоке (бракеражный); Возмещать расходы за коммунальные услуги, согласно представленных Заказчиком счетов-фактур, исходя из фактического потребления, в течение 5 рабочих дней с момента получения

	счет-фактуры. В случае поломки или выхода из строя кухонного оборудования или их элементов, производить ремонт за счет исполнителя. Засор канализации, прорыв водопроводной трубы и замыкания электропроводки ремонт производится за счет средств исполнителя. Гарантировать, что качество приготовляемого готового питания соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативнотехнической документацией. При организации и обеспечения питанием учащихся, поставщику необходимо руководствоваться: - Кодексом Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения; - Законом РК "О безопасности пищевой продукции"; Соблюдать санитарные правила «Санитарноэпидемиологические требования к объектам образования», «Санитарноэпидемиологические требования к объектам общественного питания» и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей с выполнением следующих требований: 1.Требования к условиям питания учащихся На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно минеральным комплексом. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к Санитарным правилам "Санитарно эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к указанным Санитарным правилам. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней. Ежедневно в рацион однодневного питания (обеда) включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. Овощи и мясо отваривается в день приготовления и подачи. Ежедневно к 9.00 в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда согласно прилагаемым примерным меню блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Утверждение меню ежедневно до 17.00. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к указанным Санитарным правилам. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при

	наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность. Запрещено использовать одноразовую и многоразовую пластиковую посуду. Выпечка, кулинарные изделия на раздаче должны быть прикрыты пищевой пленкой. Ежедневно на столе наличие салфеток. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, не должны превышать срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. В столовой учебного заведения не допускается: изготовление и реализация: простокваши, творога, кефира; фаршированных блинчиков; макарон по–флотский; зельцев, форшмаков, студней, паштетов; кондитерских изделий с кремом; кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках; морсов, квасов; жареных во фритюре изделий; яиц всмятку, яичницы – глазуньи; сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом; окрошки; грибов; пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления; первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; газированных, лечебных и лечебно столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод); фаст фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица); использование: непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки; яиц и мяса водоплавающих птиц; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных; субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца; мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки; коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники; нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов. Не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается. Ежедневно медицинским

	работником исполнителя проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к Санитарным Правилам. Два раза в месяц бракеражная комиссия проводит оценку качества питания, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, заместителя по воспитательной работе, заместителя руководителя по хозяйственной работе, представителя профсоюзной организации и представителя родительского комитета. Ежедневно медицинским работником Заказчика ведутся журналы: -журнал результатов осмотра работников пищеблока; -Журнал учета инфекционных заболеваний; -Брокеражный журнал; -Журнал учета температуры холодильников. -Журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции каждого наименования по отдельности в том числе соусы в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней). 2. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала и противопожарной безопасности. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (белый халат с длинным рукавом с закрытой горловиной, головной убор колпак, обувь – по 2комплекта на сотрудника. Маски, перчатки одноразовые. Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее. Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного

	обихода. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Употребление пищи, курение разрешается строго в отведенных местах. Все помещения переданные по договору аренды содержатся в чистоте. Пищеблок, обеденный зал и туалет ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. Охрана труда. Инструктаж и соответствующее обучение исполнитель обязан проводить для своих работников перед началом работ. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.). Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Обеспечивать соблюдение Правил пожарной безопасности. Проводить противопожарную пропаганду, а также обучать сотрудников мерам противопожарной защиты. Обеспечивать содержание в исправном состоянии систем вентиляции и бытовых кухонных приборов. Соблюдать правила пожарной безопасности в работе тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, шкафами жарочными, кухонными плитами, микроволновыми печами). Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается. Перечень документов в соответствии с пунктом 1,2 статьи 32 трудового кодекса Республики Казахстан предоставить в течении 7 рабочих дней со дня заключения договора. В соответствии с Приказом И. о. министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 "Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" Поставщик обязан предоставить перед началом работы оказания услуг медицинские книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра на всех работников, указанных в квалифицированных требованиях к конкурсной документации.

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)	