

**Сатып алынатын қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)**

Тапсырыс берушінің атауы:	Павлодар облысы әкімдігі Павлодар облысы денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	Павлодар облысы әкімдігі Павлодар облысы денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Конкурстың №:	№ 17792623-1
Конкурстың атауы:	жүрек орталығына арналған қызмет
Лоттың нөмірі:	№ 88297360-OK1
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:	16335461.21
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	16335461.21
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	2026 жыл ішінде

Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Ткачев көшесі, 10/3 мекенжайындағы ШЖҚ "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" КМК – да емдік-диеталық, 5 - реттік тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер. 1. ШЖҚ "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" КМК сервистік бөлімшенің (0а, 0б, 0в, 1а) 1, 3, 4, 7, 9, 10, 15) пациенттері үшін емдік тамақтануды ТМККК, МӘМС, шеңберінде ұйымдастырудың сатып алынатын қызметтерінің көлемі: 2026 жыл – төсек-орын саны 13 535; 2. Ткачев ксі 10/3, Луначарский к-сі 1, Усолка к-сі 60 мекенжайларында орналасқан Орталықта емдік тамақпен қамтамасыз ету қызметтері сипаттамаларға және осы Техникалық ерекшелікке сәйкес болуы тиіс. 3. Кардиологиялық орталықтың пациенттерін күнделікті 5 рет тамақтандыруды ұйымдастыру. 4. Қызметтер барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды сақтай отырып көрсетілуі тиіс. Емдік-диеталық тамақтану нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 07.07.2020ж. ҚР Кодексі; (20.06.2024ж. жағдай бойынша өзгерістер мен толықтырулармен) - "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Заңы (08.06.2024 ж. жағдай бойынша өзгерістермен және толықтырулармен); - тамақ өнімдерінің барлық түрлеріне - оларды өндіру процестеріне - сақтау - тасымалдау - іске асыру - кәдеге жарату (бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ) жеткізушінің есебінен, сондай-ақ осындай өнімнің сәйкестігін бағалау және растау нысандары мен тәсілдері. - "Мемлекеттік мүлік туралы" 01.03.2011ж. ҚР Заңы (01.07.2024 ж. жағдай бойынша өзгерістер мен толықтырулармен) - "Өлшем бірлігін қамтамасыз ету туралы" 07.07.2000 ж. ҚР Заңы; (08.06.2024 ж. жағдай бойынша өзгерістер мен толықтырулармен) - "Қазақстан Республикасының мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 Қаулысы; - "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы. - "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ -36 бұйрығы. - «Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы. - емдеу-диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін ҚР өзге де қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілері. Қызмет көрсету мерзімі: 2026 жылғы 01 қаңтар - 31 желтоқсан аралығы Қызмет көрсету орны - "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" ШЖҚ КМК 5. Емдік-диеталық тағамды
--	---

	дайындау үшін қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасы тағамның әрбір түріне арналған мемлекеттік стандартқа сәйкес келуге, сәйкестік сертификатына ие болуға тиіс. 6. Ыстық тамақ дайын тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығына сәйкес диеталар бойынша жеткізілуі керек. 7. "Павлодар облыстық кардиологиялық орталығы" ШЖҚ КМК пациенттері үшін дайын тағамды жеткізу мамандандырылған автокөлікпен, тығыз жабылатын мамандандырылған ыдыста (ішкі беті ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен тазартуға, жууға және дезинфекциялауға ұшырайтын жуылатын және уытты емес материалдардан жасалған термостарда), таңбаланған термостарды әкелу жолымен жүзеге асырылады немесе ыстық түрде жылу контейнерлерімен. 8. ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 "міндетті медициналық тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторларды, кәсіптер мен жұмыстарды, оларды орындау кезінде жұмысқа түскен кезде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді міндетті медициналық қарап-тексерулер және "алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту" мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі". Дайын тағамды жеткізу және беру уақытының кестесі: Ткачев көшесі 10/3 ТАҢҒЫ АС (беру-сағат 08.10-да; тамақтандыру-08: 20-да) ТҮСКІ АС (беру-сағат 12:30-да; тамақтандыру-сағат 13:00-де) ТҮСТЕН KEЙІНГІ ТАҒАМДАР (беру-сағат 15:30-да; тамақтандыру-16: 00.) КЕШКІ АС (беру-сағат 17: 30-да; тамақтандыру-сағат 18.00-де) II КЕШКІ АС (беру-сағат 17.30 - да; тамақтандыру-сағат 19.30-да) Луначарский көшесі 1 ТАҢҒЫ АС (беру-сағат 08.10-да; тамақтандыру-08: 20-да) ТҮСКІ АС (беру-сағат 12:30-да; тамақтандыру-сағат 13:00-де) ТҮСТЕН KEЙІНГІ ТАҒАМДАР (беру-сағат 15:30-да; тамақтандыру-16: 00-де) КЕШКІ АС (беру-сағат 17: 30-да; тамақтандыру-сағат 18.00-де) II КЕШКІ АС (беру-сағат 17.30 - да; тамақтандыру-сағат 19.30-да) Усолка көшесі 60 ТАҢҒЫ АС (беру-сағат 08.10-да; тамақтандыру-08: 20-да) ТҮСКІ АС (беру-сағат 12:30-да; тамақтандыру-сағат 13:00-де) ТҮСТЕН KEЙІНГІ ТАҒАМДАР (беру-сағат 15:30; тамақтандыру 16: 00сағ) КЕШКІ АС (беру-сағат 17: 30-да; тамақтандыру-сағат 18.00-де) II КЕШКІ АС (беру-сағат 17.30 - да; тамақтандыру-сағат 19.30-да) Мәзір бойынша дайын тағамның жалпы мөлшерін жеткізуге өтінім бір күн бұрын сағат 16.00-ге дейін беріледі. Барлығы күніне шамамен 200 адам. Төлем нақты көрсетілген қызметтер үшін (пациенттер саны есебінен) ай сайын жүргізіледі. Орындалған қызметтердің актілері ақылы тамақтану және бюджеттік тамақтану бөлек қойылады. Қызмет көрсету орны: Павлодар қаласы, Ткачев көшесі 10/3, Ыстық тамақты жеткізу: Ткачев көшесі 10/3, Луначарский көшесі 1, Усолка көшесі 60 мекенжайы бойынша 10. Диеталық тамақты дайындауға қажетті тағамдардың жиынтығы ұсынылған негізгі емдік диеталарға сәйкес келуі керек. Жалдау шартын
--	--

	төлеу және жасасу жеке жүргізіледі және Мемлекеттік сатып алу туралы шарттың құнына кірмейді. 11. Ас блогының технологиялық жабдықтарының жай-күйі емдік-диеталық тағамды дайындау кезінде қажетті техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. 12. Жеткізушінің ас блогының қызметкерлері тиісті біліктілікке, дайындыққа және жұмыс тәжірибесіне ие болуы керек. 13. Емдік-диеталық тамақтануды қамтамасыз етуге арналған өнімдердің заттай нормаларын "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтануға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең аз нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес есептеу қажет. 14. Емдік-диеталық тамақтану ҚР нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес ұйымдастырылуы тиіс. 15. Емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: - Пациенттерге күнделікті емдік-диеталық 5-реттік тамақтануды жеткізу; - Бір аптаға мәзір жасау бойынша ұсыныстар беру; - Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұмада-үш күн бұрын Тапсырыс берушінің диеталық бикесі ұсынады; Нақты мәзір жасау кезінде әр контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтанудың табиғи нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, ыдыс-аяқтың (неттода) массасы сақталады. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген. Тағамдық құндылығы, оның ішінде энергетикалық құндылығы (калориялығы) және диетаның химиялық құрамы күнтізбелік 10 күнде кемінде бір рет, сондай-ақ тамақ өнімдері мен тағамдарды ауыстыру күндерінде айқындалады. - 2 апталық перспективалы маусымдық мәзірді келісуге және бекітуге жауапты тұлғалар: Жеткізуші, Тапсырыс берушінің диеталық әпкесі, Тапсырыс берушінің эпидемиологы, Тапсырыс берушінің басшысы - Азық-түлік сатып алу және тамақ дайындауды Жеткізуші жүзеге асырады. - Жеткізуші тағамдардың алуан түрін ұсынады. - Жеткізушінің тамақ дайындау технологиясын, шикізат салу нормаларын және санитарлық ережелерді қатаң сақтауы. - Тамақ қалдықтарын жинауды және кейіннен тамақ қалдықтарын кәдеге жаратуды Жеткізуші жүзеге асырады. 16. Өнім беруші шарт жасасқаннан кейін емдік тамақтануды ұйымдастыру бойынша ас блогын ӨНДІРІСТІК БАҚЫЛАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ жобасын ұсынуы тиіс. Өнім беруші өндірістік процесті дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асырады, өндірістік бақылаудың дұрыс қолданылуын қамтамасыз етеді. Зертханалық зерттеулердің тәртібі мен кезеңділігін Тапсырыс беруші мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен және мекемелерімен келісім бойынша белгілейді. Қызметкерлердің еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізу. Ас блогы қызметкерлерінің уақытылы медициналық тексеруден өтуі. 17. Тапсырыс беруші Жеткізушіге ас блогының үй-жайын жабдықпен бірге уақытша иеленуге және пайдалануға береді. Жеткізуші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті өзіне алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Тапсырылған мүлікті өнім беруші Тапсырыс берушінің емдік тамақтануын
--	--

ұйымдастыру бойынша жасалған мемлекеттік сатып алу туралы шартты және ас блогы үй-жайын жалдау шартын орындау мақсатында басқа мақсаттарда пайдалана алмайды. 17.1. ҚР Ұлттық экономика министрінің 17.03.2015 № 212 "Мемлекеттік мүлікті мүліктік жалдауға беру қағидаларын бекіту туралы" бұйрығына сәйкес емдік тамақтануды үздіксіз ұйымдастыруды және ыстық тағамдарды берудің, тамақ дайындаудың температуралық режимін сақтауды қамтамасыз ету үшін Тапсырыс берушінің аумағында, Павлодар қаласы, Ткачев көшесі, 10/3 мекенжайы бойынша ас блогының жалға берілетін үй-жайында және технологиялық жабдықта жүзеге асырылады (жалдау)": 17.2. Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтерге аутсорсингке шарт жасасу кезінде Өнім беруші Павлодар қаласы, Ткачев көшесі 10/3 мекенжайында орналасқан ас блогының үй-жайын жалға алуға шарт жасасуға міндетті. Жалға алу құны өнім беруші мен "Павлодар облысының қаржы басқармасы" ММ арасында жасалған шарт бойынша жеке төленеді. 17.3. Үй-жай мен жабдықты жалға алғанын растайтын төлем құжатының көшірмесі Тапсырыс берушінің бухгалтериясына беріледі. 17.4. Өнім беруші тұтыну коммуналдық қызметтерін есепке алу аспаптарының көрсеткіштері бойынша не орташа шығын (су, электр энергиясы) негізге ала отырып төлеуге міндеттенеді, жалданатын алаңға сәйкес жылу энергиясын есептеу, төлеуге берілген шоттарға сәйкес, тұрмыстық қатты қалдықтардың (қоқыстардың) мөлшерін шығару бойынша есеп айырысу шарттар негізінде жүргізіледі-ас блогынан шыққан қоқыстар қоқысты жинау аймағына сыртқа шығарылады, күніне 2 реттен көп (демалыс және мереке күндерін қосқанда). Коммуналдық қызметтерге ақы төлеу Тапсырыс берушінің есеп шотына аудару жолымен жүзеге асырылады. Жеткізуші коммуналдық қызметтер шығындарын уақтылы төлеуге міндетті. 17.5. Тапсырыс беруші Жеткізушіге ас блогының үй-жайын жабдықпен және ас үй мүкәммалымен бірге уақытша иеленуге және пайдалануға береді, ал жеткізуші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті өзіне алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Жабдық пен үй-жай беру қабылдау актісі бойынша Жеткізушіге уақытша пайдалануға беріледі. 17.6. Үй-жайды күтіп ұстау және ағымдағы жөндеу өнім берушінің есебінен жүргізіледі. Берілген мүлікті өнім беруші емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру бойынша жасалған мемлекеттік сатып алу туралы шартты орындау мақсатында қоспағанда, өзге мақсаттарда пайдалана алмайды. Ас блогының жабдығын Тапсырыс берушіге қол қойылған шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін беру техникалық жарамды жағдайда жүргізіледі, ақау, сыну болған жағдайда жөндеу өнім берушінің өз қаражаты есебінен жүргізіледі. 17.7. Жеткізуші Тапсырыс берушінің электр, тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарын күтіп ұстауды, жөндеуді және техникалық қызмет көрсетуді қамтамасыз етуі тиіс. Пайдалану кезеңінде жабдықтың ақауы немесе сынуы туындаған жағдайда жеткізуші жабдықты өз есебінен жөндеуді қамтамасыз етеді. Қызмет көрсету мен жөндеуді мамандандырылған ұйым жүргізуі керек. 17.8. Жеткізуші

	қажет болған жағдайда ас блогының жабдықтары мен мүкәммалын өз есебінен толықтыруды, жете жарақтандыруды жүзеге асырады. 18. Өнім беруші "дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығына сәйкес белгіленген мерзімдерде майсыздандыру, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау бойынша қызметтер көрсетуге шарттар жасасуға және осы Қызметтерді көрсетуді қамтамасыз етуге тиіс. Өнім беруші кір жуу қызметін көрсетуге шарт жасасуы тиіс. Өнім беруші "өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" ҚР ДСМ 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығына сәйкес өндірістік бақылауды (шайындыларды) жүргізуге шарт жасасуға тиіс. Өнім берушіде санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің басталғаны туралы хабарлама болуы тиіс. Жеткізуші өнім сертификаттарын ұсынуы керек. 19. Өнім беруші үй-жайларға жалдау шартын жасасқаннан кейін мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алуға тиіс. 20. Өнім беруші санитариялық-эпидемиологиялық тексеру аяқталғаннан кейін Тапсырыс берушіге объектіде дезинфекция, дезинсекция және дератизация жүргізу туралы хаттаманы, тексеру қорытындысын және актілерді ұсынуға тиіс. 21. Қызмет көрсету процесінде тапсырыс берушінің мүлкіне залал келтірілген жағдайда, өнім беруші қалпына келтіруді жүргізеді немесе келтірілген залалды өтейді. 22. БАЙЛАНЫСТЫ ҚЫЗМЕТТЕР. Үйжайларда ас блогын, жетіспейтін ас үй және асхана мүкәммалын, жуу, тазалау, дезинфекциялау құралдарын, шүберектерді, қағаз сүлгілерді, тіс тазалағыштарды, дәретхана қағазын және барлық қажетті гигиена құралдарын сатып алуды және орнатуды жеткізуші жүзеге асырады. 23. Бақылаушы органдар тарапынан тексеру барысында анықталған бұзушылықтар анықталған кезде Өнім беруші жауапты болады. 24. Жеткізуші жүзеге асырады: етті баяу жібіту дефростерде 0°C - тан +6°C-қа дейінгі температурада, дефростер болмаған кездесалқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған оң температурасы бар орташа температуралы Тоңазытқыш жабдықта жүргізіледі. Етті микротолқынды пештерде жібіту пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген режимдер бойынша жүргізіледі. Етті суда немесе пештің жанында ерітуге және еріген етті қайта мұздатуға жол берілмейді. 25. Жеткізуші жүзеге асырады: құс ұшалары дефростерде 0°C - тан +6°Cқа дейінгі температурада, дефростер болмаған кездесалқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған оң температурасы бар орташа температуралы Тоңазытқыш жабдықта ерітіледі, ағынды сумен жуылады және су ағуы үшін төмен қарай кесіледі. Шикі құсты өңдеу үшін жеке үстелдер, кесу және өндірістік жабдықтар бөлінеді. Өнімділігі төмен тамақтану объектілерінде құс етімен жұмыс аяқталғаннан кейін жеке кесу мүкәммалын, өңдеу кезектілігін және үстелдің бетін кейіннен дезинфекциялауды пайдалана отырып, етке арналған үстелде құсты өңдеуге жол
--	---

беріледі. 26. Жеткізуші жүзеге асырады: балық дефростерде 0°C - тан +6°C-қа дейінгі температурада, дефростер болмаған кезде-салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған оң температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта немесе температурасы +12 °C-тан аспайтын суық суда балықтың бір килограммына екі литр есебінен ерітіледі. Жібіту кезінде минералды заттардың ысырабын азайту үшін суға бір литрге 7-10 грамм (бұдан әрі - г) немесе қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар есебінен пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа, оларды мөлшерлеуге және КО ТР 029/2012 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес ас тұзы қосылады. 27. Жеткізуші жүзеге асырады: тазартылған көкөністер (оның ішінде картоп пен тамыр дақылдары) суық суда екі сағаттан артық сақталмайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеусіз суық тағамдар дайындауға арналған шикі көкөністер мен шөптер жуылады, сірке қышқылының 3% ерітіндісінде немесе ас тұзының 10% ерітіндісінде 10 минут ұсталады немесе қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес тамақ өнімдерінің бетін өңдеуге арналған, қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді және өңделеді. осы Санитариялық қағидалардың 64- тармағының талаптарымен, кейіннен ағынды сумен шаюмен және кесу алдында кептірумен. 28. Жеткізуші: гарнирлерді (макарон, ұн, жарма бұйымдарын) жуудың технологиялық қажеттілігі кезінде жууды ыстық қайнаған сумен жүзеге асырады. Картоп пюресі қайнатылған сүтті пайдаланады. Гарнирлерге қосылған май, май алдын-ала термиялық өңдеуден өтеді. 29. Жеткізуші: темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында, ыдыс-аяқ, ұн аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде жүзеге асырады: 1) құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа заттармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сортты ас тұзы йодталған және бидай ұны пайдаланылады (егер дайын тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері мен сапасы нашарламаса, оның жарамдылық мерзімі қысқартылмайды); 2) тәулік бойы болатын ұйымдасқан ұжымдардың ұйымдарында дайын тағамдарды "С" дәруменімен жыл бойы витаминдеу жүргізіледі : бірінші тағамға - тарату алдында, компоттар - оларды +15°C-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін, оларды өткізер алдында, желеде "С" витаминінің ерітіндісі оны +30°C-тан +35°C-қа дейін, содан кейін араластыру және сату температурасына дейін салқындату. Витаминделген тағамдар жылтылмайды. Деректерді енгізу осы Санитариялық қағидаларға 7- қосымшаның 1-кестесіне сәйкес "С-витаминдеу" журналына жүргізіледі. 30. Мәзір-орналасуды жасау кезінде әр контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтанудың табиғи нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, ыдыс-аяқтың (неттода) массасы сақталады. Денсаулық сақтау объектілеріндегі тамақтану нормалары «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәмналмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы

	№128 қаулысымен регламенттелген. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген. Тағамдық құндылығы, оның ішінде энергетикалық құндылығы (калориялығы) және диетаның химиялық құрамы күнтізбелік 10 күнде кемінде бір рет, сондай-ақ тамақ өнімдері мен тағамдарды ауыстыру күндерінде айқындалады. 31. Төмендегі диеталық кестелер бойынша пациенттерді тамақпен қамтамасыз ету. ДИЕТАҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР: Нөлдiк диеталар. Қолдану көрсеткіштері: операциядан 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 (755-1020 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 5 -10 г, майлар – 15-20 г, көмірсулар – 150-200 г, Натрий хлориді – 1-2 г, бос сұйықтық – 1,8-2,2 л.сұйық және желе тәрізді тағамды қамтамасыз ететін аспаздық өңдеу. Тамақтану режимі. Тамақты бөлшек бөліктерде күніне 7-8 рет, температурасы 450-ден аспайтын температурада қабылдайды; бір қабылдауға 200-300 г аспайды. ұсынылады: әлсіз майсыз ет сорпасы, кілегей қосылған шырышты отвар, жеміс-жидек желе, жеміс-жидек шырындары, жеміс желе, қант қосылған итмұрын отвары. Алынып тасталады: толық сүт, тығыз және пюре тәрізді тағамдар, газдалған сусындар. № 0б диета. (1 А-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы-6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: белоктар-40-50г, майлар-40 – 50г, көмірсулар – 250г, натрий хлориді-4 – 5г, бос сұйықтық-2л дейін.тамақтану режимі. Тәулігіне 6 рет жылы күйінде 350-400 г дейін қабылдауға рұқсат етіледі; 0а диетасынан кейін тағайындалады. ұсынылады: № 0А диетасының өнімдері мен тағамдарынан басқа, көкөніс сорпасындағы шырышты Жарма сорпалары, жармадан (қарақұмық, күріш, геркулес) сұйық пюресі, буға пісірілген ақуыз омлеті, жұмсақ пісірілген жұмыртқа, буға пісірілген суфле немесе майсыз ет пен балық пюресі, қышқыл емес жидектерден жасалған мусс. № 0в диета. (16-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы-9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: белоктар – 80-90г., майлар – 65-70г, көмірсулар – 320-350г, натрий хлориді – 6-7г, бос сұйықтық – 1,5 л.тамақтану режимі. Күніне 6 ретке дейін жылы тамақтану; физиологиялық тұрғыдан дұрыс тамақтанудың өтпелі кезеңі ретінде № 0б диетадан 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 крекер. № 1а диета. Қолдану көрсеткіштері: өршу кезеңіндегі ойық жара ауруы (алғашқы 8-12 күнде); жедел гастрит, созылмалы гастрит пен гастродуодениттің өршуі (емдеудің алғашқы күндерінде); асқазанға операциядан кейін (6-7 күннен кейін); өңештің күйіп қалуы. Нысаналы мақсаты. Тамақ арнасын максималды механикалық және
--	---

	химиялық тазарту арқылы шырышты қалпына келтіруге және асқазанның рефлекторлық қозғыштығын төмендетуге ықпал етіңіз. Жалпы сипаттама. Энергетикалық құндылықты шектеу негізінен көмірсулар мен аз мөлшерде ақуыздар мен майларға байланысты. Асқазан секрециясының күшті қоздырғыштары болып табылатын, асқазанның шырышты қабығын механикалық, химиялық және термиялық (өте ыстық және суық) тітіркендіретін өнімдер алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (65-70% Жануарлар), майлар - 80-90 г дейін (20% өсімдік), көмірсулар - 200 г, Натрий хлориді - 8 г; бос сұйықтық - 1,3-1,5 л. аспаздық өңдеу. Пісірілген немесе буға пісірілген, сұйық және жартылай сұйық консистенциядағы тағам. Тамақтану режимі. Диета төсек демалысын қамтамасыз етеді. Тамақты әр 2-3 сағат сайын күніне 6 рет жылы (40-50 °C) бөлшек бөліктерде қабылдайды. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар. 1. Нан мен ұн өнімдері алынып тасталады. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: сіңірлерді, фассияларды және майды алып тастағаннан кейін сиыр, бұзау, қоянның майсыз сорттары. Құс теріден тазартылады. Күніне 1 рет пюре немесе буға пісірілген ет суфле түрінде тұтынылады. Алынып тасталды: ет пен құстың басқа тағамдары. 3. Балық. Ұсынылады: майсыз сортты қайнатылған балықтан жасалған бу суфлесі (көксерке және т.б.) күніне 1 рет (мяса орнына). Алынып тасталады: майлы түрлер және басқа тағамдар. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: жұмсақ қайнатылған немесе бу омлеті түрінде (күніне 3-4 данаға дейін). Алынып тасталды: басқа түрде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, кілегей, сүзбе бу суфле. Алынып тасталады: ірімшік және сүт қышқылы өнімдері (айран, йогурт, қаймақ, сүзбе және т.б.). 6. Майлар. Ұсынылады: сары май тұздалмаған және зәйтүн майы, табиғи түрде жақсы тазартылған, ыдысқа қосылады. Басқа сорттар алынып тасталады. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Жарма, күріш және қарақұмық ұнынан, балалар тағамынан, талшықтан жасалған сұйық сүт ботқалары ұсынылады. Макарон өнімдері, бұршақ дақылдары және басқа дәнді дақылдар алынып тасталады. 8. Көкөністер. Ұсынылады: гомогенизацияланған (балалар тағамы). Алынып тасталды: басқа түрде. 9. Сорпалар. Ұсынылады: күріш, інжу арпа және сұлы (Геркулес) жармасынан алынған сүттегі шырышты отвар. Алынып тасталды: ет, тауық еті, балық, көкөніс, саңырауқұлақ сорпалары. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер: ұсынылады: қант, бал, сүт желе; желе, желе, қышқыл емес жидектер мен жемістерден жасалған желатиндегі мусс; қарлы кесектер мен меренгтер. Алынып тасталды: шикі жемістер мен жидектер. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер алынып тасталады. 12. Сусындар. Ұсынылады: итмұрын, бидай кебегі, қант қосылған сумен сұйылтылған жаңа қышқыл емес жемістер мен жидектердің шырындары, сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай. Алынып тасталды: кофе, какао, квас, газдалған сусындар. № 1 диета (негізгі). Қолдану көрсеткіштері: ойық жара ауруы және созылмалы гастрит, асқазан секрециясының қалыпты және жоғарылауы, тынышталатын өршу және ремиссия
--	--

	кезеңінде (3-5 ай ішінде.); өршу кезеңінде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; қалпына келтіру кезеңінде жедел гастрит; қалпына келтіру кезеңінде асқазанға операциядан кейін (№1а және 1б диеталардан кейін). Нысаналы мақсаты. № 1б диетасымен бірдей, бірақ асқазанның аз күтімі бар. Жалпы сипаттама. Жеткілікті энергетикалық құндылығы және негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар Диета. Химиялық және термиялық тағамдық тітіркендіргіштер, асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Асқазанның механикалық күйдірілуі № 1Б диетасына қарағанда онша қатал емес. энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% Жануарлар), майлар - 100 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; Натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л.аспаздық өңдеу. Тамақты бумен пісіреді, қайнатады және пюре түрінде береді. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 5-6 рет жылы (40-50 °С) қабылданады. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар. 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі пісірудің жоғары және 1-сұрыпты ұнынан жасалған бидай наны немесе кептірілген; майсыз тоқаштар (аптасына 1-2 рет); құрғақ бисквит, майсыз печенье ("Мария" сияқты). Алынып тасталады: қара бидай наны, жаңа піскен, құймақ, пирожныйлар, пирогтар, мафиндер, (№1 диета - хирургиялық - № 1 диетадан әлсіз ет, балық және көкөніс сорпаларын қосып, сүтті шектеумен ерекшеленеді). 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз ет сорттары (сиыр еті, бұзау еті, қоян) сіңірлері мен фасциялары жоқ, терісі жоқ тауықтар мен Күрке тауықтар қайнатылған немесе бумен пісірілген, пюресі бар (котлеттер, кнельдер, фрикаделькалар, пюре, суфле, орама және т.б.), бұзау еті, қоян, қайнатылған тауық еті, пісірілген етден жасалған сиыр еті. Қайнатылған және бумен пісірілген тіл және бауыр. Ветчина майсыз, жіпті емес, тұздалмаған; дәрігерлік және диеталық шұжықтар ұсақ туралған; ет ірімшігі, бауыр пастасы. 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. Аз мөлшерде тұздалған дәнді уылдырық. Алынып тасталады: майлы түрлер (бекіре, севрюга және т.б.), 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, кілегей, бір күндік йогурт, жаңа қышқыл емес қаймақ және ыдыс-аяқтағы сүзбе (жалқау тұшпара, кастрюль, пудинг және т.б.); езілмеген ірімшік. Қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, өткір ірімшіктер алынып тасталады. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май, тұздалмаған, тазартылған зәйтүн және күнбағыс табиғи түрде немесе ыдысқа қосылады. Басқа майлар, артық пісірілген май алынып тасталады. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: сүтке немесе суға қайнатылған
--	---

жарма-жарма, жақсы қайнатылған күріш, пюре қарақұмық және геркулес. Бу пудингтері, суфле, ұнтақталған котлеттер. Қайнатылған туралған макарон өнімдері. Алынып тасталды: тары, інжу арпа, арпа, қарақұмық (ядро), бұршақ дақылдары, тұтас макарон. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қызылша, картоп, сәбіз, гүлді қырыққабат, жасыл бұршақ, суға немесе буға пісірілген және пюре (пюре, суфле); бу пудингтері; қайнатылған кесектерге кесілген цуккини мен асқабақ. 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, пюре вермишельден немесе рұқсат етілген пюре көкөністермен үй кеспесінен; сүт пюресі сорпалары, 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, желе, желе, мусс, Езілген компот түріндегі піскен тәтті жемістер мен жидектер. Пісірілген алма (терісі жоқ). Ақуыздардағы тәтті тағамдар (мусс, самбуки), кілегей, кремдер, сүт желе. Қант, бал, тәтті жидектер мен жемістерден жасалған джемдер мен джемдер, пастила, зефир. 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. Сорпаға майдалап туралған аскөк; ванилин. Алынып тасталады: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылады: сүтпен немесе кілегеймен әлсіз шай, сүттегі әлсіз какао, Тәтті жеміс-жидек шырындары, итмұрын сорпасы, бидай кебегі. Алынып тасталды: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жидектер мен жемістердің шырындары. № 3 диета. Қолдану көрсеткіштері: өткір емес өршу және ремиссия кезеңінде дискинезия синдромы (іш қату) басым ішектің созылмалы аурулары; Асқазан, бауыр, өт жолдары, ұйқы безі зақымдалуымен ішек ауруларының тіркесімі. Диетаның жалпы сипаттамасы: ішектің мотор функциясының механикалық және химиялық стимуляторларын қосымша енгізумен физиологиялық тұрғыдан толық диета. Ішекте ашыту және шірік процестерін күшейтетін тағамдар мен тағамдар, өт бөлудің күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секрециясы, сондай-ақ бауыр мен өт шығару органдарының жағдайына теріс әсер ететін заттар (эфир майларына, холестеринге бай тағамдар; қуыру кезінде майдың ыдырау өнімдері) алынып тасталады. Диетаның энергетикалық құндылығы: 2900-3300 ккал. Құрамы: ақуыздар 100-120 г, майлар 100-110 г, көмірсулар 400-450 г, бос сұйықтық 1,5 л, ас тұзы 8-10 г. күнделікті диетаның салмағы – 3 кг. тағамның температурасы: ыстық тағамдар – 57-62 °С, суық – 15 °С-тан төмен. Пісіру технологиясы: өнімдер ұсақталмайды; тағамдар бұмен пісіріледі, қайнатылады және пісіріледі; өсімдік тағамдары шикі және дайын күйінде тұтынылады. Тамақтану режимі: күніне

	5-6 рет. Рұқсат етіледі: итмұрын мен бидай кебегінің қайнатпасы, жеміс-көкөніс шырындары (әсіресе қызанақ, сәбіз, қара өрік және өрік). Ірі ұннан жасалған бидай наны, қытырлақ нан (малынған), қара бидай. Печенье құрғақ, ыңғайсыз пісіру. Сүт, ацидофильді сүт, ірімшік, қаймақ, сүзбе, йогурт және айран (бір - екі күндік). Өсімдік майы және май. Майсыз ет, қайнатылған немесе кесекпен пісірілген құс еті, туралған ет өнімдері. Сүт шұжықтары. Қайнатылған және пісірілген балықтың майсыз түрлері, сондай-ақ теңіз өнімдері. Сорпалар негізінен ет сорпасындағы көкөністерден, сондай-ақ көкөністер мен жемістерден жасалған салқын сорпалардан тұрады. Кез-келген көкөністер мен шөптер, қызылшаға артықшылық беріледі. Қышқыл емес қырыққабат, жасыл бұршақ, соя сүзбесі. Ботқалар ұсақталған және жартылай тұтқыр, дәнді дақылдар, әсіресе қарақұмық. Ұн өнімдері, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары. Жұмыртқа (күніне 1 дана), жақсырақ ыдысқа қосылады. Сүт, қаймақ, көкөніс сорпасында, жеміс-жидек тұздықтары. Кез-келген жемістер мен жидектер, әсіресе қара өрік, інжір, өрік, қара өрік, қауын. Қант, джем, компот, бал, тәтті жеміс өнімдері. Тағамдардан-жаңа піскен және қайнатылған көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар, көкөніс уылдырығы, ет пен балық, майсыз ветчина, малынған майшабақ, майсыз ветчина. Тыйым салынады: қатпарлы және майлы қамыр, жоғары сұрыпты ұннан жасалған нан; қатты пісірілген және қуырылған жұмыртқа; ет пен балықтың майлы сорттары, үйрек, қаз; ет пен балықтан ысталған ет, балық және ет консервілері; сарымсақ, пияз, шалғам, репа, саңырауқұлақтар; желе, какао, күшті шай, қара кофе; көкжидек, ит ағашы, айва; шоколад, кремі бар өнімдер; ащы және майлы тұздықтар; қыша, желкек, бұрыш; жануарлар мен аспаздық майлар; алкогольдік сусындар. Күріш пен жарма-шектеулі. № 4 диета. Қолдану көрсеткіштері: өршу фазасындағы созылмалы колиттер мен энтероколиттер; аурудың басында жедел гастроэнтероколиттер (аш күндерден кейін); дизентерия, іш сүзегі, ішек туберкулезі (алғашқы 5-7 күн ішінде). Мақсаты: ішектің максималды механикалық, химиялық және термиялық күйдірілуі; қабыну процесін жою және бұзылған функцияларды қалпына келтіру үшін жағдай жасау; ішектегі ашыту және шірік процестерін азайту. Жалпы сипаттама. Энергетикалық құндылықтың төмендеуі негізінен көмірсулар мен майлар арқылы; ақуыздардың мөлшері физиологиялық нормаға сәйкес келеді; натрий хлоридінің азаюы. Механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштер алынып тасталады; ішектегі ашыту және шірік процестеріне ықпал ететін тағамдар, қорытылуы қиын тағамдар, өт шығарудың күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондай-ақ бауырды тітіркендіретін заттар. Энергетикалық құндылығы-8583 кДж (2050 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60-70% жануарлар), майлар - 70 г (40-50 г сары май), көмірсулар-250 г (30-50 г қант); натрий хлориді-8-10 г; бос сұйықтық - 1,5 л. аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылады, бұға пісіріледі және сұйық, парирленген және пюре түрінде қолданылады. Тамақтану
--	--

	режимі. Төсек режимін сақтай отырып, күніне 3-6 ретке дейін жылы күйде бөлшек тамақтану. № 7 диета. Қолдану көрсеткіштері: созылмалы гломерулонефрит (процестің басылу кезеңінде), жедел гломерулонефрит (қалпына келтіру сатысында), жүкті әйелдердің нефропатиясы, тұзы аз диета көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. 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. Тамақтану 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 диетадағы тағамдар. № 9 диета. Қолдану көрсеткіштері: қант диабеті үшін сынақ диетасы ретінде тағайындалады, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық салмағы бар, инсулинді қажет етпейтін немесе қант диабетінің жеңіл және орташа ауырлығында аз мөлшерде (20-30 бірлікке дейін) қабылдайтын науқастар. Диетаны аллергиялық жағдайлар мен ауруларда қолдануға болады (ревматизм, инфекциялық спецификалық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.). Нысаналы мақсаты. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және қантты төмендететін басқа да препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тамақ жүктемесіне төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру, ағзаны десенсибилизациялау үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттама. Энергетикалық құндылықтың орташа шектелуі негізінен көмірсуларға (әсіресе оңай сіңетін) және ақуыздардың қалыпты мөлшерінде аз мөлшерде майларға байланысты. Холестерин мен экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен дәрумендердің көбеюі. Энергетикалық құндылығы-9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% жануарлар), майлар - 80 г (25-30% өсімдік), көмірсулар - 300 г, Натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л.аспаздық өңдеу. Тұрақты. Қантты тағамдар мен сусындар өндірісінде қант алмастырғыштар қолданылады. Тамақтану режимі. Тағам көмірсулардың нақты таралуымен күніне 5-6 ретке дейін тұтынылады (диетаны сынақ ретінде пайдаланған кезде көмірсулар тамақ арасында біркелкі бөлінеді, инсулинді қолданғанда - оның дозасы мен енгізу уақытын ескере отырып). Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар 1. Нан
--	---

және ұн өнімдері. Ұсынылады: қара бидай, ақуыз-бидай, ақуыз-кебек, бидай 2-ші сорт, көмірсулар нормасы шегінде. Алынып тасталды: майлы және тәтті ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау еті, қой еті, кесілген және ет шошқа еті, қоян, туралған және кесілген тауықтар, қайнатылған, бұқтырылған және қайнатылғаннан кейін қуырылған, желе сиыр еті, тауық еті. Майсыз ветчина, дәрігер, диабеттік, сиыр шұжықтары, шұжықтар. Алынып тасталады: майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: қайнатылған, пісірілген және кейде қуырылған майсыз; толтырылған. Малынған майшабақ шектеулі; томат тұздығында немесе өз шырынында консервіленген. Алынып тасталды: майлы түрлер, тұздалған, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: 2-ге дейін пісірілген және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, йогурт, айран, майсыз немесе майсыз сүзбе, тұздалмаған және майсыз ірімшік, қаймақ шектеулі. Алынып тасталды: тәтті сүзбе, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және пісіру майлары. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: арпа, қарақұмық, арпа, тары, сұлы жармасы, бұршақ, көмірсулардың мөлшерін ескере отырып, шектеулі. Алынып тасталды: жарма, күріш, макарон. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қырыққабат, салат, асқабақ, цуккини, қияр, қызанақ, баклажан. Көмірсулардың мөлшерін ескере отырып, картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ. Алынып тасталды: маринадталған және тұздалған. 9. Сорпалар. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпасында, картоп, көкөністер, фрикаделькалар, рұқсат етілген Жарма; борщ, қырыққабат сорпасы, қызылша, окрошка (ет және көкөніс). Алынып тасталды: майлы сорпалар, жарма мен кеспе қосылған сүт, бұршақ дақылдарынан. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез келген түрдегі тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер. Компоттар, мусс, желе, кәмпиттер, (сорбит, ксилит, сахарин қосылған жаңғақ печенбесі). Алынып тасталды: жүзім, мейіз, құрма, інжір, банан, қант, бал, джем, кәмпит, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасындағы тұздықтар, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Алынып тасталды: ащы, тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын сорпасы, қантсыз жаңа піскен жемістер мен жидектердің шырындары, қызанақ шырыны. Алынып тасталды: Тәтті жеміс және жидек шырындары (жүзім және басқалары), тәтті квас, лимонад. № 10 диета. Қолдану көрсеткіштері: компенсация сатысындағы жүрек аурулары немесе айқын емес қан айналымы жеткіліксіздігі (I-ПА сатысы), I-II сатыдағы гипертониялық ауру, созылмалы гломерулонефрит және пиелонефрит, азотты бөлу функциясының бұзылуынсыз. Нысаналы мақсаты. Жүрекқантамыр жүйесінің жұмысын жеңілдету, сонымен бірге ас қорыту органдары мен бүйректің орташа күшеюі; диурездің жоғарылауы және аралық алмасудың төмендеуі. Жалпы сипаттама. Натрий хлориді мен сұйықтықты, өсімдік

талшықтарын және ішекте метеоризмге ықпал ететін холестеринге бай тағамдарды едәуір шектеу; жүрек-қан тамырлары мен жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректі тітіркендіретін заттар (экстрактивтер және т. б.); диетаны калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаға жеткілікті түсуді қамтамасыз ету витаминдер. Энергетикалық құндылығы-9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (60% жануарлар), майлар - 70 Г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г, Натрий хлориді - 5-7 г (оның 3-5 - і науқасқа жеке тағамдарды дәміне қарай тұздау үшін беріледі; қалған мөлшері табиғи өнімдерде болады); бос сұйықтық-1,2 л. аспаздық орташа механикалық емдеумен емдеу; барлық тағамдар тұзсыз дайындалады. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар. 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі қара бидай мен бидай кондитерлік өнімдері, печенье мен печенье. Алынып тасталды: жаңа піскен нан, май және қатпарлы қамыр, құймақ. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сорттар (сиыр еті, бұзау еті, ет шошқа еті, тауық еті, күрке тауық, қоян) пісірілген, содан кейін пісіру немесе қуыру, кесек немесе туралған. Алынып тасталады: майлы сорттар, үйрек, қаз, шұжық, ысталған ет, консервілер. 3. Балық. Ұсынылады: қайнатылған майсыз, содан кейін қуырылған, туралған немесе кесек. Алынып тасталады: майлы түрлер (бекіре, белуга, кета және т.б.), ысталған, тұздалған, балық уылдырығы, консервілер. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: аспаздық өңдеуде шектеусіз күніне бір. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: толық сүт (егер ол метеоризмді тудырмаса), кілегей, сүт қышқылды сусындар, қаймақ, сүзбе, тұздалған ірімшік. Алынып тасталды: тұздалған ірімшіктер. 6. Майлар. Ұсынылады: тұздалмаған сары май және өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және пісіру майлары. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: суда немесе сүтте дайындалған кез-келген Жарма мен макарон өнімдері (жарма, пудинг, пирожныйлар және т.б.). Алынып тасталды: бұршақ дақылдары (бұршақ, бұршақ). 8. Көкөністер. Ұсынылады: картоп, қызылша, сәбіз, ақ қырыққабат және гүлді қырыққабат қайнатылған және пісірілген. Қияр, қызанақ, сәбіз, салат, жасыл пияз, аскөк, ақжелкен шикі. Алынып тасталады: маринадталған, тұздалған, маринадталған, шалғам, шалғам, шпинат, қымыздық, саңырауқұлақтар. 9. Сорпалар. Ұсынылады: картоп, көкөністер, жарма, сүт, жеміс қосылған вегетариандық. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары; бұршақ дақылдарымен. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: жұмсақ жидектер мен жемістер шикі, компоттар, желе, желе, мусс, самбуки, сүт кремдері, джем, бал, шоколад емес кәмпиттер, зефир, пастила. Алынып тасталады: дөрекі талшықтары бар жемістер, ірі дәндері бар жидектер, шоколад, торттар. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасында, қаймақ, сүт, томат тұздықтары: жеміс тұздықтары; ванилин, даршын, қалампыр. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында, бұрыш, желкек, қыша. 12.

	Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, кофе-суррогат, көкөніс және жеміс шырындары (жүзім - шектеулі), итмұрын сорпасы. Алынып тасталды: күшті шай, табиғи кофе, какао, сода. № 15 диета. Қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тамақ арнасының қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі ұтымды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттама. Физикалық еңбекті орындамайтын адамға арналған физиологиялық тұрғыдан толық және әр түрлі диета. Витаминдердің мөлшері артады. Кейбір сіңімділігі қиын және ащы тағамдар алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы-11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60% Жануарлар), майлар-80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (қант 70-100 г); Натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л.аспаздық өңдеу. Шектеусіз әр түрлі. Қуат режимі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс арақатынасын және ағзаға витаминдердің көбеюін қамтамасыз ететін әртүрлі тағамдар. Диетаға көкөністерді, жемістерді, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын отварын, кебектен, сүттен, ашытылған сүт өнімдерінен, сары май мен өсімдік майларынан, қара бидай нанынан және т. б. қосу ұсынылады. алынып тасталады: қорытылуы қиын майлы тамақ өнімдері (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиыр еті, шошқа еті, қой еті және аспаздық майлар). Шектелген: қыша мен бұрыш. Қолдану көрсеткіштері: жедел гепатиттер және қалпына келтіру кезеңіндегі холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр цирроздары, өт жолдарының қабыну зақымданулары (холециститтер, холангио-гепатит және т. б.) өршуден тыс; бауыр мен өт жолдарының 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 - 100г (60% жануарлар), майлар - 80-100г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400г; натрий хлориді - 10г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 л.аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тағамды ұсақтау қажет емес. Тамақтану режимі. Күніне 4 рет жылы тамақ ішіңіз. Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар. 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: кешегі бидай мен қара бидай наны немесе кептірілген печенье. Алынып тасталды: жаңа піскен нан,
--	--

қамырдан жасалған өнімдер, кремі бар торттар, қуырылған. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз, майсыз сиыр еті, қоян, күрке тауық, тауық еті (терісі алынып тасталады) қайнатылған, алдын ала қайнатылған, кесілген немесе туралған, майсыз ветчина, дәрігер және 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, тұздалған, ысталған, консервіленген, дәмді 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, йогурт, қаймақ тағамдарға дәмдеуіш ретінде, қышқыл емес сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, кастрюль, жалқау тұшпара, ащы емес ірімшік). Алынып тасталады: кілегей, қышқылдығы жоғары сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері. Алынып тасталады: еріген сары май, артық пісірілген майлар, шошқа еті, сиыр еті, қой майы, маргарин, аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: дәмді дақылдар (әсіресе сұлы және қарақұмық), сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер, көкөністер немесе жемістер қосылған палау қосылған пісірілген пудингтер түрінде. 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, желе, олардан жасалған мусс, снежинкалар, меренгтер, қант, бал, джем, шоколад емес кәмпіттер, мармелад, пастила. Алынып тасталады: жемістердің қышқыл сорттары, шоколад, балмұздақ, кілегей өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, қаймақ, көкөніс, жемісжидек тұздықтары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк, даршын, ванилин. Алынып тасталады: ащы, ет және балық сорпасында, саңырауқұлақ сорпасында, бұрыш, қыша, желкек. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон қосылған шай, сүт қосылған кофе, жемісжидек және көкөніс шырындары, итмұрын сорпасы. Алынып тасталды: кофе, какао, салқын сусындар. - Жеткізуші міндеттемелерді орындауға шыққан сәттен бастап бір ай ішінде тамақтануды ұйымдастыруға санитарлық-гигиеналық қорытынды беруге міндетті; - Өнім беруші инфекциялық бақылау қызметінің жүргізуін қамтамасыз етуге міндетті: а) зертханалық бақылау -

	айына 1 рет; b) жоспарлы бақылау – айына 2 рет; c) эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша-санитариялық және инфекциялық қауіпсіздіктің бұзылуына күдік туындаған немесе анықталған жағдайда; d) қызметкерлердің, пациенттердің, қоғамға келушілердің тамақ тұтынуына байланысты оқиғалар болған кезде. - Жеткізуші емдік тамақтану жөніндегі комиссия мүшелерінің тарату желісінде пациенттердің дайын тағам өнімдерін өлшеуін жүргізуге кедергі жасамауға міндетті. 32. Қызметтердің сапасы: Сатып алынатын қызметтердің ең жақсы сапалық және пайдалану сипаттамаларын анықтау үшін Жеткізуші диеталық үстелдер бойынша (0а, 0б, 0в, 1а) 2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген тамақтану мәзірін ұсынуы тиіс, 1, 3, 4, 7, 9, 10, 15) келесі ақпаратты қамтиды: дайын тағамның, аспаздық өнімнің шығуы, жасына қарай диетаға байланысты энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамының тәуліктік есебі (әр күн бойынша жеке). Жеткізуші ҚР ПП 26.01-ге сәйкес әрбір тағам (аспаздық бұйым, сусын) бойынша белгіленген нормаларға сәйкес макет-карточкаларды ұсынуы тиіс. 2002 ж. № 128 "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" және ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.12.2020 ж. № ҚР ДСМ-302/2020 "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы" бұйрығы. Мәзірді құрастыру кезінде жеткізуші пациенттер үшін күнделікті емдік 5-реттік тамақтануды (таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі шай, кешкі ас, 2 кешкі ас), диетаның тамақтану режиміне байланысты Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша тәулік бойы бөліктерді ұсақтау мүмкіндігімен, диетаға байланысты күнделікті тамақтану нормасын (энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамын) жоғалтпай ескеруі тиіс.
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)	Ас блогы персоналында жұмысқа жарамды рұқсаты бар электрондық медициналық кітапшалардың болуы

**Техническая спецификация
закупаемых услуг
(заполняется заказчиком)**

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Павлодарский областной кардиологический центр" управления здравоохранения Павлодарской области, акимата Павлодарской области
Наименование организатора	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Павлодарский областной кардиологический центр" управления здравоохранения Павлодарской области, акимата Павлодарской области
№ конкурса:	№ 17792623-1
Наименование конкурса:	услуга для кардиологического центра
Номер лота:	№ 88297360-OK1
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:	16335461.21
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	16335461.21
Срок оказания услуги:	в течение 2026 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуги по организации лечебно – диетического, 5-ти- разового питания в КГП на ПХВ "Павлодарский областной кардиологический центр" по адресу: ул. Ткачева 10/3. 1. Объем закупаемых услуг организации лечебного питания для пациентов КГП на ПХВ «Павлодарский областной кардиологический центр» в рамках ГОБМП, ОСМС, сервисное отделение (0а, 0б, 0в, 1а, 1, 3, 4, 7, 9, 10, 15): 2026 год – количество койко-мест 13 535. 2. Услуги обеспечения лечебным питанием в Центре, расположенных по адресам: ул. Ткачева 10/3, ул. Луначарского 1, ул. Усолка 60, должны соответствовать характеристикам и настоящей Технической спецификации. 3. Организация ежедневного 5-ти разового питания пациентов кардиологического центра. 4. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Лечебно-диетическое питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020 г.; (с изменениями и дополнениями по состоянию на 20.06.2024 г.) - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями по состоянию на 08.06.2024 г.); - ко всем видам пищевой продукции - процессам их производства - хранения - транспортировки - реализации - утилизации (одноразовые посуды) за счет поставщика, а также формы и способы оценки и подтверждения соответствия такой продукции. -Закон РК «О государственном имуществе» от 01.03.2011 г. (с изменениями и дополнениями по состоянию на 01.07.2024 г.) -Закон РК «Об обеспечении единства измерения» от 07.07.2000 г.; (с изменениями и дополнениями по состоянию на 08.06.2024 г.) -Постановление Правительства от 26.01.2002 года РК №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения Республики Казахстан»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ -36. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" -Приказ МЗ РК «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» от 16.11.2020 г. ҚР ДСМ-196/2020; - иные действующие нормативно-правовые акты РК, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания. Срок оказания услуг: 01 января и по 31 декабря 2026 гг. Место оказания услуг – КГП на ПХВ «Павлодарский областной кардиологический центр» 5. Качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания должно соответствовать государственному стандарту на каждый вид продукта питания, иметь сертификат соответствия. 6. Горячее питание
---	---

	должно поставляться по диетам с соблюдением химического состава и энергетической ценности готового питания. 7. Поставка готовой пищи для пациентов КГП на ПХВ «Павлодарский областной кардиологический центр» осуществляется путем привоза на специализированном автомобиле, в специализированной плотно закрывающейся посуде (термосах, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции от загрязнений, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых), промаркированные термосы или термоконтейнеры и в горячем виде. 8. Наличие личной медицинской книжки (электронных) с допуском к работе, согласно Приказа и.о. Министра Здравоохранения РК № ҚР ДСМ-131/2020 от 15 октября 2020 года «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"». График времени выдачи и доставки готового питания: ул. Ткачева 10/3 ЗАВТРАК (выдача - в 08.10 час; кормление - 08:20 час) ОБЕД (выдача - в 12:30 час; кормление - 13:00 час) ПОЛДНИК (выдача - в 15:30час; кормление -16:00.) УЖИН (выдача - в 17:30 час; кормление -18.00 час) II УЖИН (выдача - в 17.30 час; кормление - 19.30 час) ул. Луначарского 1 ЗАВТРАК (выдача - в 08.10 час; кормление - 08:20 час) ОБЕД (выдача - в 12:30 час; кормление - 13:00 час) ПОЛДНИК (выдача - в 15:30 час; кормление -16:00час) УЖИН (выдача - в 17:30 час; кормление -18.00 час) II УЖИН (выдача - в 17.30 час; кормление - 19.30 час) ул. Усолка 60 ЗАВТРАК (выдача - в 08.10 час; кормление - 08:20 час) ОБЕД (выдача - в 12:30 час; кормление - 13:00 час) ПОЛДНИК (выдача -в15:30; кормление 16:00час) УЖИН (выдача - в 17:30 час; кормление -18.00 час) II УЖИН (выдача - в 17.30 час; кормление - 19.30 час) Заявка на поставку общего количества готового питания по меню передается до 16.00 часов накануне. Всего, ориентировочно 200 человек в день. Оплата производится за фактически оказанные услуги (из расчета количества пациентов), ежемесячно. Акты выполненных услуг выставляются отдельно платное питание и бюджетное питание. Место оказания услуги: г. Павлодар, ул. Ткачева 10/3, доставка горячего питания по адресу: Ткачева 10/3, ул.Луначарского 1, Усолка 60. 10. Набор продуктов, необходимых для приготовления диетического питания по диетам, должен соответствовать рекомендуемым основным лечебным диетам. Оплата и заключение договора аренды проводится отдельно и в стоимость договора о государственных закупках не входит. 11. Состояние технологического оборудования пищеблока должно соответствовать техническим нормам,
--	---

	необходимым при приготовлении лечебно-диетического питания. 12. Работники пищеблока Поставщика должны иметь соответствующие квалификацию, подготовленность и опыт работы. 13. Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебно-диетического питания необходимо рассчитывать в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 14. Лечебно-диетическое питание должно быть организовано в соответствии с нормативно - правовыми актами РК. 15. Порядок организации лечебно-диетического питания: - Поставка ежедневного лечебно - диетического 5-разового питания для пациентов; -Предоставление рекомендаций по составлению меню на неделю; -Предоставление количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу - на три дня вперед осуществляется диетической сестрой Заказчика; При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд. Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность, в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд. -Ответственные лица за согласование и утверждение 2-х недельного перспективного сезонного меню: Поставщик, диетическая сестра Заказчика, эпидемиолог Заказчика, руководитель Заказчика -Закуп продуктов и приготовление пищи осуществляется Поставщиком. - Поставщик обеспечивает разнообразие ассортимента блюд. - строгое соблюдение Поставщиком технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. -Сбор пищевых отходов и последующая утилизация пищевых отходов осуществляется Поставщиком. 16. Поставщик после заключения договора должен предоставить проект ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ пищеблока по организации лечебного питания. Поставщик осуществляет правильную организацию производственного процесса, обеспечивает правильное применение производственного контроля. Порядок и периодичность лабораторных исследований устанавливается Заказчиком по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности персонала. Своевременное прохождение медицинского осмотра сотрудников пищеблока. 17. Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока, вместе с оборудованием во временное владение и пользование. Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Переданное имущество не может использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебного питания Заказчика и договора
--	---

аренды помещения пищеблока. 17.1. Для обеспечения бесперебойной организации лечебного питания и соблюдения температурного режима подачи горячих блюд, приготовления пищи осуществляется на территории Заказчика, в арендуемом помещении пищеблока по адресу: г.Павлодар, ул. Ткачева 10/3, и технологического оборудования, согласно Приказа Министра национальной экономики РК от 17.03.2015 № 212 «Об утверждении Правил передачи государственного имущества в имущественный наем (аренду)»: 17.2. При заключении договора на аутсорсинг услуги по организации обеспечения питания пациентов Поставщик обязан заключить договор на аренду помещения пищеблока, расположенного по адресу: г. Павлодар, ул. Ткачева 10/3. Стоимость аренды оплачивается отдельно по договору, заключенному между Поставщиком и ГУ «Управление финансов Павлодарской области». 17.3. Копия платежного документа, подтверждающего оплату аренды помещения и оборудования передается в бухгалтерию Заказчика. 17.4. Поставщик обязуется оплачивать потребляемые коммунальные услуги по показаниям приборов учета либо исходя среднего расхода (вода, электроэнергия), расчет тепловой энергии в соответствии арендуемой площади, согласно выставленным счетам к оплате, расчет по вывозу количества твердых бытовых отходов (мусор) производится исходя условиям - мусор из пищеблока выносится наружу в зону сбора мусора не реже, чем 2 раза в день ежедневно (включая выходные и праздничные дни). Оплата коммунальных услуг осуществляется путем перечисления на расчетный счет Заказчика. Поставщик обязан своевременно оплачивать расходы за коммунальные услуги. 17.5. Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием и кухонным инвентарем во временное владение и пользование, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Оборудование и помещение передается Поставщику во временное пользование по акту приема передачи. 17.6. Содержание и текущий ремонт помещения производится за счет Поставщика. Переданное имущество не может использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебно-диетического питания. Передача оборудования пищеблока Заказчику по истечении срока действия подписанного договора, производится в технически исправном состоянии, в случае наличия дефекта, поломки, ремонт производится за счет собственных средств Поставщика. 17.7. Поставщик должен обеспечить содержание, ремонт и техническое обслуживание электрического, холодильного и технологического оборудования заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования в период эксплуатации поставщик обеспечивает ремонт оборудования за свой счет. Обслуживание и ремонт должны производиться специализированной организацией. 17.8. Поставщик в случае необходимости осуществляет доукомплектование, дооснащение оборудования и инвентаря пищеблока за свой счет. 18. Поставщик должен заключить договоры

на оказание услуг по жиरोутилизации, дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить оказание этих услуг в сроки, установленные согласно приказа МЗ РК от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Поставщик должен заключить договор на оказание услуг прачечной. Поставщик должен заключить договор на проведение производственного контроля (смывы) согласно приказа МЗ РК от 7 апреля 2023 года № 62 "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля". Поставщик должен иметь уведомление о начале санитарно-эпидемиологической деятельности. Поставщик должен предоставить сертификаты на продукцию. 19. Поставщик должен получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарноэпидемиологического надзора после заключения договора аренды на помещения. 20. Поставщик после окончания санитарноэпидемиологического обследования должен предоставить Заказчику протокол, заключение обследования и акты о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте. 21. В случае причинения ущерба имуществу Заказчика в процессе оказания услуги, Поставщик производит восстановление, либо компенсирует причиненный ущерб. 22. СОПУТСТВУЮЩИЕ УСЛУГИ. Закуп и установка в помещениях пищеблока, недостающего кухонного и столового инвентаря, моющих, чистящих, дезинфицирующих средств, ветоши, бумажных полотенец, зубочисток, туалетной бумаги и всех необходимых средств гигиены осуществляется Поставщиком. 23. При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик. 24. Поставщиком осуществляется: медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0°С до +6°С, при отсутствии дефростера - в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Размораживание мяса в микроволновых печах производится по режимам, указанным в инструкциях по эксплуатации. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются. 25. Поставщиком осуществляется: тушки птицы размораживаются в дефростере при температуре от 0°С до +6°С, при отсутствии дефростера - в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, промываются проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах питания малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы. 26. Поставщиком осуществляется: рыба размораживается в дефростере при температуре от 0°С до +6°С, при отсутствии

дефростера - в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета два литра на один килограмм рыбы. При размораживании для сокращения потерь минеральных веществ в воду добавляется поваренная соль из расчета 7-10 грамм (далее - г) на один литр или пищевые добавки, разрешенные к применению, в соответствии с инструкциями по применению, их дозированию и требованиями технического регламента ТР ТС 029/2012.

27. Поставщиком осуществляется: очищенные овощи (в том числе картофель и корнеплоды) хранятся в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой кулинарной обработки, подвергаются мытью, выдерживаются в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течении 10 минут, или обрабатываются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, предназначенными для обработки поверхности пищевой продукции, в соответствии с инструкцией по применению и требованиями пункта 64 настоящих Санитарных правил, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

28. Поставщиком осуществляется: при технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке.

29. Поставщиком осуществляется: в целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при приготовлении блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий: 1) используются соль поваренная пищевая йодированная и пшеничная мука высшего и первого сортов обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами (если не ухудшаются потребительские свойства и качество готовой пищевой продукции, не сокращаются ее сроки годности); 2) проводится круглогодично витаминизация витамином «С» готовых блюд в организациях организованных коллективов с круглосуточным пребыванием : в первое блюдо - непосредственно перед раздачей, компотов - после их охлаждения до температуры не более +15°С, перед их реализацией, в кисели раствор витамина «С» вводится при его охлаждении до температуры от +30°С до +35°С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизированные блюда не подогреваются. Внесение данных проводится в журнал «С-витаминизации» согласно таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

30. При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд. Нормы питания, на объектах здравоохранения регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных

норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность, в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

31. Обеспечение пациентов питанием по ниже представленным диетическим столам.

ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ: Нулевые диеты.

Показания к применению: после операций; 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 кишечнике.

Диета № 0а. Энергетическая ценность – 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков – 5-10 г, жиров – 15-20г, углеводов – 150-200г, натрия хлорида – 1-2г, свободной жидкости – 1,8-2,2л. 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 со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром. Исключаются: цельное молоко, плотные и пюреобразные блюда, газированные напитки.

Диета № 0б. (1 а-хирургическая).

Энергетическая ценность – 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков – 40-50г, жиров – 40-50г, углеводов – 250г, натрия хлорида – 4-5г, свободной жидкости – до 2л. 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 диеты № 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, муссы из нектарных ягод.

Диета № 0в. (1б - хирургическая).

Энергетическая ценность – 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков – 80-90г., жиров – 65-70г, углеводов – 320-350г, натрия хлорида – 6-7г, свободной жидкости – 1,5л. 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 75г белых сухарей.

Диета № 1а. Показания к применению: язвенная болезнь в фазе обострения (в первые 8-12 дней); острые гастриты, обострения хронических гастритов и гастродуоденитов (в первые дни лечения); после операций на желудке (через 6-7 дней); ожог пищевода. Целевое назначение. Путем максимального

	механического и химического щажения пищевого канала способствовать репарации слизистой оболочки и снижению рефлекторной возбудимости желудка. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов и в незначительной степени - белков и жиров. Исключаются продукты, являющиеся сильными возбудителями желудочной секреции, раздражающие механически, химически и термически (очень горячие и холодные) слизистую оболочку желудка. Энергетическая ценность 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (65-70% животные), жиров - до 80-90 г (20 % растительные), углеводов - 200 г, натрия хлорида - 8 г; свободной жидкости - 1,3-1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Диета предусматривает соблюдение постельного режима. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. 1. Хлеб и мучные изделия исключаются. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кролика после удаления сухожилий, фасций и жира. Птицу очищают от кожи. Употребляют в виде пюре или парового суфле из вареного мяса 1 раз в день. Исключаются: другие блюда из мяса и птицы. 3. Рыба. Рекомендуются: паровое суфле из отварной рыбы нежирных сортов (судак и др.) 1 раз в день (вместо мяса). Исключаются: жирные виды и прочие блюда. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку или в виде парового омлета (до 3-4 штук в день). Исключаются: в другом виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, творожное паровое суфле. Исключаются: сыр и молочнокислые продукты (кефир, простокваша, сметана, творог и др.). 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое и оливковое масло, хорошо очищенное в натуральном виде, добавленные в блюда. Исключаются прочие разновидности. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются молочные жидкие каши из манной крупы, рисовой и гречневой муки детского питания, толокна. Исключаются макаронные изделия, бобовые и другие каши. 8. Овощи. Рекомендуются: гомогенизированные (детского питания). Исключаются: в другом виде. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые отвары на молоке из риса, перловой и овсяной (геркулеса) круп. Исключаются: бульоны из мяса, курицы, рыбы, овощей, грибов. 10. Фрукты, сладкие блюда и сладости: Рекомендуются: сахар, мед, молочный кисель; желе, кисель, мусс на желатине из нектарных ягод и фруктов; снежки и меренги. Исключаются: фрукты и ягоды в сыром виде. 11. Соусы и пряности исключаются. 12. Напитки. Рекомендуются: отвары шиповника, пшеничных отрубей, соки свежих нектарных фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, некрепкий чай с молоком или сливками. Исключаются: кофе, какао, квас, газированные напитки. Диета № 1 (основная). Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 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). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка. Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 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 сутки в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуются и исключаются продукты и блюда. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; не сдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, не сдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: 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 (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыплята в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, не жилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сырок, паштет из печени. 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. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка, пудинги 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 добавленные 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 и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные
--	---

	нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; 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; супы-пюре 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 наварях, борщ, щи, окрошка. 10. Фрукты, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, не протертые сухофрукты. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелко нарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слабое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов. Диета № 3. Показания к применению: хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома дискинезии (запоры) в период нерезкого обострения и ремиссии; сочетание заболеваний кишечника с поражением желудка, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы. Общая характеристика диеты: диета физиологически полноценная с дополнительным введением механических и химических стимуляторов моторной функции кишечника. Исключаются продукты и блюда, усиливающие процессы брожения и гниения в кишечнике, сильные стимуляторы желчеотделения, секреции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, отрицательно влияющие на состояние печени и органов желчеотделения (продукты, богатые эфирными маслами, холестерином; продукты расщепления жира при жарке). Энергетическая ценность диеты: 2900-3300 ккал. Состав: белки 100-120 г, жиры 100-110 г, углеводы 400-450 г, свободная жидкость 1,5 л, поваренная соль 8-10 г. Масса суточного рациона – 3 кг. Температура пищи: горячих блюд – 57-62 °С, холодных – ниже 15 °С. Технология приготовления пищи: продукты не измельчаются; блюда готовятся на пару, отвариваются и запекаются; растительные продукты употребляются в сыром и готовом виде. Режим питания: 5-6 раз в сутки. Разрешается: Отвар из шиповника и пшеничных отрубей, фруктовые и овощные соки (особенно из томатов,
--	--

моркови, слив и абрикосов). Хлеб пшеничный из муки грубого помола, хрустящие хлебцы (размоченные), ржаной. Печенье сухое, несдобная выпечка. Молоко, ацидофильное молоко, сыр, сметана, творог, простокваша и кефир (одно- двухдневный). Масло растительное и сливочное. Нежирное мясо, птица отварные или запеченные куском, изделия из рубленного мяса. Молочные сосиски. Нежирные виды рыбы в отварном и запеченном виде, а также морепродукты. Супы преимущественно овощные на мясном бульоне, а также холодные супы из овощей и фруктов. Любые овощи и зелень, свекла предпочтительна. Некислая квашеная капуста, зеленый горошек, соевый творог. Каши рассыпчатые и полувязкие, изделия из круп, особенно из гречки. Мучные изделия, макароны, бобовые. Яйца (1 штука в день), предпочтительно добавляемые в блюда. Соусы молочные, сметанные, на овощном отваре, фруктово-ягодные. Любые фрукты и ягоды, в особенности чернослив, инжир, абрикосы, слива, дыня. Сахар, варенье, компоты, мед, сладкие изделия из фруктов. Из закусок – салаты из свежих и отварных овощей и фруктов, овощная икра, заливные мясо и рыба, нежирная ветчина, вымоченная сельдь, нежирная ветчина. Запрещается: слоеное и сдобное тесто, хлеб из муки высших сортов; яйца вкрутую и жареные; жирные сорта мяса и рыбы, утка, гусь; копчености из мяса и рыбы, консервы рыбные и мясные; чеснок, лук, редис, редька, репа, грибы; кисель, какао, крепкий чай, черный кофе; черника, кизил, айва; шоколад, изделия с кремом; острые и жирные соусы; горчица, хрен, перец; животные и кулинарные жиры; алкогольные напитки. Рис и манная крупа – ограниченно. Диета № 4. Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе обострения; острые гастроэнтероколиты в начале заболевания (после голодных дней); дизентерия, брюшной тиф, туберкулез кишок (в течение первых 5-7 дней). Целевое назначение: максимальное механическое, химическое и термическое щажение кишок; создание условий для ликвидации воспалительного процесса и восстановления нарушенных функций; уменьшение бродильных и гнилостных процессов в кишках. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности в основном за счет углеводов и жиров; количество белков соответствует физиологической норме; сниженное содержание натрия хлорида. Исключаются механические, химические и термические раздражители; продукты, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишечнике, трудноперевариваемая пища, сильные стимуляторы желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, раздражающие печень. Энергетическая ценность - 8583 кДж (2050 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60-70% животные), жиров - 70 г (40-50 г сливочного масла), углеводов - 250 г (30-50 г сахара); натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару и используют в жидком, парированном и протертом виде. Режим питания. Дробный прием пищи в теплом виде до 3-6 раз в сутки при соблюдении постельного режима. Диета № 7. Показания к применению:

хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета. 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: продукты что в диете № 7а. Диета № 9. Показания к применению: Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других сахар снижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерина и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения).

	Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белковое - пшеничный, белковое - отрубной, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограничено; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограничено. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограничено с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия. 8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кислосладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограничено). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонад. Диета № 10. Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межпочечного обмена. Общая характеристика.
--	---

	Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишечнике; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л. Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной и пшеничный вчерашней выпечки, несдобные печенья и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), копченая, соленая, рыбья икра, консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д.). Исключаются: бобовые (горох, фасоль). 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми. 10. Фрукты, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, варенье, мед, нешоколадные конфеты, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатный соусы: фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и
--	--

	грибном отварах, перец, хрен, горчица. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки. Диета № 15. Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудно усвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуются включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудно перевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец. 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 холестерина и жирового обмена, 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 - 90-100г (60% животные), жиров - 80-100г (30% растительные), углеводов - 350-400г; натрия хлорида - 10г; свободной жидкости - 1,8-2,5л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Дробный
--	--

	прием пищи 4 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. Не сдобные печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, не жилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленые, нежирная ветчина, докторская и 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, соленая, копченая, 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, простокваша, сметана как приправа к блюдам, некислый творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. 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, запеченных пудингов 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, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты не шоколадные, мармелад, пастила. 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, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, фруктовые, ягодные и овощные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки. -Поставщик обязан предоставить санитарно-гигиеническое заключение на организацию питания в течение месяца с момента выхода к выполнению обязательств; -Поставщик
--	---

	обязан обеспечить проведение службой инфекционного контроля: а) лабораторный контроль - 1 раз в месяц; б) плановый контроль - 2 раза в месяц; с) по эпидемиологическим показаниям - в случае подозрения или выявления нарушений санитарной и инфекционной безопасности; д) при наличии инцидентов, связанных с потреблением пищи сотрудниками, пациентами, посетителями Общества. -Поставщик обязан не препятствовать проведению членами комиссии по лечебному питанию взвешивания готовой продукции питания пациентов на линии раздачи. 32. Качество услуг: Для определения лучших качественных и эксплуатационных характеристик закупаемых услуг Поставщик должен предоставить 2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания по диетстолам (0а, 0б, 0в, 1а, 1, 3, 4, 7, 9, 10, 15) содержащее следующую информацию: выход готового блюда, кулинарного изделия, напитка в отдельности, суточный расчет энергетической ценности и химического состава (по каждому дню в отдельности) в зависимости от диеты по возрастам. Поставщик должен предоставить карточки-раскладки соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку), согласно ПП РК от 26.01. 2002г. № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» и приказу Министра здравоохранения РК от 21.12.2020г. № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования". При составлении меню поставщик должен учесть ежедневное лечебное 5-разовое питание для пациентов (Завтрак, Обед, Полдник, Ужин, 2 ужин), с возможностью дробления порций в течение дня по заявке Заказчика в зависимости от режима питания диеты, без потери суточной нормы питания (энергетической ценности и химического состава) в зависимости от диеты.
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)	Наличие электронных медицинских книжек у персонала пищеблока с годным допуском к работе