

Техническое задание

к Договору по оказанию услуги
обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара» по
организации питания из числа детей-сирот и из малообеспеченной семьи

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара» из числа детей-сирот и из малообеспеченной семьи.

Питание предоставляется 354 обучающимся, в том числе 87 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 3441071,42 (Три миллиона четыреста сорок одна тысяча семьдесят одна) тенге 42 тиын.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся из числа детей-сирот и из малообеспеченной семьи осуществляется в столовой ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара».

Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.

Поставщик услуги обязуется обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик ведет журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара» обязуется использовать специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 10¹⁰-10²⁰- 1-4 классы; 11⁰⁰-11¹⁰ -7-10 классы; 14⁵⁰-15⁰⁰ -2-4 классы; 15⁴⁰-15⁵⁰-5-6 классы для второй смены в согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Шакеновой Нургуль Жилкибаевны.

Создадим условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08⁴⁰ ч. до 17³⁰ ч.(во время перемен).

Поставщик услуги ежемесячно будет предоставлять директору школы Шакеновой Нургуль Жилкибаевне сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания соответствует перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Для отдельных категорий учащихся (диабетики, аллергики и тд) организуется щадящее (диетическое) питание.

Поставщик услуги ведет единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие).

У поставщика в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания.

Для поддержки отечественных производителей услуг поставщик должен приобретать не менее 80% (восемидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг.

Поставщик обязуется предоставлять акты сверок взаиморасчетов, а также по окончании действия Договора акт приема-передачи.

29.12.2017 год



Ветвицкая А.А.