

Техническое задание

на февраль -март 2021 г.

В целях предоставления качественных услуг по организации и обеспечению горячим питанием для учащихся в КГУ «школа-гимназия №1» г. Сатпаев будет осуществляться в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года №611 зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов в Министерстве юстиции за №15681 от 13 сентября 2017 года

Приготовление блюд будет осуществляться с соблюдением технологии и норм закладки сырья на каждое блюдо его пищевой ценности, содержания (белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) согласно технологическим картам. Приготовление блюд и обеспечение питанием будет осуществляться непосредственно по месту нахождения пищеблока «школа-гимназия №1» г.Сатпаев ул.Наурыз 144. Горячее питание обучающихся для первой смены будет предоставляться после 2 урока в 8ч-40мин согласно разработанного графика питания.

Питание будет предоставляться на обучающихся, в том числе 188 учащихся (1-2 х классов) за счет средств местного бюджета на сумму 1680600 (один миллион шестьсот восемьдесят тысяч шестьсот) тенге

Вес порционных блюд будет соответствовать гигиеническим нормам:

Первые блюда -250гр

Вторые блюда –мясные, рыбные выход 30-50 грамм

Гарниры -100 грамм

Каши молочные с маслом и с сахаром -150 грамм

Салаты овощные -30 грамм

Фрукты -1 шт.

Напитки (соки натуральные, чай, какао, компот, кисель) -200 грамм

Организация питания будет производиться согласно разработанного и утверждено организатором конкурса и согласованного с уполномоченным органом перспективного меню, при этом меняя варианты по дням недели.

Перечень оборудования в пищеблоке соответствует санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года за №611

Для оказания услуг у ИП Исахова Е.Ж. имеется арендованное оборудование предоставленное Отделом Образования, а также собственное энергосберегающее находящееся в рабочем состоянии:

В целях предоставления качественных услуг по организации горячего питания будут обеспечены следующие требования:

- 1.К работе будут допускаться повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.
- 2.К работе будут допускаться работники только с наличием медицинских книжек, с результатами прохождения медицинского осмотра и допуска к работе, обеспеченные специальной одеждой, не меньше 4-х комплектов на каждого.
- 3.При работе будет использоваться необходимое количество производственного и разделочного инвентаря и кухонной посуды, отдельно для сырых и вареных продуктов, с соответствующей маркировкой в соответствии «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года за №611
- 4.В качестве моющих и дезинфицирующих средств будут использоваться средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Будут проводиться мероприятия по дезинфекции, согласно графика.

В работе будут использоваться производственные столы, инвентарь, посуда, изготовленная из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.

В работе будет использоваться необходимое количество посуды и приборов из расчета не менее трех комплектов на посадочное место.

Столовые приборы из нержавеющей стали, столовая фарфоровая или стеклянная, отвечающая требованиям, согласно правилам «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года за №611

Пищевые продукты, поступающие в пищеблок, будут соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и иметь сопроводительные документы, удостоверяющие их происхождение, качество и безопасность, сроки и условия хранения.

5.Ежемесячно бракеражной комиссией проводится проверка пищеблока и перечень продуктов питания проходящих через пищеблок школьной столовой с приложениями документов удостоверяющих их качество и безопасность.

6.На предприятии ИП Исахова Е.Ж. введена Система Менеджмента Качества по услугам общественного питания СТ РК ИСО 9001-2009 «Системы менеджмента качества.Требования» Сертификат соответствия № KZ.3518318.07.03.00005 от 10 июня 2018 года.

« Системы экологического менеджмента.Требования и руководство по применению № KZ 1910318.07.03.00010 от 10 июня 2018 года.

7.Исахова Е.Ж. была участником семинара на тему «Организация безопасного и здорового питания в школах проведенного « Карагандинским областным центром формирования здорового образа жизни» отделом «Безопасное питание» был присвоен сертификат, а также семинара на тему «Организация горячего питания школьников» при Карагандинском Коммерческом колледже присвоен сертификат.

8.Для доставки продуктов питания в пищеблок имеется автотранспорт, с техническим паспортом, санитарной книжкой на имя Исахов Мухтар Сапархановича .



ИП Исахова Е.Ж.