

Орта білім беру ұйымдарында білім
алушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру бойынша көрсетілетін
қызметтерді берушіні немесе тауарларды
жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік
конкурстық құжаттамаға
2-қосымша
«№52 ЖББМ» КММ

**Алматы қаласы Білім басқармасы «№52 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық
мемлекеттік мекемесінде білім алушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні таңдау бойынша
конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма**

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет. Осы техникалық тапсырмада Алматы қаласы Білім басқармасы «№52 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

Тамақтандыру 1093 білім алушыға, оның ішінде 35 әлеуметтік аз қамтылған, көп балалы отбасы балалары, қамқорлыққа алынған және жетім балаларға жергілікті бюджет қаражаты есебінен 837000 теңге сомаға (сегіз жүз отыз жеті мың) білім алушыға ұсынылады.

Алматы қаласы Білім басқармасы «№52 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысында негізгі мақсаттары мен міндеттері жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру Алматы қаласы Білім басқармасы «№52 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасында жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді. Әлеуетті өнім беруші пайдалану мерзімі өткен азық-түліктерді, азық-түлік қалдықтарын утилизациялау мақсатында 01.02.2016ж кеш емес уақытта осы қызметті көрсету жөнінде келісім-шартпен қамтамасыз етеді.

Өнім беруші бракераж журналына нәтижелерін жазу арқылы дайындалған тағамдарды тарату алдында күн сайын сынама алу бойынша медицина қызметкерінің жұмысына жағдай жасайды.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

Алматы қаласы Білім басқармасы «№52 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасына тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық

ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Мектеп директоры Белкина Оксана Анатольевна бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға 9 сағат 35 минутта екінші үзілісте, екінші ауысым үшін 15 сағат 35 минутта екінші үзілісте ыстық тамақ ұсынылады.

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 09:00-ден сағат 18:00-ге дейін жүзеге асырылады.

Әлеуетті өнім беруші білім алушыларды тамақтандыру Тапсырыс берушімен құрастырылған, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесімен келісілген, жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне, рационалды және теңестірілген тамақтану қағидаларына сәйкес ұйымдастыруы тиіс.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінде міндетті түрде бекітеді. Бекітілген ас мәзірі, өнімнің ассортименттік тізбесі және буфеттік өнімдер әлеуетті өнім берушінің орындауына міндетті болып табылады.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға (асқазан және ас қорыту жолдары бойынша диспансерлік тіркеуде тұрған) (тапсырыс бойынша) жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының бракераждар, дайын аспаздық өнімдердің журналдарын, денсаулық журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу, температура режимін, тоңазытқыш жабдықтарын есепке алу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары болуы тиіс.

Әлеуетті өнім беруші қызмет көрсету кезінде мына талаптарды орындауы тиіс:

- қызметкерлердің еңбек жағдайының Қазақстан Республикасы Заңнамасына сәйкестігі;

- асхана қызметкерлерін кемінде үш топтамадан тұратын арнайы киім мен бас киімдермен қамтамасыз етілуі;

- технологиялық, тоңазытқыш, желдеткіш құрылымдардың және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнділігін және жыл сайынғы жұмыс басталар алдындағы тексерісті, тапсырыс берушінің асханалық жабдықтарының бүтіндігі мен сақталуын қамтамасыз етуі. Құрал-жабдықтарды пайдалану барысында олардың бұзылу немесе сыну жағдайында жөндеу жұмыстарын жүргізуді қамтамасыз ету;

- өндірістік құрал-жабдықтардың, ыдыстардың, дезинфекциялау және жуу құралдарының (ҚР пайдалануға рұқсат етілген) қажетті мөлшерде болуы,

- залалсыздандыру, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау іс-шараларын жүргізуді акт бойынша өткізу;

- алғашқы медициналық көмек көрсетуге қажетті медициналық қорапшасының болуы және оны уақтылы толтырып отыру;

- санитарлық-ағартушылық жұмыстарды семинарлар, әңгімелесу лекция түрінде жүргізуді ұйымдастыру;

- өрт сөндіруші құрал-жабдықтардың болуы;

- білім беру ұйымының медициналық қызметкерімен күнделікті жұмыс басталар алдында қоғамдық тамақтануды ұйымдастырушы қызметкерлерін қол және денедегі ашық іріңді жаралар, баспа, тыныс алу жолдарының ауруларынан медициналық тексеруден өткізеді;

- тамақтануды ұйымдастыру кезінде қауіпсіз материалдардан жасалған, тағамдарға арналған фарфор, фаянс және шыны ыдыстар (тәрелкелер, шынылар, бокалдар) пайдалану. Асханалық құралдар (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) тот баспайтын материалдан жасалған болуы тиіс;

- шытынаған, сынған ыдыстарды, алюминийден жасалған асханалық құралдар, пластмассадан немесе престелген фанерадан жасалған тақтайшалар пайдалануға болмайды;

- пайдалануға тыйым салынған генномодифицированды қоспалары бар газдалған және алкогольсіз энергетикалық сусындар, қытырлақтар, чипсілер, сағыздар сатуға тыйым салуға;

- жыл сайын қажет жағдайларда мектеп асханасына жөндеу жұмыстарын жүргізу.

Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады. Әлеуетті өнім берушінің өтінімдері, егер:

1) «Мемлекеттік сатып алу туралы» 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса қабылданбайды.

Күні 17.03.2016.

№52 жалпы білім беретін мектептің директоры

 О.А.Белкина

М.О.

