**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Джалтырской средней школе № 4
      Питание предоставляется 235 обучающимся, в том числе 31 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 790 500 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Джалтырской средней школе № 4 являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район стц. Жалтыр ул. Вокзальная 1А столовая Джалтырской СШ № 4.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Джалтырской средней школе № 4 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Башимова Айнаш Кайратовна.
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д.**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Новочеркасской средней школе
      Питание предоставляется 189 обучающимся, в том числе 39 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 994 500 тенге .
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Новочеркасской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Новочеркасское пер. Школьный 1 столовая Новочеркасская средняя школа.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Новочеркасская средняя школа используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Альмахановой Зумрат Жарылкасымовне.
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д.**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Петровской средней школе
      Питание предоставляется 168 обучающимся, в том числе 30 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 765 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Петровка ул. Кунанбаева 37 столовая Петровской средней школе.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 петровской средней школе используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Ищановым Ерланом Муратович .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д.**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Астраханской средней школе №1
      Питание предоставляется 341 обучающимся, в том числе 45 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 1 147 500 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Астраханка ул. Аль-Фараби 21 столовая Астраханской средней школе №1.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Астраханской средней школе №1 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Балабаевой Сауле Абибуллаевной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Астраханской средней школе №2
      Питание предоставляется 620 обучающимся, в том числе 64 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 1 632 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Астраханка ул. Аль-Фараби 64 столовая Астраханской средней школе №2.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Астраханской средней школе №2 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Курмановой Аллой Сабитхановной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Джалтырской средней школе №2
      Питание предоставляется 188 обучающимся, в том числе 38 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 969 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Жалтыр ул. Мира 91 столовая Джалтырской средней школе №2.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Джалтырской средней школе №2 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Шонгаловой Гульнар Бахытовной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Джалтырской средней школе №1
      Питание предоставляется 200 обучающимся, в том числе 39 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 994 500 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Жалтыр ул. Чапаева 26А столовая Джалтырской средней школе №1.
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Джалтырской средней школе №1 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Кыстаубаевой Гульжан Нурсагитовной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Есильской средней школе
      Питание предоставляется 130 обучающимся, в том числе 24 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 612 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Зеленое ул. Молодежная 21 столовая Есильской средней школе
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Есильской средней школе используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Байбуловой Натальей Николаевной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Колутонской средней школе
      Питание предоставляется 127 обучающимся, в том числе 27 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 688 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Петровской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Колутон ул. Кенесары 12 столовая Колутонской средней школе
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Колутонской средней школе используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Аксеитовой Айнаш Балтабаевной .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору**
       **поставщика услуги или товаров по организации питания**
         **обучающихся в организациях среднего образования**

      Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Первомайской средней школе
      Питание предоставляется 201 обучающимся, в том числе 20 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 510 000 тенге тенге.
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Первомайской средней школе являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
      Питание обучающихся осуществляется в Акмолинская область Астраханский район с. Первомайка ул.Мира 42 столовая Первомайской средней школе
      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 обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.
      Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.
      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 Первомайской средней школе используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 9 ч 15 м до 9 ч 20 м,11 ч .00 м до 11 ч.10 м, 11ч .55 м до 12ч .00 м, 12ч. 45 м до 12 ч 50 м, для второй смены в 14 ч 45 м до 14 ч 50 м, 14 ч 35 м до 14 ч 45 м, 16 ч30м до 16 ч 35 м, 17 ч 20 м до 17 ч 25 м. согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Егинбаевым Канатом Айтуаровичом .
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30 часов до 18.00 часов.
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования) 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 должен соответствовать 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 (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
      Поставщик услуги обеспечивает наличие 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 должна находиться 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 на приготовляемые 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, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.
      Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.
      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены насоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.
      Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.
      Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.
      Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:
      1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z1500000434#z0) Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
      2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
      3) не является резидентом Республики Казахстан.

09.02.2017 г

**И.о. руководителя отдела образования Башарина И.Д**