Орта білім беру ұйымдарында білім
алушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру бойынша көрсетілетін
қызметтерді берушіні немесе тауарларды
жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік
конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

**«Баянауыл ауданы білім беру бөлімінің Мәшһүр Жүсіп Көпейұлы атындағы жалпы орта білім беру мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**

**Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау жөніндегі**

**конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмасы**

      Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет. Осы техникалық тапсырмада  **«Баянауыл ауданы білім беру бөлімінің Мәшһүр Жүсіп Көпейұлы атындағы жалпы орта білім беру мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі** білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.
      Тамақтандыру 43 білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома **821730 (Сегіз жүз жиырма бір мың жеті жүз отыз ) теңге 00 тиыні** білім алушыға ұсынылады.
     **«Баянауыл ауданы білім беру бөлімінің Мәшһүр Жүсіп Көпейұлы атындағы жалпы орта білім беру мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі** 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 **«Баянауыл ауданы білім беру бөлімінің Мәшһүр Жүсіп Көпейұлы атындағы жалпы орта білім беру мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі** тамақтандыруды ұйымдастыру орны, асхана және (немесе) буфет) 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.
      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.
**«Баянауыл ауданы білім беру бөлімінің Мәшһүр Жүсіп Көпейұлы атындағы жалпы орта білім беру мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі** асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.
     С.М.Кенжалин мектеп директоры м.а. бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға кестеге сәйкес, ыстық тамақ ұсынылады.
      Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.
      Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату кестеге сәйкес (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету) жүзеге асырылады.
      Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын С.М.Кенжалинге тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.
      Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінде міндетті түрде бекітеді.
      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 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) атап көрсету).
      Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.
      Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнділігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.
      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](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z1500000434#z0) сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде 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.
      Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шығару орны көрсетіледі.
      Тауарларға берілетін техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамаларын сипаттау функционалдық шектерді, техникалық сипаттама параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсатында тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуге тиіс.
      Сатып алынатын өнімдер тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасының заңнамасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.
      Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) тауар өндірушілерден сатып алады.
      Әлеуетті өнім берушінің өтінімдері, егер:
      1) «Мемлекеттік сатып алу туралы» 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының [Заңына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z1500000434#z0) сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде 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.

«\_\_09\_\_» тамыз 2018ж.

 **Мектеп директоры: С.М.Кенжалин**