

Техническое задание

На январь, февраль, март месяц 2021г.

В целях предоставления качественных услуг по организации и обеспечению горячим питанием для учащихся в КГУ ОШ №27 будет осуществляться в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года №611 зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов в Министерстве юстиции за №15681 от 13 сентября 2017 года

Приготовление блюд будет осуществляться с соблюдением технологии и норм закладки сырья на каждое блюдо его пищевой ценности, содержания(белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) согласно технологическим картам. Приготовление блюд и обеспечение питанием будет осуществляться непосредственно по месту нахождения пищеблока школы №15 г.Сатпаев ул.Ердена 217. Горячее питание обучающихся для первой смены будет предоставляться с 9ч-00мин согласно разработанного графика питания.

Питание будет предоставляться на _____ обучающихся, в том числе _____ учащихся (1-2х классов) за счет средств местного бюджета на сумму _____)тенге

Вес порционных блюд будет соответствовать гигиеническим нормам:

Первые блюда -250гр

Вторые блюда –мясные, рыбные выход 30-50 грамм

Гарниры -100 грамм

Каши молочные с маслом и с сахаром – 150 грамм

Салаты овощные -30 грамм

Фрукты -1 шт.

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

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

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

Для оказания услуг у ИП Утеулина Л.А. имеется арендованное оборудование предоставленное Отделом Образования, а также собственное энергосберегающее находящееся в рабочем состоянии:

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

1.К работе будут допускаться повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

2.К работе будут допускаться работники только с наличием медицинских книжек, с результатами прохождения медицинского осмотра и допуска к работе, обеспеченные специальной одеждой, не меньше 4-х комплектов на каждого.

3.При работе будет использоваться необходимое количество производственного и разделочного инвентаря и кухонной посуды, отдельно для сырых и вареных продуктов, с соответствующей маркировкой в соответствии «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года за №611

4. В качестве моющих и дезинфицирующих средств будут использоваться средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Будут проводиться мероприятия по дезинфекции, согласно графика.

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

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

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

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

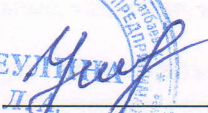
5. Ежемесячно бракеражной комиссией проводится проверка пищеблока и перечень продуктов питания проходящих через пищеблок школьной столовой с приложениями документов удостоверяющих их качество и безопасность.

6. На предприятии ИП Утеулина Л.А. введена Система Менеджмента Качества по услугам общественного питания СТ РК ISO 9001-2016 (ISO9001:2015) «Системы менеджмента качества. Требования» Сертификат соответствия №KZ 1910318.07.03.00346 от 18 июля 2017 года.

Сертификат соответствия СТ РК ИСО 14004-2006 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению» №KZ1910318.07.03.00261 от 14 февраля 2017 года.

7. Утеулина Л.А. была участником семинара на тему № Организация безопасного и здорового питания в школах проведенного «Карагандинским областным центром формирования здорового образа жизни» отделом «Безопасное питание» был присвоен сертификат, а также семинара на тему «Организация горячего питания школьников» при Карагандинском Коммерческом колледже присвоен сертификат.

Дата 29 января 2021г.

Подпись руководителя  Индивидуальный предприниматель Утеулина Л.А.



Техническое задание

На январь, февраль, март месяц 2021г.

В целях предоставления качественных услуг по организации и обеспечению горячим питанием для учащихся в КГУ ОШ№27 будет осуществляться в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам образования» утвержденному приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года №611 зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов в Министерстве юстиции за №15681 от 13 сентября 2017 года

Приготовление блюд будет осуществляться с соблюдением технологии и норм закладки сырья на каждое блюдо его пищевой ценности, содержания(белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) согласно технологическим картам. Приготовление блюд и обеспечение питанием будет осуществляться непосредственно по месту нахождения пищеблока школы №15 г.Сатпаев ул.Ердена 217. Горячее питание обучающихся для первой смены будет предоставляться с 9ч-00мин ,первой смены, с 14ч 40мин вторая сменасогласно разработанного графика питания.

Питание будет предоставляться на _____ обучающихся, в том числе _____ учащихся (3-11-х классов) за счет средств местного бюджета на сумму _____)тенге

Вес порционных блюд будет соответствовать гигиеническим нормам:

Первые блюда -250гр

Вторые блюда –мясные, рыбные выход 60-80 грамм

Гарниры -100 грамм

Каши молочные с маслом и с сахаром -150 грамм

Салаты овощные -30 грамм

Фрукты -1 шт.

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

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

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

Для оказания услуг у ИП Утеулина Л.А. имеется арендованное оборудование предоставленное Отделом Образования, а также собственное энергосберегающее находящееся в рабочем состоянии:

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

1.К работе будут допускаться повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

2.К работе будут допускаться работники только с наличием медицинских книжек, с результатами прохождения медицинского осмотра и допуска к работе, обеспеченные специальной одеждой, не меньше 4-х комплектов на каждого.

3.При работе будет использоваться необходимое количество производственного и разделочного инвентаря и кухонной посуды, отдельно для сырых и вареных продуктов, с соответствующей маркировкой в соответствии «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденному приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 16 августа 2017 года за №611

4. В качестве моющих и дезинфицирующих средств будут использоваться средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Будут проводиться мероприятия по дезинфекции, согласно графика.

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

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

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

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

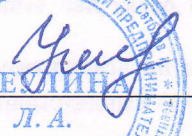
5. Ежемесячно бракеражной комиссией проводится проверка пищеблока и перечень продуктов питания проходящих через пищеблок школьной столовой с приложениями документов удостоверяющих их качество и безопасность.

6. На предприятии ИП Утеулина Л.А. введена Система Менеджмента Качества по услугам общественного питания СТ РК ISO 9001-2016 (ISO9001:2015) «Системы менеджмента качества. Требования» Сертификат соответствия №KZ 1910318.07.03.00346 от 18 июля 2017 года.

Сертификат соответствия СТ РК ИСО 14004-2006 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению» №KZ1910318.07.03.00261 от 14 февраля 2017 года.

7. Утеулина Л.А. была участником семинара на тему № Организация безопасного и здорового питания в школах проведенного « Карагандинским областным центром формирования здорового образа жизни» отделом «Безопасное питание» был присвоен сертификат, а также семинара на тему «Организация горячего питания школьников» при Карагандинском Коммерческом колледже присвоен сертификат.

Дата 29 января 2021г.

Подпись руководителя  Индивидуальный предприниматель Утеулина Л.А.

