

Согласно утвержденным санитарным правилам «Санитарно –
эпидемиологические требования к объектам образования»
Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017
года №611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции республики Казахстан 13
сентября 2017 года № 15681.

Нормы питания обучающихся на объектах (в массе «брутто») регламентированы
постановлением правительства республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 2
«Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления
социальной помощи граждан, которым оказывается социальная помощь».

На объекте составляется перспективное двухнедельное меню, учитывая возрастную
категорию, предусматривая пищевую продукцию обогащенную витаминно -
минеральным комплексом.

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах:

Первые блюда – 250 грамм

Вторые блюда – гарнир – 180 грамм. Мясо, Котлета, рыба, птица – 100 грамм.

Салат – 100 грамм

Третьи блюда – 200 грамм

И.о. директора



М.Сатен

Исп. О.Мельник
т.2-15-66

Техническая спецификация

Услуги столовых для обучающихся в КГКП "Костанайский сельскохозяйственный колледж" Управления образования акимата Костанайской области" из числа детей сирот, детей оставшихся без попечения родителей, детей из многодетных семей, детей из малообеспеченных семей, а также обучающихся по Программе развития продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 годы:

- Место оказания услуги: Костанайская область, Костанайский район, п.Затобольск, Терешковой, 15/4.
- Сумма, выделенная для закупки - 6 319 714 тенге 29 тиын без учета НДС
- Количество детей: 80 человек.
- Питание студентов: 6-ти дневное.
- Цена за единицу 360 тенге 71 тиын без учета НДС.
- Срок оказания услуг: с момента подписания Договора - 31 декабря 2019 года.
- Срок оплаты: на основании акта оказанных услуг и счет-фактур.
- Размер авансового платежа: нет.
- На период оказания услуг Поставщику предоставляется имеющееся оборудование, входящее в договор аренды (водонагреватель, электрокомфорка 4-х комфорочная, холодильник, стеллаж, стол СПРМ, кипятильник, морозильный ларь)
- Согласно приложения №7 к утвержденным санитарным правилам «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам образования» рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста должно удовлетворить всем требованиям санитарных норм, соответствовать нормам закладки продуктов и выходу готового изделия, при шестидневном питании.

Приложение 7
к санитарным правилам

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

Требование к потенциальному поставщику:

- За счет собственных средств, своевременно проводить медицинское освидетельствование работников столовой с отметкой допуска к работе в санитарных книжках.
- Завоз пищевых продуктов и сырья осуществлять при наличии сопроводительных документов о качестве и безопасности.
- Поступающие на пищеблок продукты в обязательном порядке подвергать бракеражу с регистрацией в специальном журнале.
- Меню предоставляется руководителю колледжа на утверждение на 1 (неделю) вперед.
- Поставщик должен соблюдать нормы выхода блюд.
- Ежедневное меню.
- Соблюдение графика питания студентов.
- Предоставить расчет местного содержания.
- Производить оплату коммунальных услуг, согласно выставленным счетам. В период каникул с 01.07.2019 г. по 31.08.2019 г. оплата за коммунальные услуги помещения не производится.
- Поставщик должен заключить договор имущественного найма (аренды) на объект областного коммунального имущества с ГУ «Управление Финансов акимата Костанайской области».
- По мере необходимости производить ремонт кухонного оборудования.

Примерное двухнедельное перспективное меню:

№	Наименование блюд	Выход в граммах
1	Суп с макаронными изделиями	250
	Гречневая каша с котлетой	180, 100
	Подлив	20
	Салат капустный	100
	Хлеб	60
	Чай	200
2	Суп с овощами	250
	Плов с мясом	250
	Салат морковный	100
	Кофейный напиток	200
	хлеб	60
3	Борщ	250
	Каша « Артек» с биточком	180,100
	Подлив	20
	Салат свекольный	100
	Компот	200
	Хлеб	60
4	Суп гречневый	250
	Тушеная капуста с мясом	250
	Кисель	200
	Хлеб	60
5	Рассольник	250
	Рис отварной с тефтелей	180,100
	Подлив	20
	Салат «Витаминный»	100
	Чай «Каркаде»	250
	Хлеб	60
6	Щи	250
	Каша перловая, гуляш	189,100
	Подлив	20
	Винегрет	100
	Чай с лимоном	200
	хлеб	60
7	Суп гороховый	250
	Тушеная капуста с картофелем и мясом	250
	Компот	200
	Хлеб	60
8	Суп рисовый	250
	Макаронные изделия с биточком	180,100
	Подлив	20
	Салат капустный с яблоком	100
	Чай	200
	Хлеб	60
9	Суп картофельный	250
	Жаркое по-домашнему	250
	Салат капустный с морковью	100
	Кофейный напиток	200
	Хлеб	60
10	Суп пшеничный	250
	Картофельное пюре с котлетой	180,100
	Подлив овощной	20
	Соленый огурец	100
	Кисель	200
	Хлеб	60
11	Лапша по-домашнему	250
	Каша гречневая, сосиска	180,100
	Салат свекольный с яблоком	100
	Подлив	20
	Чай	200
	Хлеб	60
12	Суп крестьянский с крупой	250
	Рис отварной, биточек	180,100
	Винегрет	100
	Подлив	20
	Чай с лимоном	200
	Хлеб	60