



Приложение 1  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или  
товаров по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования  
форма

**Перечень  
категорий получателей услуги**

Конкурс по приобретению услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств	Сроки оказания услуги	Место оказания услуги	Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге
1	2	3	4	5	6	7
1	Государственное учреждение «Отдел образования Буландынского района»	527	181	С 01.02.2019г по 31.12.2019г	КГУ «Школа-лицей им. Б. Шолака» акимата Буландынского района ул. Яглинского 19	4909625

и.о.Руководитель ГУ «Отдел образования»



Жолдыгулова А.А.

**Конкурсная документация по выбору поставщика  
услуги или товаров по организации питания обучающихся  
в организациях среднего образования**

Выбор поставщика услуги по организации питания малообеспеченных обучающихся в  
КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района

Услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования  
Организатор конкурса Государственное учреждение «Отдел образования  
Буландынского района г.Макинск ул.Лесная 7, БИН 060140007754, БИК ККМФКЗ2А, ИИК  
KZ91070103KSN0310000, РГУ «Комитет Казначейства Министерства Финансов РК,  
тел.87164622825, email: roo-buh@mail.ru

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика на услуги по организации  
питания обучающихся в организации среднего образования.

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) по  
приобретению услуг или товаров 4 909 625 тенге

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно  
приложению 1, при выборе поставщика товаров перечень приобретаемых  
товаров по форме согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной  
документации;

2) техническое задание к конкурсной документации по выбору  
поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в  
организациях среднего образования согласно приложению 3 к настоящей  
Типовой конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических  
лиц по формам согласно приложениям 4, 5 к настоящей Типовой  
конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме  
согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно  
приложениям 7, 8 к настоящей Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор об оказании услуги или поставки товаров по  
организации питания обучающихся в организациях среднего образования  
согласно приложению 9 к настоящей Типовой конкурсной документации.

Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в  
конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки  
на участие в конкурсе в размере одного процента от суммы, выделенной  
для приобретения услуг или товаров, в одной из нижеперечисленных  
форм:

1) гарантийного денежного взноса, размещаемых на следующем  
банковском счете **ИИК депозитный счет KZ350705034640305001**, в РГУ Комитет

**Казначейства МФ РК, БИК ККМФКЗ2А;**

2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности  
направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по  
адресу: ГУ «Отдел образования Буландынского района» (указать наименование и  
адрес организатора конкурса)



либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет государственных закупок) пакет документов

согласно пункту 41 Правил в срок до 09.30 28.01.2019 года  
Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом виде с пронумерованными страницами без исправлений и помарок. Последняя страница заявки заверяется подписью первого руководителя и скрепляется печатью.

Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

и.о.Руководитель ГУ «Отдел образования»



Жолдыгулова А.А.

Приложение 3  
к Правилам организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования  
форма

Журнал регистрации лиц, получивших копии  
конкурсной документации

№ п/п	Наименование проведения конкурса	Срок проведения конкурса	Фамилия, имя, отчество (при его наличии) представителя юридического лица	потенциального поставщика либо	ИНН/БИН
1	2	3	4		5

продолжение таблицы

6	Номер документа, удостоверяющего личность (кем выдан и дата выдачи)	Сведения о государственной регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя	Местонахождение и контактные телефоны	8	9
	7			Время и дата получения копии конкурсной документации	

Приложение 3  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или  
товаров по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования

**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 КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района

Питание предоставляется 527 обучающимся, в том числе 181 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 4909625 тенге .

Основными целями и задачами при организации питания учащихся КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района г.Макинск ул.Яглинского 19 в столовой.

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 ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

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 и (или) буфет КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района (указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 8.30-11.35 ч, для второй смены в 14.00-16.00 ч согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Кенжебаев Д.М.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.30-18.00 часов.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» Кенжебаеву Д.М. 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 наготавливаемые 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% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом 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;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством 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 происхождения.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены несоответствующие 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% (восемьдесят процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.

Заявки потенциального поставщика товаров не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом 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;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

Дата: 07.01.2019г.

и.о.Руководитель ГУ «Отдел образования»



Жолдыгулова А.А.





Типовой договор об оказании услуги или поставки товаров по  
организации питания обучающихся в организациях среднего  
образования

г.Макинск  
(место проведения)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Государственное учреждение «Отдел образования Буландынского района», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице и.о.руководителя Жолдыгуловой А.А. с одной стороны и \_\_\_\_\_, (полное наименование поставщика – победителя конкурса), именуемый (ое) (ая) в дальнейшем Поставщик, в лице \_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) действующего на основании \_\_\_\_\_ (свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя, Устава и другие) с другой стороны, на основании протокола об итогах конкурса по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания в организациях среднего образования, состоявшегося «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года заключили настоящий Договор об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

Наименование бюджетной программы : 464 - «Отдел образования района (города областного значения)»  
Программа: 003 - «Общеобразовательное обучение»  
Подпрограмма : 015 - «За счет средств местного бюджета»  
Наименование спецификации: 163- « Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования»

1. Поставщик обязуется поставить Заказчику услугу по организации питания обучающихся в организации образования, в том числе обучающихся отдельных категорий на сумму в размере 4 909 625 тенге (Четыре миллиона девятьсот девять тысяч шестьсот двадцать пять тенге)

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во детей	Кол-во дето/дней	Стоимость одного дето/дня	Единица измерения	Сумма
1	2	3	4	5	6	7
1	Услуга по организации питания обучающихся в организации образования в КГУ «Школа-лицей им.Б.Шолака» акимата Буландынского района	181	155	175	тенге	4909625
	Итого:					4909625

2. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

1) «Непреодолимая сила (Форс-мажор)» – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) «Услуга» – предоставление качественного и безопасного питания обучающимся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) «Заказчик» – орган или организация среднего образования;

4) «Товар» – товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;

5) «Поставщик» – физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

6) «Договор» – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

7) «Цена Договора» – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

1) настоящий Договор;

2) техническое задание;

3) обеспечение исполнения Договора.

**4. Поставщик вносит обеспечение исполнения Договора (банковская гарантия или гарантийный денежный взнос) на условиях, предусмотренных в Правилах организации питания обучающихся в организациях среднего образования.**



календарных дней со дня подписания протокола об итогах конкурса и их официального опубликования на интернет ресурсе организатора конкурса или органа образования в случае отсутствия у организатора конкурса собственного интернет –ресурса и (или) в периодическом издании, распространяемом на территории соответствующей административно- территориальной единицы, вносит обеспечение исполнения Договора в размере 3-х процентов от общей суммы Договора.

Гарантийный денежный взнос перечисляется на банковский счет: ИИК KZ350705034640305001 БИК ККМФКZ2А РГУ «Комитет Казначейства Министерства Финансов РК»

5. Не допускается совершение Поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается по истечении указанного срока в случае отсутствия нарушений исполнения договора со стороны поставщика, но не более двух раз.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации образования в количестве 181 (указать количество детей) в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты перечисление.

8. Сроки выплат по мере выделения бюджетных средств. Срок сдачи табеля учета фактического посещения детей до 30 числа текущего месяца (с правом корректировки). Сроки оплаты до 5 числа следующего месяца. Сроки оказания услуги с 01.02.2019 до 31.12. 2019 г.

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: счет-фактура, акт выполненных работ(оказанных услуг).

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за оказанную услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации среднего образования производится по результатам фактического выполнения услуги в форме и в сроки, указанные в пункте 8 настоящего Договора.

12. Стоимость питания на одного обучающегося составляет 175 тенге. Прилагается 4-х недельное перспективное меню для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений (утвержденное ГУ «Отделом образования Буландынского района» и согласовано «Управление по защите прав потребителей»)

13. Предоставление услуги осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14. Задержка выполнения услуги со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или поставки товаров или других мер, предусмотренных законодательством.

15. В случае, если Поставщик не предоставляет услугу в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1 % от цены договора за каждый день просрочки.

16. За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или всю услугу в срок (и), предусмотренный Договором, или в течение периода продления этого Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору.

17. При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае, если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18. Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

Поставщик обязан:

18.1. Предоставить для получения разрешения на организацию питания документы в полном объеме согласно перечня, установленного органами санитарно- эпидемиологического надзора;

18.2.Оказывать Услуги по организации питания обучающихся в организации образования, в том числе бесплатного питания обучающихся отдельных категорий согласно конкурсной заявке;

18.3.Организовать горячее питание учащихся согласно утвержденному меню;

18.4.Предоставлять горячее питание учащимся в часы, предусмотренные графиком питания учащихся, утвержденным заказчиком;

18.5.Выполнять требования законодательства РК о санитарно - эпидемиологическом благополучии: Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях, санитарно- эпидемиологические требования к объектам общественного питания, санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов, методические рекомендации « Организация горячего питания в школьных столовых для детей 1-4 классов» и иных нормативных правовых актов;

18.6.Вести документацию в соответствии с санитарными нормами и правилами;

18.7.Обеспечить ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

18.8.Не допускать в смежные дни повторяемость блюд (гарниры, крупы);

18.9.Ежедневно, на видном месте, рядом с уголком здорового питания, вывешивать меню, утвержденное директором школы;

18.10.Изготавливать пищу из продукции, имеющей документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан « О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

18.11.Гарантировать качество и безопасность продукции, согласно действующему законодательству;

18.12.Не использовать продукты питания: не имеющие документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными



правовыми актами РК; имеющие нетоварный вид, дефекты, признаки порчи и истекший срок хранения; запрещенные к употреблению органами санитарно-эпидемиологического надзора;

18.13.Заменивать продукцию, имеющую не товарный вид, дефекты, признаки порчи, истекший срок хранения и не имеющую документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК за свой счет, в случае невозможности замены возвращать такой товар назад;

18.14.Обеспечить соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм при доставке, хранении и конечной реализации продукции;

18.15.Осуществлять завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;

18.16.Осуществлять доставку продукции собственным транспортом при наличии на него санитарного паспорта;

18.17.Обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;

18.18.Обеспечить установку электротитанов с подводом горячей воды к ванне, мойкам для мытья и кухонной столовой посуды;

18.19.В варочном цеху иметь вытяжную систему в рабочем состоянии;

18.20.Иметь в наличии не менее 2-х (двух) холодильников с термометрами;

18.21.Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельная мясная продукция);

18.22.Иметь столовую посуду в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

18.22. Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК в количестве, установленном санитарными нормами правилами;

18.23.Иметь промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

18.24.Ежедневно оставлять на пищеблоке пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю;

18.25.Соблюдать технологию приготовления пищи;

18.26.Соблюдать правила обработки сырых и вареных продуктов;

18.27.Не допускать при раздаче пищи касаний руками;

18.28.Переключать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилкой;

18.29.Принимать на работу и допускать к работе персонал пищеблока, обязательно прошедший курс санитарного минимума и медицинское обследование, с предоставлением подтверждающих документов (санитарная книжка и сертификат о прохождении курса санитарного минимума), а также имеющий униформу, соответствующую санитарным нормами и правилами;

18.30.Принимать на должность повара лиц, имеющих соответствующее образование, а также стаж работы,

18.31.Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;

18.32.Обеспечить своевременное прохождение персоналом медицинского обследования;

18.33.Исполнять предписания (иные акты) государственных правоохранительных и контролирующих органов в течение 1 (одного) дня с момента получения акта или в сроки, указанные в актах государственных органов;

18.34.Самостоятельно и за свой счет устранять нарушения условий договора, технической спецификации и требований нормативных правовых актов(правовых актов) РК в течение 1(одного) дня с момента их выявления Заказчиком(представителем Заказчика) и (или) государственными правоохранительными и контролирующими органами;

18.35.Соблюдать Правила пожарной безопасности;

18.36.Предоставить Заказчику (представителю Заказчика) доступ в пищеблок и иные помещения столовой по осуществлению его обязанностей в организации горячего питания, предусмотренные в нормативных правовых актах (правовых актах) РК;

18.37.Оплачивать коммунальные услуги за пользование холодной водой, электроэнергией, сточные воды, вывоз ТБО. За тепловую энергию и химически очищенную воду оплату производить согласно площади, указанной в договоре найма.

18.38. Заключить договор найма с «ГУ Отдел экономики и финансов» города Макинск на помещение и оборудование и производить оплату за найм согласно расценкам. Поставщик обязуется своевременно и полностью выплачивать арендную плату и другие платежи в соответствии с Утвержденным приказом Министерства национальной экономики РК от 17.03.2015 г № 212 «Об утверждении Правил передачи государственного имущества в именуемый наем (аренду)»

18.39. Поставщик должен иметь специализированный транспорт с холодильными установками для подвоза продуктов для организации горячего питания,

- наличие перспективного 2-хдневного меню и меню-раскладки (калькуляции), утвержденное управлением санитарно-эпидемиологического надзора, ежедневное меню проверяется школьным мед.работником и директором (блюда указываются в порциях, в т.ч. сколько в каждой порции продуктов питания);

- разрешение СЭС на организацию питания;

- посуда должна быть фарфоровой, эмалированной или из нержавеющей стали, запрещается пользоваться алюминиевой, а также посудой с отбитыми краями, применение пластмассовой посуды возможно только при наличии сертификата, не китайского производства, согласовать с СЭС;

- наличие спецодежды у персонала (на одного человека не менее 3 комплекта);

- наличие санитарной книжки с сан.минимумом и отметками прививок;

- предоставить журнал по проведению С-витаминизации;

- на транспортное средство должно быть разрешение (санитарный паспорт) на провоз пищевой продукции.

При предоставлении услуг:

- обязательно наличие справок на мясо, сертификаты соответствия на всю продукцию (предъявлять ежедневно);

- наличие суточных проб, хранятся до утра (в случае фактов отравления направляется на экспертизу, Поставщик имеет право их опломбировать);

- запрещается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы с повышенной пищевой и биологической ценностью – различные газированные напитки, чипсы, жареные пирожки и жевательные резинки;

- должна вестись книга жалоб и предложений, доступная учащимся, учителям и родителям. По каждому факту

жалобы проводится расследование специально созданной комиссией, куда входят представители родительского





«Утверждаю»  
и.о. Руководителя ГУ «Отдела  
Образования Буландынского района  
Жолдыгулова А.А.

**Четырехнедельное меню  
для организации питания учащихся в общеобразовательных организациях  
КГУ «Школа – лицей им. Б.Шолака» акимата Буландынского района**

**1 неделя**

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша рисовая/ молочная/	200/5	
2	Сок натуральный	200	
3	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
4	Мед пчелиный	10	
		итого	525
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	660
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Поджарка /говядина/	50/50	
3	Гарнир перловка	150	
4	Молоко школьное витаминизированное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	620
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Рагу овощное с мясом (говядина)	160/40	
2	Кисель	200	
3	Фрукты (яблоко) целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	593
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Тефтели в соусе	60/50	
2	Гарнир:макароны	150	
3	Чай сладкий	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	574



**2 неделя**

<b>№</b>	<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход</b>	<b>Ккал</b>
<b>Понедельник / день первый/</b>			
1	Каша пшеничная /молочная/	200/5	
2	Компот	200	
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	
4	Печенье	30	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	560
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир:макароны припущенные	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	490
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Салат из капусты	50	
2	Сосиски по столичному (халал)	50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	470
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Рыба ( минтай) тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущенный	150	
3	Компот	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Фрукты (мандарин) целые	200	
		итого	597
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат из моркови	50	
2	Гуляш с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Молоко школьное витаминизированное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	531

## 3 неделя

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша манная (молочная)	200/5	
2	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
3	Сок натуральный	200	
4	Мед пчелиный	10	
		итого	
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Лимонный напиток	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	470
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Жаркое на домашнему	150/50	
2	Компот	200	
3	Фрукты (яблоко)целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	590
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Салат винегрет	50	
2	Тефтели	60/50	
3	Гарнир:макароны	150	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	507
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Плов	150/50	
3	Сок натуральный	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	466

4 неделя

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша пшенная /молочная/	200/5	
2	Хлеб ржано-пшеничный	20	
3	Молоко школьное витаминированное	200	
4	Пряник	50	
5	Мед пчелинный	10	
		итого	566
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	660
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Гуляш	50/50	
2	Гарнир: макароны	150	
3	Фрукт (мандарин) целые	200	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелинный	10	
		итого	589
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Рыба тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущенный	150	
3	Сок мультивитаминный	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	551
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Сосиска по – столичному (халал)	50/50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелинный	10	
		итого	550

**Примечание:** Мед пчелинный по 10 гр. в стик-пакетах следует раздавать каждому учащемуся по 1штuke в нераспакованном виде.