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

**Перечень**

**категорий получателей услуги**

Конкурс по Государственному учреждению «Ольгинская СОШ" Успенского района Павлодарской области

(указать полное наименование организатора конкурса)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | 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 обеспече ния бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств,   тенге |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Государственное учреждение «Ольгинская СОШ" Успенского района | 50 | 14 | с 9 января по 25 мая 2017 года | столовая ГУ «Ольгинская СОШ" | 300,0 |

 Дата 8 декабря 2016 года

Подпись руководителя Цырульник В.Ф. \_\_\_\_\_\_\_ М.П.

(Ф.И.О., должность)

Приложение 2   
к Типовой конкурсной  
 документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

**Техническое задание**

**к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в Государственном учреждении «Ольгинская СОШ» Успенского района**

Организация питания обучающимся в ГУ «Ольгинская СОШ» Успенского района, с.Ольгино, ул. Энгельса, д.5.

Сроки предоставления услуги обучающимся с 9 января по 25 мая 2017 года в столовой школы, общее количество обучающихся обеспечивающихся питанием 50, из них за счет бюджетных средств 14 учащихся.

Поставщик должен иметь материально-техническую базу для выполнения

услуг по организации горячего питания. В наличии должны быть холодильное оборудование, морозильная камера, электромясорубка, овощерезка. Для посуды: посуда, бачки, кастрюли, тарелки, бокалы, стаканы, ложки и т.д, приборы, необходимые для процесса приготовления пищи.

Питание обучающихся должно быть организовано строго по

перспективному меню, разработанному заказчиком и согласованному с

районным управлением по защите прав потребителей, принимаются

улучшенное перспективное меню на продукты, используемые в приготовлении пищи, должны быть справки (на мясо) и сертификаты соответствия (предъявлять ежедневно)

Запрещается использование продукции, содержащей геномодифицированные организмы с повышенной пищевой и биологической ценностью: различные

газированные напитки, чипсы, жаренные пирожки и жевательные резинки.

Рекомендуемые продукты: хлеб, чай, сахар, молоко, крупы (манка, рис или

Рисовая сечка, пшено, ячневая крупа, гречка,горох, перловка, макароны, мясо куриное, мясо говядины, томатная паста, сухофрукты, соль, картофель, морковь, лук, свекла, капуста, помидоры-огурцы, масло растительное, масло

сливочное облегченное, дрожжи, мука, кисель, кофе-какао, ванилин, окорочка (не импортного производства), рыба, яблоки, груши свежие, сок в ассортименте.

Поставщик обязуется:

- ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинского работника школы;

-обеспечить соблюдение правил приемки поступающего сырья, требований к

кулинарной обработке продуктов, а также сроков и условий хранения и

утилизации скоропортящихся продуктов;

-содержать производственные помещения столовой, инвентарь в надлежащем санитарном состоянии;

-обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем в

соответствие с действующими нормами;

-осуществлять ежемесячно своевременную оплату коммунальных услуг,

согласно показаниям счетчиков;

-обеспечитъ безопасность обслуживания наличием медицинских книжек,

на каждого работника пищеблока, имеющих допуск к работе.

- обеспечить наличие санитарно-эпидемиологическое заключение на транспорт, которым будет осуществляться доставка продуктов питания.

Дата 8 декабря 2016 года

Подпись руководителя \_\_\_Цырульник В.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.

(Ф.И.О., должность)