

Сатып алынатын тауарлар мен қызметтердің тізімі

№	Тұтынушының атауы	Өнімнің қызметтердің атауы	Өлшем бірлігі	Саны
1	Шымкент қаласы ДСБ «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ	Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі	қызмет	1
Жеткізу шарттары	Жеткізілм мерзімі	Жеткізу мекен жайы	Аванстық төлем сомасы %	Сатып алуға бөлінген сома теңге
Мекен жайда	Жылдың соңына дейін	Шымкент қаласы күншығыс 7Б	0	20 545 535,71

Қызметтің техникалық ерекшелігі

Конкурс атауы: Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі

Тапсырыс беруші: Шымкент қаласы ДСБ «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ

Тапсырыс берушінің мекен жайы: Шымкент қаласы, Күншығыс мөлтек ауданы 7Б

Қызмет атқару уақыты: 01ақпан 2024 жылдан 31желтоқсан2024 жылға дейін.

40 балаға арналған жататын орын

Уақыты	1 жастан 4 жасқа дейінгі балаларға	10 айдан 12 айға дейінгі және мүгедек балаларға
Таңғы ас	Сүтті ботқа, май мен нан, какао, компот	Сүтті ботқа, нан, компот, 6 айдан асқан балаларға арналған пребиоктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ.
Қосымша	Нан, ірімшік немесе шұжық, піскен жұмыртқа, йогурт, шырын (алма немесе томат, анар шырыны)	Каша умница 10%, жұмыртқаның сарысы, жеміс жидек езбесі, шырын (алма немесе томат, анар шырыны)
Түскі ас	Көк өніс салаты, бірінші тамақ (қызылша сорпасы, кеспе көже, қырыққабат сорпасы және тағы басқалар), екінші тамақ (котлет, макарон, палау, манты, түшпәра және тағы басқалар) компот, нан	Ет сорпасы, көк өніс езбесі, өткізілген ет, нан, компот, ет езбесі
Түстен кейінгі ас	Бәліш немесе бауырсақ, сүзбелі құймақ, піскен асқабақ және тағы басқалар, био-айран және сүзбе	Био-айран, сүтті ұнтақ ботқасы, сүзбе, нан
Кешкі ас	Сүтті ботқа (арпа, жүгері, бидай, қарақұмық және тағы басқалар), нан, кисель, жеміс жидек (банан, алма, алмұрт және тағы басқалар)	Сүтті ботқа (арпа, жүгері, бидай, қарақұмық және тағы басқалар), нан, кисель
Қосымша	Сүт, күлше	6 айдан асқан балаларға арналған пребиоктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ.

Уақыты	1 айдан 9 айға дейінгі және мүгедек балаларға 8 мезгіл берілетін сүтті және сүтсіз қоспалар тізімі.
06:00	- Балаларға арналған пребиотиктері және L.REUTERI лактобактериялары бар құрғақ бейімделген тез дайындалатын СҮТ ҚОСПАСЫ, туылғаннан 12 айға дейін 6 айдан асқан балаларға арналған пребиотиктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ. - Құрғақ, емдік сүт, төменгі лактоза және пребиотиктер қоспасы бар, жаңа туылған нәрестелерге сондай-ақ сәбилерге арналған. Бұл қоспа ішекте ішек ауруларының диетотерапиясына арналған. - Туылғаннан 6 айға дейін аллергияның даму қаупі бар балалардың диеталық (профилактикалық) тамақтануы үшін ішінара гидролизденген (сплит) сарысу белоктарына негізделген гипоаллергенді сүтсіз қоспалар. 6 айдан бастап аллергияның даму қаупі бар балалардың диеталық (профилактикалық) тамақтануы үшін ішінара гидролизденген (сплит) сарысу белоктарына негізделген гипоаллергенді сүтсіз қоспалар.
09:00	
12:00	
15:00	
18:00	
21:00	
00:00	
03:00	

Қызметті көрсету барысында, әлеуетті өнім беруші, қызмет мақсаттарын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін жүзеге асырады, бірақ онымен шектелмеуі тиіс.

1. Стандарттарға сәйкес жоғары сапалы емдік тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурызындағы №320 «Әлеуеттік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуеттік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысына сәйкес;
2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Заң талаптарын сақтау;
3. Клиникалық тамақтану дұрыс қолданылуын қамтамасыз ету;
4. Тамақ дайындау технологиясын сақтауды бақылауға алу;
5. Бөбектер үйінің балаларын алты мезгіл тамақпен қамтамасыз ету;
6. Балаларға белгіленген азық-түліктің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы дәлдігін қамтамасыз ету үшін.

I. ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

1. Ұйымда медициналық және диеталық азық-түлік ұйымы науқастардың медициналық емдеу процесі медициналық емдеу процесінде негізгі іс-шаралардың бір бөлігі болып табылады.
2. Емдік диеталық азық-түлік кешенді терапиялық емдеудің ажырамас бөлігі болып табылады және қазіргі заманғы ғылыми деңгейде қолданылуы тиіс.
3. Емдік диеталық азық-түлік ұйымының басшысы немесе оның орынбасары, немесе уәкілетті тұлға басшылығымен реттеледі.
4. Ұйымда емдік диеталық тамақ өнімдерін ұйымдастыруына қатысты барлық мәселелер, тұрақты емдік тамақтану комиссиясы отырысында қаралады.

II. ӘЛЕУЕТТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУШІ МІНДЕТТЕРІ

1. Балаларға алты уақыт тамақпен қамтамасыз ету
2. Азық-түліктің жоғары сапалы болуын қамтамасыз ету
3. Жаңа ас мәзірін дамыту
4. Сұранысқа байланысты ас-мәзір ассортиментінің әртүрлілігімен қамтамасыз ету
5. Келіп жатқан азық-түлік сапасын бақылау
6. Ас пісіру технологиясын және санитарлық ережелерді қатаң сақтау
7. Комиссия мүшелерімен дайын асқа күнделікті бақылау жүргізу
8. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік бойынша брифинг өткізу
9. Ұйым басшысымен келісілген, екі маусымға және екі аптаға арналған ас мәзірін жасау «Қыс-Көктем», «Жаз-Күз»
10. Бала санына байланысты күнделікті ас мәзірін құрау және басшысымен келісу
11. Ас әзірлеу және дайын асты жеткізу жас ерекшелігіне сәйкес жүзеге асырылады
12. Әлеуетті өнім берушінің тамақпен қамтамасыз етумен айналысатын қызметкерлердің тізімін беру тиіс
13. Өнім беруші тамақпен қамтамасыз етумен айналысатын қызметкерлерді бір келісті униформамен қамтамасыз етуі тиіс
14. Балаларды алты уақытты тамақпен қамтамасыз ету
15. Азық-түлікті қоймада арнайы ораумен сақтауы тиіс
16. Сабын зарарсыздандыру құралдарын, шүберек, майлық, қағаз шүберек, тіс шұқығыш, гигиена өнімдерін тазалау үшін керек жарақтарды өз есебінен сатып алуы тиіс
17. Гиповитаминоздың алдын алу және ерекше емес иммунитетті арттыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) жасанды "С" витаминімен витаминдеуді жүргізеді.

III. ҚЫЗМЕТКЕ ТАПСЫРЫС БЕРУШІ ҰЙЫМНЫҢ МІНДЕТТЕРІ

1. Балалар саны бойынша көрсетілетін қызметтер туралы есеп жүргізуге тиіс
2. Асхананың санитарлық тазалығын тексеріп отыруға тиіс
3. Дайын асқа күнделікті бақылау жүргізуі тиіс
4. Астың әзірлеу технологиясымен сапасын қадағалап отыруы тиіс
5. Айына бір рет лабораториялық қадағалау жүргізуі тиіс

Тапсырыс берушінің міндеттері

1. Күнделікті қызмет көрсету үшін адам саны туралы мәліметтерді бір күн бұрын беру, жұма күні үш күндік мәлімет беру
2. Ай сайын қызмет көрсетілген балалардың санын көрсете отырып есеп жасау.
3. Асхана бөлімінің санитарлық жағдайын ағымдық бақылау жасау
4. Күнделікті дайын тамақтың сапасын тексеру
5. Тамақтың калориялық сапасына бақылау жүргізу
6. Тамақтың дайындалу технологиясымен жүргізу
7. Жоспарлы түрде айына бір эпидемиялық көрсеткіштерге зертханалық тексеру жүргізу
8. ДС министрінің міндетін атқарушы бұйрығымен бекітілген 08.04.2004 жылғы №343 емдік сауықтыру мекемелерінде емдік тамақты ұйымдастыру туралы заңына сәйкес азық – түлікке сертификаттар, қорытындылар болуы мен есеп – қисаптық құжаттамалардың жүргізілуіне бақылау жасау

Асханадағы санитарлық гигиеналық режим

- «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығының нормативтерін қатаң сақтау қажет.

- ҚР-ның 21.07.2007 жылғы №301 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік туралы» заңы
- ДС министрінің міндетін атқарушы бұйрығымен бекітілген 08.04.2004 жылғы №343 Емдік сауықтыру мекемелерінде емдік тамақты ұйымдастыру туралы заңы
- Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Заң
- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 «Әлеуметті көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысына сәйкес;
- Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 24 ақпандағы №128 бұйрығымен бекітілген Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларын бекіту туралы.

Әлеуетті өнім берушіге тамақ пісірілгеннен кейін екі сағатқа дейін тамақты беру ұсынылады. Тамақ қалдықтарын жаңа тамаққа араластыруға қатаң тыйым салынады.

Тамақты тарату ас таратушылар немесе кезекші мейірбике арқылы жүзеге асырылады.

Әлеуетті өнім беруші әр тамақ таратқан соң дезинфекциялық ерітінділермен асхана бөлімінде тазарту жұмыстарын жүргізу тиіс.

Әлеуетті өнім берушінің қызметкерлері жеке гигиена ережелерін сақтауға міндетті, қолдарын антисептикалық ерітіндімен зарарсындандыру қажет.

Асхана құрал жабдықтарының дұрыс пайдалануы мен санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуына әлеуетті өнім беруші жауап береді.

Тамақты бөліп беруде санитарлық талаптардың сақталуын бас аспаз және буфетчица жауап береді.

Дайын тамақ бөлімшеге жіберілер алдында тапсырыс беруші диетмедбикесі мен кезекші дәрігер, бөлім меңгерушісінің тексеруінен соң жіберіледі.

IV. ДАЙЫН АСТЫҢ САПАСЫНА БАҚЫЛАУ ЖАСАУ ТӘРТІБІ

1) Дайын асты жіберілуден алдын ұйымның диет медбикесі және мезгілді ұйым басшысы кез келген уақытта тексеру жүргізуге құқылы, демалыс күндері тексеруді кезекші медбике жүргізеді

2) Дайын асты тексеру ас мәзірінің тізбесіне сәйкес жүзеге асырылады

3) Дәм тату арқылы нәтижесі бойынша бағалау дайын ас журналына түсіп отыруы тиіс

4) **Дайын өнімді шығару кестесі**

Шығарылым уақыты

Таңғы ас	06:30 – 07:00
Қосымша	09:00 – 09:30
Түскі ас	11:00 – 11:30
Түстен кейінгі ас	15:00 – 15:30
Кешкі ас	18:30 – 19:00
Қосымша	21:30 – 22:00

Таратылып берілген кезде бірінші тағамдардың 75°C, екінші тағамдар мен гарнирдің 65°C, суық сорпалардың, сусындардың температурасы 14°C кем болмауы тиіс.

Жоспарлы ас мәзірі мынадай болуға тиіс:

1) Химиялық құрам, энергетикалық, тамақ өнімдерінің жиынтығы мен олардың кулинарлық өңделуі, тамақтану тәртібі бойынша емдік көрсеткіштерге сәйкес келуі;

2) Тамақтануға бөлінетін қаржыға сәйкес келуі;

3) Көлемі 1 порциядан кем емес тағамдардың тәуліктік үлгілері тәуліктік үлгі үшін 1 тәулік ішінде, сапасын және құнарлылығын растау үшін тоңазытқышта сақталады.

Тамактануы ұйымдастыру Тапсырыс берушімен белгіленген, көрсетілетін қызметтердің сапа индикаторларына сәйкес келуі керек.

ИНДИКАТОРЛАР ас әзірлейтін бөлік үшін

Индикаторды жою жиілігі: ай сайын

Мақсаты: халықаралық стандарттарға сәйкес ас әзірлейтін бөлік жұмысының сапасын бақылау.

Санитарлық –эпидемиологиялық тәртіп пен инфекциялық бақылау бойынша бұзушылықтардың болмауы:

- а) Шымкент қаласының немесе ҚР СЭС белгіленген тәртіп бұзушылықтардың болмауы
- б) Қол гигиенасында бұзушылықтардың болмауы;
- с) Жалпы жеке гигиенасында бұзушылықтардың болмауы

Әлеуетті өнім беруші сатып алатын азық-түліктердің тізімі:

№	Сатып алынатын заттар атауы	Қысқаша мінездеме
1	Апельсины	желто-оранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть
2	Бананы	плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт
3	Варенье	Плоды ягоды должны быть цельными, не разваленными и равномерно распределенными в сиропе. Консистенция сиропа жидкая, нежелирующая. стеклянная банка 0,4кг
4	Геркулес	овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг
5	Горох	колотый полированный слегка омученной поверхностью, упаковка 0,9 кг
6	Груши	плоды одноименного дерева сочной мякотью
7	Дрожжи	прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг
8	Зелень	Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата.
9	Какао порошок	свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг.
10	Капуста белокочанная	плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие
11	Картофель	клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков
12	Био-кефир 2,5%	из кисломолочного продукта со свойственным запахом с биофидумными культурами 1л тетра пакет
13	Киви	тропический фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий
14	Колбаса докторская	высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению
15	Кофе	высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка
16	Крупа гречневая	коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг
17	Крупа манная	из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг
18	Крупа перловая	Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг
19	Крупа пшеничная	дробленная крупа из пшеницы без посторонних

		запахов и привкусов, упаковка 1кг
20	Крупа пшениная	шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
21	Крупа ячневая	рассыпчатое дробленое из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
22	Куры (цыплята отбор) 1 категории	Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом
23	Лук	корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом
24	Макароны	изделия из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг
25	Мандарины	оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат
26	Масло растительное	прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутылка пласт.
27	Масло сливочное 82.5%	вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная поверхность, на разрезе слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги.
28	Молоко 2,5% т/п	коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет
29	Морковь	корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета св/ мороженная, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виду рыбы, жабры ярко- красные, слизь прозрачная, чешуя глянцевая.
30	Рыба (семга, минтай, филе хек, навага, лимонэма)	
31	Мука пшеничная	порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг
32	Мясо говядина	1-категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный
33	Огурцы свежие	средне-плодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью
34	Перец сладкий болгарский	кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета
35	Помидоры свежие	красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью
36	Редис	корнеплод круглый красный с белым кончиком, имеет специфический запах
37	Редька	корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом
38	Рис	шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг
39	Сахар песок	сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг
40	Свекла	корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью
41	Сметана 15%	консистенция однородная, негустая глянцевый вид , вкус нежный не кислый, пастеризованный молочный продукт тетра пакет 0,5кг
42	Сок фруктовый	сок с мякотью однородной массой смешиванием протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л
43	Соль	мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг
44	Сосиски молочные	из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32длина12-13 см со специями
45	Сухофрукты	Сушеные яблоки чистые сухие желто-красного

		цвета.
46	Сыр твердый 48%	Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабо-желтого цвета эластичная, мягкая.
47	Творог 9%	белковый кисломолочный продукт должен иметь консистенцию мягкую, мажущуюся, рассыпчатую 0,250; 0,400 гр. пластиковая упаковка
48	Томат паста	томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом жестяная банка 0,850кг.
49	Тыква	крупный мясистый плод оранжевого цвета
50	Хлеб 1 сорт формовой	печеное изделия из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг.
51	Хлеб Бородинский	пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг.
52	Чай	тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр
53	Яблоки свежие	кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета
54	Яйцо куриное Д-1 категории	скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг.
55	Сухая молочная смесь с пребиотиками детей с рождения до 6 мес	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с рождения до 6 мес
56	Сухая молочная смесь с 6 до 12 месяцев	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с 6 до 12 месяцев

Қосымша талаптар.

1. Асхана бөлімі қажет болған жағдайда қаржы басқармасымен келісім арқылы әлеуетті өнім берушіге жалға беріледі;
2. Азық түлікті тасымалдау үшін автокөлігі болуы қажет;
3. Штатында дипломы және аспазшы күәлігі (сертификат) бар қызметкерлері болуы қажет (аспаз 2 адамнан кем емес, диет медбике 1адам, жүргізуші экспедитор 1адам болуы қажет);
4. Мекеме асханасын жалға алған жағдайда коммуналдық шығындарды бөлек коммуналдық есептегіш құралдары көрсеткіші арқылы бөлек төлеу қажет;
5. Мекеменің құрал-жабдықтарын (тауарлар, ыдыс-аяқтар және тағы басқалары) іске жарамсыз еткен жағдайда шығындарын қаржылай немесе орнына қою арқылы өтеуі қажет.

Тапсырыс беруші:

Бас дәрігер

Айнабек Ғ.А /



Перечень приобретаемых товаров и услуг

№	Наименование заказчика	Наименование товара, услуг	Единица измерения	Количество, объем
1	КГУ «Специализированный дом ребенка» УЗ г.Шымкент	По закупу услуги по обеспечению горячим питанием детей	услуга	1
Условия поставк и	Срок поставки	Место поставки	Размер авансового платежа %	Сумма, выделенная для приобретения тенге
Местона хождения	До конца года	Город Шымкент күншығыс 7б	0	20 545 535,71

Техническая спецификация

Наименование конкурса: По закупу услуги по обеспечению горячим питанием детей

Заказчик: КГУ «Специализированный дом ребенка» УЗ г.Шымкент

Адрес заказчика: город Шымкент, мкр.Восток 7Б

Срок оказания услуг: С 01 февраля 2024 года до 31 декабря 2024 года

Койка рассчитан на 40 детей

Время	От 1-го до 4- х лет	С 10 месяцев до 12, и детям инвалид
Завтрак	Молочная каша, хлеб с маслом,какао,компот	Молочная каша, хлеб, компот, сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев.
Дополнительный	*Хлеб, сыр или сосиска, вареное яйцо, йогурт, сок фруктовый (яблочный, томатный или гранатовый)	Каша умница 10%, яичный желток, пюре фруктовое, сок (яблочный, томатный, гранатовый и.т.д)
Обед	Овощной салат, первое блюдо (суп из свеклы, суп с лапшой, борщ и.т.д), второе блюдо (котлет, макарон, плов, манты, пельмени и.т.д) компот, хлеб	Мясной бульон, овощное пюре, пюре мясное, хлеб, компот
Полдник	Пирог и булочки, блинчики, тыква, оладушки, сырники, творожники и.т.д, био-кефир и творог	Био-кефир, манная каша, творог, хлеб
Ужин	Молочная каша (пшено, кукуруза, пшеница, гречка и.т.д), хлеб, кисель ,фрукты (банан, яблоко, груша и.т.д)	Молочная каша (пшено, кукуруза, пшеница, гречка и.т.д), хлеб, кисель
Дополнительный	Молоко и печенье	Сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев.

	месяцевки детям инвалидов
06:00	Сухая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с рождения до 12 месяцев.
09:00	
12:00	
15:00	
18:00	
21:00	Сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев.
00:00	
03:00	- Сухая молочная, лечебная, низколактозная смесь с пребиотиками для новорожденных деток, и для грудничков. Эта смесь предназначена для диетотерапии кишечных расстройств у малышей. - Гипоаллергенная смесь на основе частично гидролизированных (расщепленных) белков молочной сыворотки для диетического (профилактического) питания детей из группы риска по развитию аллергии с рождения до 6 месяцев. - Гипоаллергенная смесь с пребиотиками на основе частично гидролизированных белков молочной сыворотки для диетического (профилактического) питания детей из группы риска по развитию аллергии с 6 месяцев.

В ходе оказания Услуг, потенциальный поставщик осуществляет следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь:

- 1) организация лечебного питания высокого качества согласно нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» № 128 от 26 января 2002 года;
- 2) соблюдение Приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234. Об утверждении «Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"»
- 3) обеспечение правильности применения лечебного питания;
- 4) контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- 5) обеспечение пациентов находящихся на лечении шестиразовым питанием; обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд

I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Организация лечебно-диетического питания в организации входит в число основных мероприятий по медицинскому обслуживанию больных как часть общего лечебного процесса.
2. Лечебно-диетическое питание является обязательной составной частью комплексной терапии и должно применяться на современном научном уровне.
3. Общее руководство лечебно-диетическим питанием осуществляется руководителем организации либо его заместителем, или уполномоченным лицом.
4. Все вопросы, связанные с организацией лечебно-диетическим питанием в организации, систематически заслушиваются на заседании комиссии по лечебному питанию.

II. ОБЯЗАННОСТИ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ПОСТАВЩИКА УСЛУГ

1. Организация ежедневного 6-разового питания для детей.
2. Обеспечение выпуска продукции собственного производства высокого качества.
3. Разработка рецептур новых блюд.
4. Обеспечение на основе изучения спроса разнообразие ассортимента блюд, кулинарных изделий.
5. Контроль качества сырья, поступающего в производство.
6. Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил.
7. Ежедневное проведение с членами комиссии бракераж готовой пищи.
8. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности.

9. Составление перспективного двухнедельного меню по сезонно «Зима-Весна», «Лето-Осень», согласованное с представителями Организации и подписанное руководством Организации.

10. Составление ежедневной меню – раскладки, согласно количеству детей, утвержденное и подписанное руководством Организации заказчиком.

11. Приготовление и выдача готовых блюд производится согласно возрасту 1-4 лет, до года.

12. Предоставление списка сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься организацией обеспечения питанием.

13. Обеспечение единой, согласованной с Заказчиком, униформой для работников пищеблока и других собственных сотрудников.

14. Предоставление шестиразового питания.

15. Хранение продуктов в специализированной таре на складах.

16. Приобретение мыла, моющих средств, дезинфицирующих средств, ветошь, уборочного инвентаря, бумажных полотенец, салфеток также гигиенических средств за свой счет.

17. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином "С".

III. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА УСЛУГ

1. Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед, в пятницу – на три дня вперед.

2. Ежемесячное составление отчета об оказанных услугах с указанием количества пациентов.

3. Осуществление текущего контроля санитарного состояния пищеблока.

4. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд.

5. Осуществление контроля качества калорийности блюд.

6. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества.

7. Осуществление лабораторного контроля в плановом порядке 1 (один) раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

8. Осуществление контроля за наличием заключений и сертификатов на продукты питания, учетно-отчетной документации в соответствии с приказом И.о Министра здравоохранения РК от 08 апреля 2002г. № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно – профилактических организациях».

V. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

- Строго соблюдать нормативы приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка»

- Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»;

- Приказ и.о. Министра здравоохранения РК от 8 апреля 2002 года № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях»;

- Правительства Республики Казахстан «Об утверждении размеров, источников, видов и правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» №320 от 12 марта 2012 года;

- Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года №234 Об утверждении Санитарных правил « Санитарно – эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;

- Приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года №128 «Об утверждении Правил проведения обязательных медицинских осмотров»;

Потенциальному поставщику раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления, включая и время доставки пищи в отделения. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

Раздачу пищи детям производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения Организации.

Потенциальный поставщик после каждой раздачи пищи производит тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств.

Персонал потенциального поставщика обязан соблюдать правила личной гигиены, перед посещением сан.узла обязаны снять халат, после посещения обеззараживать руки антисептическим раствором.

Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим состоянием оборудования пищеблока в Обществе несет потенциальный поставщик.

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является старший повар и буфетчицы потенциального поставщика.

Потенциальному поставщику запрещается изготавливать в пищеблоке Заказчика лечебно-диетическое питание другим лечебным учреждениям, а также вывозить готовую продукцию за пределы территории Заказчика.

VII. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ

1. Проверка готовой пищи перед отправкой производится менеджером по питанию, диет-сестрой Организации, а также периодически руководителем Организации в различное время и вне зависимости от пробы, производимой заведующим приемного отделения и в выходные дни дежурной медсестрой.

2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в меню-порционные, а общая оценка - в журнале готовой пищи.

Первые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы, напитки не ниже 14°C.

Плановые меню должны:

1. Соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, энергоценности, набору продуктов их кулинарной обработке, режиму питания;
2. Соответствовать финансовым ассигнованиям на питание.
3. Суточные пробы блюд в объеме не менее одной порции хранятся в холодильнике для суточной пробы в течение 3-х суток для подтверждения качества и калорийности.

Организация питания должна соответствовать индикаторам качества предоставляемых услуг, определенных Заказчиком:

ИНДИКАТОРЫ для пищеблока

Частота сбора индикатора: ежемесячно.

Цель: контроль качества работы пищеблока согласно международным стандартам.

Отсутствие нарушений по санитарно-эпидемиологическому режиму и инфекционному контролю:

А) отсутствие нарушений режима, установленного СЭС;

Б) отсутствие нарушений в области гигиены рук;

С) отсутствие нарушений в области личной гигиены;

Список продуктов питания, которыми потенциальный поставщик должен обеспечить заказчика (для питания):

№	Наименование приобретаемых продуктов	Краткая характеристика
1	Апельсины	желто-оранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть

2	Бананы	плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт
3	Варенье	Плоды ягоды должны быть цельными, не разваленными и равномерно распределенными в сиропе. Консистенция сиропа жидкая, нежелирующая. стеклянная банка 0,4кг
4	Геркулес	овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг
5	Горох	колотый полированный слегка омученной поверхностью, упаковка 0,9 кг
6	Груши	плоды одноименного дерева сочной мякотью
7	Дрожжи	прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг
8	Зелень	Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата.
9	Какао порошок	свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг.
10	Капуста белокочанная	плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие
11	Картофель	клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков
12	Био-кефир 2,5%	из кисломолочного продукта со свойственным запахом с биофидумными культурами 1л тетра пакет
13	Киви	тропический фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожицей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий
14	Колбаса докторская	высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению
15	Кофе	высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка
16	Крупа гречневая	коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг
17	Крупа манная	из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг
18	Крупа перловая	Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг
19	Крупа пшеничная	дробленная крупа из пшеницы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1кг
20	Крупа пшенная	шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
21	Крупа ячневая	рассыпчатое дробленое из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
22	Куры (цыплята отбор) 1 категории	Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом
23	Лук	корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом
24	Макароны	изделия из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг
25	Мандарины	оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат
26	Масло растительное	прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутылка пласт.
27	Масло сливочное 82.5%	вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная поверхность, на

		разреze слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги.
28	Молоко 2,5% т/п	коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет
29	Морковь	корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета
30	Рыба (семга, минтай, филе хек, навага, лимонэма)	св/ мороженная, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виду рыбы, жабры ярко- красные, слизь прозрачная, чешуя глянцевая.
31	Мука пшеничная	порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг
32	Мясо говядина	1-категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный
33	Огурцы свежие	средне-плодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью
34	Перец сладкий болгарский	кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета
35	Помидоры свежие	красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью
36	Редис	корнеплод круглый красный с белым кончиком, имеет специфический запах
37	Редька	корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом
38	Рис	шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг
39	Сахар песок	сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг
40	Свекла	корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью
41	Сметана 15%	консистенция однородная, негустая глянцевый вид , вкус нежный не кислый, пастеризованный молочный продукт тетра пакет 0,5кг
42	Сок фруктовый	сок с мякотью однородной массой смешиванием протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л
43	Соль	мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг
44	Сосиски молочные	из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32длина12-13 см со специями
45	Сухофрукты	Сушеные яблоки чистые сухие желто-красного цвета.
46	Сыр твердый 48%	Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабо-желтого цвета эластичная, мягкая.
47	Творог 9%	белковый кисломолочный продукт должен имеет консистенцию мягкую, мажущуюся, рассыпчатую 0,250; 0,400 гр. пластиковая упаковка
48	Томат паста	томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом жестяная банка 0,850кг.
49	Тыква	крупный мясистый плод оранжевого цвета
50	Хлеб 1 сорт формовой	печеное изделия из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг.
51	Хлеб Бородинский	пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг.
52	Чай	тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр

