



Директору
КГУ «Центр социальных услуг
«Сенім» Управления занятости
и социальных программ
города Алматы
М.М.Алиеву

Во исполнение п.7 Плана мероприятий внутреннего анализа коррупционных рисков в деятельности Управления занятости и социальных программ города Алматы, КГУ «Центром социальных услуг «Сенім» разработан перечень товаров, роботов и услуг необходимых для обеспечения защиты прав детей, а также разработан перечень товаров, работ и услуг, приобретаемых в рамках Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка, утвержденный приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30.06.2016 года № 412.

Связи с тем, просим вас объявит конкурс «Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года».

Приложение: перечень услуг на 1 листе.

Заместитель директора
по социальной работе



Салиева А.Р.

**Перечень
оказываемых услуг и работ**

Наименование		Оказываемых услуг и работ	Ед.изм	Кол-во
Питания	Услуги по предоставлению горячего питания	Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года	услуга	1



БҰЙРЫҚ

№ _____

Алматы қаласы

ПРИКАЗ

№ 26-02

от 30.01.2025г.

город Алматы

О внесении изменений и дополнений
в годовой план по правилу 412

Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций,
осуществляющих функции по защите прав ребенка на 2025 год

В соответствии Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 9 сентября 2016 года № 14223, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения и дополнения в годовой план на январь месяц 2025 год согласно Приложения №1.

2. Бухгалтеру по КСН Курманбековой Э.И. разместить измененный (дополненный) годовой план на сайте Центра (<https://kgu-senim2.kz/>) и на сайте Управления занятости и социальных программ города Алматы (<https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru>) за январь месяц 2025 год.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного бухгалтера Жамбусову Э.Р.

Директор

М.М.Алиев

№0375



Извещение и дополнение к главной плате январь 2025 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Вид товара, работы, услуги (в соответствии с СТР)	Наименование поставленных товаров, работ, услуг на русском языке (в соответствии с СТР)	Дополнительная характеристика (на русском языке)	Описание поставленных товаров, работ, услуг на русском языке	Фактический способ закупки	Единица измерения (в соответствии с СТР)	Количество, штук	Цена в тенге, тенге	Общая сумма закупки, тенге	Планируемый срок поставки (месяцев)	Список поставщиков, наименование работ, услуг на русском языке (на русском языке)	Место поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг на русском языке (на русском языке)	Размер административного штрафа, %
ЛОТ № 01 - 2025	Услуги по предоставлению гарантии		защита	по правкам -112	штука	1	171 070 535,71	171 070 535,71	с 01 марта по 31 декабря 2025 года	Согласно технической спецификации	г. Алматы, Бостандыкский район г. Алматы, Бостандыкский район ул. Лебедина, 31.	0

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

✓ *[Signature]*

Критерии выбора поставщика услуги

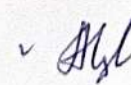
№	Критерии	При отсутствии	При наличии
1	Опыт работы потенциального поставщика на рынке услуги, являющейся предметом конкурса	0 баллов	по 2 балла за каждый год, но не более 10 баллов
2	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам	0 баллов	1 балл
3	Наличие сертификата системы менеджмента качества применительно к услугам	0 баллов	1 балл
4	Наличие собственного производства либо необходимой техники для оказания услуг (не более 2 баллов)	0 баллов	2 балла
5	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	0 баллов	1 балл
6	Наличие характеристики на поставщика услуги (не более 3 баллов)	0 баллов	за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов
7	Наличие регистрации потенциального поставщика в качестве предпринимателя на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы где проводится конкурс	0 баллов	3 балла Скачать

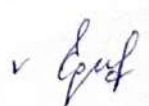
Примечание: по пункту 1 наличие опыта по предмету конкурса подтверждается ранее заключенными договорами, по пункту 4 необходимо представить правоустанавливающие документы.









Приложение 1
к Правилам приобретения
товаров и услуг организацией,
осуществляющих функции по
защите прав ребенка

План приобретения товаров и услуг

БИН заказчика 780 640 000 041

Наименование заказчика (на казахском языке) Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының "Сенім" әлеуметтік қызмет орталығы" КММ

Наименование заказчика (на русском языке) КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы

Финансовый год 2025 год

№ п/п	Вид предмета приобретения	Наименование приобретаемых услуг или товаров на русском языке	Характеристика (описание) услуг или товаров на русском языке	Ед изм	Кол-во, объем	Цена за единицу, тенге	Общая сумма, утвержденная для приобретения, тенге	Срок оказания услуг или поставки товара	Место оказания услуг или поставки товара	Размер авансового о платежа, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Услуга	Услуги по предоставлению горячего питания	Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года	Услуга	1	171 070 535,71	171 070 535,71	с 01 марта по 31 декабря 2025 года	г.Алматы, улица Лебедева, дом 31	0
Итого:										171 070 535,71

Директор КГУ «Центр социальных услуг «Сенім»

Управления занятости и социальных программ города Алматы

Алиев М.М.



✓ *Алиев* ✓ *Алиев* ✓ *Алиев* ✓ *Алиев*

Типовая конкурсная документация по выбору поставщика товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка «Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг» (Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года) (указать наименование конкурса)

Организатор конкурса КТУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, г.Алматы, ул.Лебедева, дом 31, БИН 780640000041, KZ230705023553768011, БИК ККМFKZ2A, ГУ "Комитет казначейства Министерства финансов РК", телефон 394 – 18 – 77, эл.адрес msu_dominternat@mail.ru.
(указать полное наименование, местонахождение заказчика, БИН, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика «Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг» (Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года)
(указать наименование товаров или услуг)

2. Сумма, выделенная для данного конкурса по приобретению товаров или услуг 171 070 535,71 (Сто семьдесят одна миллион семьдесят тысяч пятьсот тридцать пять) тенге, 71 тиын.

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

- 1) заявку на участие в конкурсе для юридических и физических лиц по формам согласно приложениям 1 и 2 к Конкурсной документации;
- 2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка согласно приложению 3 и 4 к Конкурсной документации;
- 3) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно приложениям 5 и 6 к Конкурсной документации;
- 4) перечень приобретаемых товаров или услуг по форме согласно приложению 7 к 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

KZ 020705023553768001

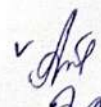
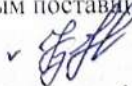
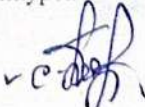
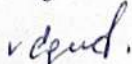
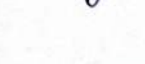
(указать полные реквизиты банковского счета заказчика или организатора конкурса)

- 2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: КТУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, г.Алматы, ул.Лебедева, дом 31 (указать наименование и адрес организатора конкурса) либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет бухгалтерия) пакет документов согласно пункту 24 Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 14223) в срок до 09 – 30 часов, 10 февраля 2025 года (указать срок окончательного представления документов), суббота и воскресенье не рабочий день.

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 (при наличии).

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

✓  ✓  ✓  ✓  ✓ 
✓  ✓  ✓  ✓  ✓ 

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика
услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка по лоту
«Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг»
(Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг
в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года)

Техническое задание на оказание услуги состоит из следующих этапов:

- 1) определение конкретной цели получения услуги;
- 2) определение перечня действий, входящих в состав услуги, позволяющих максимально достигнуть поставленной цели, их объема (количества), сроков оказания услуг;
- 3) определение уровня необходимой квалификации специалистов, предоставляющих услугу;
- 4) определение порядка отчетности исполнителя услуг перед заказчиком.

Техническое задание на оказание услуг включает в себя:

- 1) наименование и цели использования оказываемых услуг с указанием краткой характеристики того, выполнение каких услуг необходимо заказчику – Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг
- 2) перечень услуг и их объемы (количество) действий, требуемых от исполнителя с учетом реальных потребностей заказчика – 150 (сто пятьдесят) получателей услуг;
- 3) место оказания услуг с указанием конкретного адреса (адресов) – г. Алматы, ул. Лебедева, дом. 31;
- 4) сроки (периоды) оказания услуг – по мере необходимости по 31 декабря 2025 года;
- 5) общие требования к оказанию услуг, их качеству, в том числе технологии оказания услуг, методам и методики оказания услуг – данная услуга выполняется по заявке заказчика;
- 6) условия безопасности оказания услуг – в случае если качество и состав еды неудовлетворительные, исполнитель несет ответственность;
- 7) условия по передаче заказчику технических документов по завершению и сдаче услуг – счет – фактура, акт оказанных услуг.

«30» января 2025 года.

Директор

Алиев М.М.

М.П.



✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

✓ [Signature]

**Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі
функцияларды жүзеге асыратын
ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін
қызметтерін жеткізушіні таңдау жөніндегі
үлгілік конкурстық құжаттамаға
4-қосымша**

**Тәрбиеленушілерге ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша өнім
берушіні таңдау бойынша үлгілік конкурстық құжаттама**

Конкурсты ұйымдастырушы: Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> БСК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 «ҚР Қаржы министрлігінің Қазынашылық комитеті» ММ.

1. Жалпы ережелер

1. Конкурс 2025 жылдың 03 ақпан мен 10 ақпан күндері арасында, 3 жастан 18 жасқа дейінгі орталықтың қызмет алушылары үшін ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметіне жеткізушіні таңдау мақсатында өткізіледі.
2. Осы конкурсқа бөлінген сома 171 070 535,71 (Бір жүз жетпіс бір миллион жетпіс мың бес жүз отыз бес) теңге 71 тиын.

Осы конкурстық құжаттама мыналарды қамтиды:

- 1) Конкурстық құжаттама 1 және 2 қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға өтінім;
- 2) Конкурстық құжаттамаға 6 – қосымшаға сәйкес тауарлар берушіні таңдау критерийлері;
- 3) Конкурстық құжаттамаға 7 – қосымшаға сәйкес нысан бойынша көрсетілетін қызмет тізбесі.

Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтініммен бірге төменде көрсетілген нысандардың бірінде көрсетілетін қызмет түріне бөлінген соманың бір пайызы мөлшерінде конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді енгізеді:

- 1) Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ банктік шотында орналастырылатын кепілдік ақшалай жарнаны, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> БСК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 «ҚР Қаржы министрлігінің Қазынашылық комитеті» ММ;

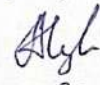
- 2) Банк кепілдігі.

Әлеуетті өнім беруші немесе оның өкілі сенімхат бойынша Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ мекен жайындағы конкурсты ұйымдастырушының пошталық мекен

жайына жолдайды не тауарларды сатып алу қағидаларының 24 – тармағына сәйкес құжаттар топтамасын Комиссия хатшысына (1 қабаттағы есепшілер кабинеті) қолма – қол тапсырады Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы №412 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №14223 болып тіркелген) бекітілген Бала құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың қызметтері бойынша 10 ақпан 2025 жылдың 10 сағат 00 минутқа дейінгі мерзімде.

Құжаттарды әлеуетті өнім беруші конкурсты ұйымдастырушыға түзетулерсіз және түзетулерсіз нөмерленген беттермен тігілген түрде ұсынады № өтінімнің соңғы беті бірінші басшының қолымен куәландырылады және мөрмен бекітіледі (бар болса).

Конкурсты ұйымдастырушысы белгіленген мерзім өткеннен кейін ұсынылған құжаттар тіркеуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.

Самиева А.Р. 
Амirkhanov A.H. 
Жамбоуенова Э.Р. 
Амуктаева Н.Н. 
Киндирбаева С.А.С. 
Кимбаева С.А. 
Журинбаев Н.А. 
Карабаев Н.Д. 
Курманалинова Э.Н. 

**Приложение 4
к Типовой конкурсной
документации
по выбору поставщика товаров и
услуг организаций,
осуществляющих функции по
защите прав ребенка**

**Типовая конкурсная документация по выбору поставщика на оказания
услуг по предоставлению горячего питания для получателей услуг**

Организатор конкурса: КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, города Алматы, улица Лебедева, дом 31, БИН 780640000041, сайт Управления занятости и социальных программ города Алматы <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> и сайт Центра Сенім <https://kgu-senim2.kz/>, БИК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 ГУ «Комитет казначейства Министерства финансов РК».

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика на оказания услуг по предоставлению горячего питания для получателей услуг, с 03 февраля по 10 февраля 2025 года.
2. Сумма, выделенная для данного конкурса 171 070 535,71 (Сто семьдесят одна миллион семьдесят тысяч пятьсот тридцать пять) тенге 71 тиын. Настоящая конкурсная документация включает в себя:
 - 1) Заявку на участие в конкурсе для юридических и физических лиц по формам согласно приложениям 1 и 2 к конкурсной документации;
 - 2) Критерии выбора поставщика услуг согласно приложению 6 к конкурсной документации;
 - 3) Перечень оказываемых услуг по форме согласно приложению 7 к конкурсной документации;

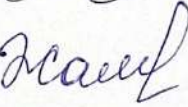
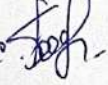
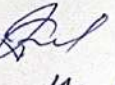
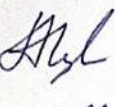
Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере одного процента от суммы, выделенной для оказания услуг, в одной из нижеперечисленных форм:

- 1) Гарантийного денежного взноса, размещаемых на банковском счете КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, город Алматы, улица Лебедева, дом 31, БИН 780640000041, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> и <https://kgu-senim2.kz/> БИК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 ГУ «Комитет казначейства Министерства финансов РК»;
- 2) Банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, город Алматы, улица Лебедева, дом 31 либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет бухгалтерии на 1 этаже) пакет документов согласно пункту 24 Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года №412 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №14223) в срок до 10 часов 00 минут 10 февраля 2025 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 (при наличии).

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

Салиева Д.Р. 
Алирханов С.Н. 
Калимуллина Д.Р. 
Джусупова Ж.К. 
Керимбаева С.Д. 
Ишмиева С.Д. 
Курымбаев Н.Д. 
Коробаев Ж.Б. 
Курманбекова Д.И. 

Приложение 7
к Типовой конкурсной
документации
по выбору поставщика товаров и
услуг организаций,
осуществляющих
функции по защите прав
ребенка
форма

Перечень приобретаемых услуг
Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг

Наименование заказчика	Наименование услуг	Едизм.	Кол-во, объем	Условия оказания услуг	Срок оказания услуг	Место оказания услуг	Размер авансового платежа %	Сумма, выделенная для оказания услуг (по лоту №), тенге без НДС
КГУ «ЦСУ «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы	«Услуги по предоставлению горячего питания для получателей услуг» (Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года)	Услуга	1	по предоставлению горячего питания	с 01 января по 31 декабря 2025 года	г. Алматы, ул. Лебедева, 31	0	Лот № 01 – 2025 171 070 535,71 НДС
Итого:								171 070 535,71

Директор КГУ «Центр социальных услуг «Сенім»

Управления занятости и социальных программ города Алматы:

Алиев М.М.

с.ф.п.

с.п.

с.п.

с.п.





БҮЙРЫҚ

№ _____

Алматы қаласы

ПРИКАЗ

№ 27-00

от 30.01.2025г.

город Алматы

О создании конкурсной комиссии

В соответствии Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 9 сентября 2016 года № 14223, письмо от Республиканского государственное учреждение «Министерство финансов Республики Казахстан» от 21 февраля 2023 года №ЗТ – 2023 – 00207106 и протокол о созидании обсуждении на проведение КОНКУРСА по правилу 412 от 17 декабря 2024 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать конкурсную комиссию по выбору поставщика на оказание услуг (Услуги по обеспечению 5-ти разовые горячего питания для получателей услуг в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года) в следующем составе:

Председатель комиссии директор Центра – Алиев М.М.

Члены комиссии:

- Заместитель председателя комиссии заместитель директора по социальной работе – Салиева А.Р.;
- Заместитель директора по АХЧ – Амирханов Е.Н.;
- Главный бухгалтер – Жамбуснова Э.Р.;
- Диетсестра – Кендирбаева С.А.;
- Врач педиатр – Джужтаева Ж.К.;
- Старшая медсестра – Килибаева С.А.;
- Бухгалтер (экономист) – Нурлыбаев Н.А.;
- Юрист – Карабаев Н.Б.;
- Секретарь комиссии бухгалтер по 70% – Курманбекова Э.И.

2. Конкурсная комиссия прекращает свою деятельность в день заключения договора об оказании услуг.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение: письмо от мин финна и протокол – 5 листов

Директор

М.М.Алиев

Handwritten signatures and initials of the commission members and the director.



БҰЙРЫҚ

№ 29-00
30.01.2025 т.

Алматы қаласы

ПРИКАЗ

№ _____

город Алматы

Конкурс комиссиясын құру туралы

Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен қызметтерін сатып алу қағидаларын бекітуге сәйкес Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігімен 2016 жылғы 9 қыркүйектегі № 14223, 2023 жылдың 21 ақпаны күнгі №ЗТ – 2023 – 00207106 «Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігі» республикалық мемлекеттік мекемесінің және 2024 жылғы 17 желтоқсандағы 412 ережеге сәйкес КОНКУРС өткізу туралы талқылауды құру туралы хаттамасы негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қызмет көрсету (2025 жылдың 01 наурыз айынан 31 желтоқсан айы аралығында 5 уақыт қызмет алушы тәрбиеленушілерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі) бойынша өнім берушіні таңдау үшін мынадай құрамда конкурстық комиссия құрылсын:

Комиссия төрағасы:

Орталық басшысы – Алиев М.М.;

Комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасының орынбасары - Директордың әлеуметтік қызмет жөніндегі орынбасары – Салиева А.Р.;

- Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары – Амирханов Е.Н.;
 - Бас есепші – Жамбуснова Э.Р.;
 - Диетбике – Кендирбаева С.А.;
 - Педиатр дәрігері – Джузтаева Ж.К.;
 - Аға медбикесі – Килибаева С.А.;
 - Заңгер – Карабаев Н.Б.;
 - Есепші (экономист) – Нурлыбаев Н.А.;
 - Комиссия хатшысы 70 есепшісі – Курманбекова Э.И.
2. Конкурс комиссиясы өз қызметін қызметтерді көрсету шарты жасалған күні тоқтатады.
 3. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Қосымша: Қаржы министрлігінің хаты және хаттама – 5 парақ

Директор

Алиев М.М.

№0376

КАЗАХСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІНІҢ
БАЛАЛАРДЫҢ ҚҰҚАҚТАРЫН
ҚОРҒАУ КОМИТЕТІ



КОМИТЕТ ПО ОХРАНЕ ПРАВ
ДЕТЕЙ МИНИСТЕРСТВА
ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
КАЗАХСТАН

010000, Нұр-Сұлтан қаласы, Мәңгілік ел көшесі 8,
т. 7 (71723) 741694, факс
e-mail: press@edu.gov.kz

010000, Город Нур-Султан, улица Мангилик ел 8,
тел. 7 (71723) 741694, факс
e-mail: press@edu.gov.kz

Центр социальных услуг
«Сенім» города Алматы

Комитет по охране прав детей Министерства просвещения Республики Казахстан (далее - Комитет), рассмотрев письмо относительно применения приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412 «Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка» (далее - Правила), сообщает следующее.

В соответствии с пунктом 3 статьи 30 Закона «О правах ребенка в Республике Казахстан» законодательство Республики Казахстан о государственных закупках не распространяется на правоотношения, связанные с приобретением товаров и услуг организациями, осуществляющими функции по защите прав ребенка, в том числе и медико-социальные учреждения.

Порядок приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка, регламентирован Правилами, утвержденными приказом Министра образования и науки от 30 июня 2016 года № 412 (далее - Правила).

Организации приобретают товары и услуги, необходимые для жизнедеятельности детей и обеспечения функционирования данных организаций в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь», приказом Министра финансов Республики Казахстан от 14 ноября 2014 года № 494 «Об утверждении Правил составления Единой бюджетной классификации Республики Казахстан», приказом Министра финансов Республики Казахстан от 4 декабря 2014 года № 540 «Об утверждении Правил исполнения бюджета и его кассового обслуживания».

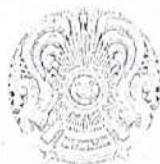
Председатель

Н. Оспанова

Исп.: Ж. Сарсембаева, 742341

23 01 23

ҚАЗАҚСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ
ҚАРЖЫ МИНИСТРЛІГІ



МИНИСТЕРСТВО
ФИНАНСОВ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

1100400, Астана қаласы, Министрлік Елшілік 8, 4-қабат
т. +7 (7172) 75-04 71, 75-04 89, факс: 75-04 52
administrative@minfin.gov.kz

1100400, Астана қаласы, Министрлік Елшілік 8, 4-қабат
т. +7 (7172) 75-04 71, 75-04 89, факс: 75-04 52
administrative@minfin.gov.kz

КГУ «Центр социальных
услуг «Сенім»

на № ЗТ-2023-00207106 от 07.02.2023 г.

Министерство финансов Республики Казахстан рассмотрев обращение КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» № ЗТ-2023-00207106 от 7 февраля 2023 года, сообщает следующее:

В случае соответствия деятельности КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» требованиям п.1 ст.30 Закона РК «О правах ребенка» предъявляемым к организациям, осуществляющим функции по защите прав ребенка, в т.ч. и к медико-социальным учреждениям, следует руководствоваться Правилами, утвержденными приказом Министра образования и науки РК от 30 июня 2016 года №412.

Директор Департамента
бюджетного законодательства

О. Бейсембаев

"Қазақстан Республикасының
қаржы Министрлігі" Республикалық
мемлекеттік мекемесі

Қазақстан Республикасы 010000, Есіл
ауданы, Мәңгілік Ел Даңғылы 8



Республиканское государственное
учреждение "Министерство
финансов Республики Казахстан"

Республика Казахстан 010000, район
Есиль, Проспект Мангилик Ел 8

21.02.2023 №ЗТ-2023-00207106

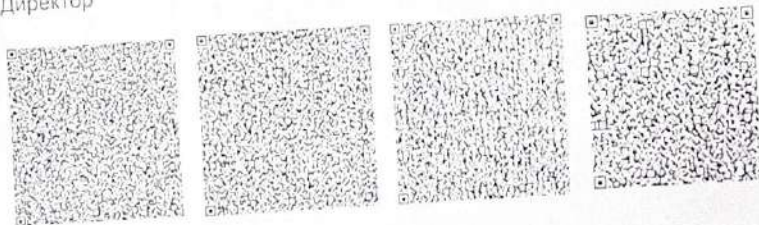
Коммунальное государственное учреждение
"Центр социальных услуг "Сенім" Управления
занятости и социальных программ города
Алматы

На №ЗТ-2023-00207106 от 7 февраля 2023 года

Министерство финансов Республики Казахстан рассмотрев обращение КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» № ЗТ-2023-00207106 от 7 февраля 2023 года, сообщает следующее. В случае соответствия деятельности КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» требованиям п.1 ст.30 Закона РК «О правах ребенка» предъявляемым к организациям, осуществляющим функции по защите прав ребенка, в т.ч. и к медико-социальным учреждениям, следует руководствоваться Правилами, утвержденными приказом Министра образования и науки РК от 30 июня 2016 года №412.

БЕЙСЕМБАЕВ ОЛЖАС ЖЫЛКАЙДАРОВИЧ

Директор



Исполнитель:

ШАРДАРБЕКОВ УЛАН ЭРИКОВИЧ

тел.: 7172558960

См. также: «Электронный документооборот» - методические рекомендации, утвержденные приказом Министра финансов Республики Казахстан от 26 декабря 2022 года № 1000/2022-12-26. Документ доступен по ссылке: <https://www.mf.gov.kz>. Документ доступен по ссылке: <https://www.mf.gov.kz>. Документ доступен по ссылке: <https://www.mf.gov.kz>. Документ доступен по ссылке: <https://www.mf.gov.kz>.



Жауапқа шағымдану немесе талап қою үшін QR кодты сканерлеңіз немесе төмендегі сілтеме бойынша өтіңіз:

<https://www.mf.gov.kz>

Чтобы обжаловать ответ или подать иск, отсканируйте QR-код или переходите по ссылке выше:

«Бекітемін»
Директор ҚМУ «Орталығы «Сенім»
әлеуметтік қызметтері
Алиев М.М.
« » 2025 жыл

Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету кезінде әлеуетті өнім берушіге қойылатын біліктілік талаптары 150 қызмет алушыға 2025 жыл 01 наурыздан 31 желтоқсан аралығында

Әлеуетті өнім беруші келесі біліктілік талаптарына сай болуы керек:

1. Қазақстан Республикасының рұқсаттар және хабарламалар туралы заңнамасына сәйкес қызмет көрсетуге рұқсаттың (хабарламаның) болуы.

Егер қызметтерді көрсету үшін тиісті рұқсат алу қажет болса, хабарламада келесі мәліметтер толтырылуы тиіс.

№	Рұқсаттың атауы (хабарлама)
1	

Егер қызметтерді көрсету тиісті рұқсат алуды, хабарлама жіберуді талап етпесе, онда бұл ақпарат толтырылмайды.

2. Республикалық бюджет туралы заңда тиісті қаржы жылына белгіленген айлық есептік көрсеткіштің алты еселенген мөлшерінен асатын салық берешегінің болмауы (мемлекеттік кіріс органдарының ақпараты негізінде веб-порталда автоматты түрде айқындалады).

3. Банкроттыққа немесе таратылуға жатпайды.

4. Қажетті материалдық және еңбек ресурстарының болуы

Материалдық ресурстар:

№	Материалдық ресурстардың атауы	саны
1	азық-түлікті, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдауды қамтамасыз ету үшін кемінде 2 бірлік арнайы көліктің болуы (конкурстық өтінімге көлік құралын тіркеу куәлігі немесе көлік құралын жалға алу шарты бар арнайы көлік құралдарына меншік құқығын растайтын құжаттардың тиісті электрондық көшірмелері қоса беріледі) тіркеу туралы куәлік) (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	1

2	Тапсырыс берушіге авариялар, форс-мажорлық жағдайлар (өрт, су тасқыны және т.б.) кезінде қоғамдық тамақтандыру қызметтерін үздіксіз, үзіліссіз көрсету үшін (растайтын құжаттарды ұсына отырып) қызмет көрсету үшін қолда бар меншікті (жалға алынған) үй-жайдың болуы. Ыстық тамақ дайындауға арналған қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің үй-жайы қызмет көрсетілетін аймақта орналасуы керек. Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін ұсынатын әлеуетті өнім берушілер Премьер-Министрдің бірінші орынбасарының бұйрығына сәйкес осы қызметтерді сатып алу жоспарланған тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыс, республикалық маңызы бар қала, астана) аумағында орналасуы тиіс. Қазақстан Республикасы ҚМ 2019 жылғы 28 ақпандағы № 155 .(растайтын құжаттарды ұсына отырып)	1
3	Көлемі 240 литрден кем емес тоңазытқыш жабдығы (растайтын құжаттармен бірге)	1
4	Кемінде 160 л пісіруге арналған қазандық (растайтын құжаттармен бірге)	1
5	4 оттықты электр плитасы, қуаты кемінде 16,8 (растайтын құжаттармен бірге)	1
6	Сыйымдылығы кемінде ХПЭ-500 нан пісіру пеші (растайтын құжаттармен бірге)	1
7	SECH-0,2 төмен емес электр қуырғыш таба (растайтын құжаттарды ұсынумен)	1
8	Өнімділігі кемінде 350 кг/сағ картоп тазалағыш (растайтын құжаттармен бірге)	1
9	Сыйымдылығы кемінде 350м үйкеліспен көкөніс кескіш (растайтын құжаттармен бірге)	1
10	Қамыр араластырғыш кем дегенде 30л (растайтын құжаттармен бірге)	1
11	Едендік таразылар, шекті салмағы кемінде 150 кг (растайтын құжаттармен бірге)	1
12	Қуаттылығы кемінде 300 кг/сағ электр ет тартқышы (растайтын құжаттармен бірге)	1
13	Қоғамдық тамақтандыру жұмысшылары мен басқа да өз қызметкерлері үшін бірыңғай арнайы киімнің болуы (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	20

Кадр бөлімі:

№	Еңбек ресурстарының атауы (мамандық/біліктілік)	адам саны	Жұмыс тәжіри бесі
1	штатта кемінде 1 диетологтың болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтінімдерді ашқан күні жарамды жұмыс істеуге рұқсат беруді ұсынады, жұмысты	1	3 жыл

	растайтын құжатты ұсынады. қызметкердің тәжірибесі (растайтын құжаттарды ұсына отырып)		
2	штатта кемінде 1 қойма меңгерушісінің болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтініштер ашылған күні жарамды жұмысқа рұқсатын беруге, қызметкердің еңбек өтілі (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	1	3 жыл
3	штатта кемінде 2 медбике мен тазалаушының болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтінімдерді ашқан күні жарамды жұмысқа рұқсатын ұсыну растайтын құжаттар)	2	-
4	1 бірліктен кем емес күйде болуы. кемінде 5 разрядты аспазшы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтініштер ашылған күні жарамды жұмысқа рұқсатын ұсынады, қызметкердің еңбек өтілін растайтын құжатты ұсынады (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	1	5 жыл
5	штатта кемінде 4 санаттағы кемінде 3 аспазшының болуын және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтінімдерді ашқан күні жарамды жұмыс істеуге рұқсат беруді қамтамасыз етеді; қызметкердің еңбек өтілін растайтын құжат (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	3	3 жыл
6	штатта кемінде 1 ыдыс жуғыш машинаның болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтінімдерді ашқан күні жарамды жұмысқа рұқсатын (растайтын құжаттарды ұсына отырып) ұсыну	1	-
7	күйінде кемінде 2 жеміс-көкөніс пен картоп аршудың болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтінімдерді ашқан күні жарамды жұмыс істеуге рұқсат беруді (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	2	-
8	штатта кемінде 1 жұмыс істейтін асханасының болуы және медициналық куәландырудан өткені, зертханалық зерттеулердің нәтижелері және өтініштер ашылған күні жарамды жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін ұсыну (қолдау көрсетуді ұсынумен). құжаттар)	1	-
9	штатта кемінде 3 барманың болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтініштер ашылған	3	-

	күні жарамды жұмыс істеуге рұқсатын (растайтын құжаттарды ұсына отырып) ұсынуы		
10	Мемлекетте кемінде 2 м жүргізушінің болуы және медициналық куәландырудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық (санитариялық) кітаптардың электрондық көшірмелерін, зертханалық зерттеулердің нәтижелерін және өтініштер ашылған күні жарамды жұмыс істеуге рұқсат беруін, өтінішті растайтын құжатты ұсынады. қызметкердің еңбек өтілі (растайтын құжаттарды ұсына отырып)	2	1

5. Соңғы он жыл ішінде сатып алынатын қызметтердің тақырыбына қатысты тәжірибе.

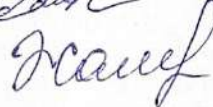
№	Сатып алынатын қызмет субъектісінің атауы (лоттың атауы)	Жылдар саны
1	Әлеуетті өнім берушінің сатып алынатын қызметтер нарығындағы тәжірибесі кемінде 5 (бес) жыл болуы тиіс	1

Ескерту.

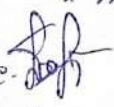
1. Қажетті материалдық және еңбек ресурстарының әрбір бірлігі жеке жолда көрсетіледі.
2. Басқа құжаттарда әлеуетті өнім берушілерге қойылатын біліктілік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.

Самиев А.Р. 

Алиханов С.Н. 

Жамбукова А.Р. 

Джусупова Ж.К. 

Кендирбаева С.А. 

Имшбаева С.А. 

Журимбаев Н.А. 

Карабаев Н.Б. 

Курманбекова З.И. 

«Утверждаю»
Директор КГУ «Центр
социальных услуг «Сейм»
М.М.Алиев
«___» _____ 2025 год

Квалификационные требования, предъявляемые к потенциальному поставщику при осуществлении услуг по организации обеспечения питанием для 150 получателей услуг на 2025 год с 01 марта по 31 декабря

Потенциальный поставщик должен соответствовать следующим квалификационным требованиям:

1. Наличие разрешения (уведомления) на оказание услуг в соответствии с законодательством Республики Казахстан о разрешениях и уведомлениях. В случае если оказание услуг требует получения соответствующего разрешения, направления уведомления необходимо заполнить следующие сведения.

№	Наименование разрешения (уведомления)
1	

Если оказание услуг не требует получения соответствующего разрешения, направления уведомления, то данные сведения не заполняются.

2. Отсутствие налоговой задолженности, превышающей шестикратный размер месячного расчетного показателя, установленного на соответствующий финансовый год законом о республиканском бюджете (определяется веб-порталом автоматически на основании сведений органов государственных доходов).
3. Не подлежать процедуре банкротства либо ликвидации.
4. Наличие необходимых материальных и трудовых ресурсов

Материальные ресурсы:

№	Наименование материальных ресурсов	Количество
1	иметь в наличии не менее 2-х единиц специального автотранспорта для обеспечения транспортировки пищевых, скоропортящихся продуктов питания (прикрепить к конкурсной заявке соответствующие электронные копии подтверждающих документов о наличии в собственности специального автотранспорта со свидетельством о регистрации транспортного средства или договор аренды со свидетельством о регистрации транспортного средства) (с предоставлением подтверждающих документов)	1
2	иметь в наличии резервные собственные (арендуемые) помещения для оказания услуг Заказчику, в случае несчастных, форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) для непрерывного, бесперебойного оказания услуг по обеспечению питанием (с предоставлением подтверждающих документов). Помещение пищеблока для приготовления горячего питания должно находиться в регионе оказания услуг. Потенциальные поставщики, оказывающие услуги по организации питания должны находиться на территории соответствующей административно-территориальной единицы (области, города республиканского значения, столицы), на которой планируется приобретение указанных услуг, согласно Приказа Первого заместителя Премьер-Министра РК МФ РК от 28 февраля 2019 года №155.(с предоставлением подтверждающих документов)	1

3	Холодильное оборудование, объемом не менее 240л (с предоставлением подтверждающих документов)	1
4	Котел пищеварочный не менее 160л (с предоставлением подтверждающих документов)	1
5	Плита электрическая 4-х конфорная, мощностью не менее 16,8 (с предоставлением подтверждающих документов)	1
6	Печь хлебопекарная с мощностью не менее ХПЭ-500 (с предоставлением подтверждающих документов)	1
7	Электрическая сковорода не менее СЭЧ-0,2 (с предоставлением подтверждающих документов)	1
8	Картофеле очистительная машинка с мощностью не менее 350 кг/ч (с предоставлением подтверждающих документов)	1
9	Машина овошечрезка с протиркой, с производительностью не менее 350м (с предоставлением подтверждающих документов)	1
10	Тестомесительная машина не менее 30л (с предоставлением подтверждающих документов)	1
11	Весы напольные циферблатные, предел взвешивания не менее 150 кг (с предоставлением подтверждающих документов)	1
12	Мясорубка электрическая мощностью не менее 300кг/ч (с предоставлением подтверждающих документов)	1
13	Наличие единой специальной одежды для работников пищеблока и других собственных сотрудников (с предоставлением подтверждающих документов)	20

Трудовые ресурсы:

№	Наименование трудовых ресурсов (специальность/квалификация)	Кол-во	Опыт работ
1	наличие в штате не менее 1 работника диетсестра и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок, предоставить документ подтверждающий опыт работы сотрудника (с предоставлением подтверждающих документов)	1	3 года
2	наличие в штате не менее 1 заведующего складом и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок, предоставить документ подтверждающий опыт работы сотрудника (с предоставлением подтверждающих документов)	1	3 года
3	наличие в штате не менее 2 санитарок уборщиц и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе,	2	-

	действительной на дату вскрытия заявок (с предоставлением подтверждающих документов)		
4	наличие в штате не менее 1 ед. шеф-повара не менее 5 разряда и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок, предоставить документ подтверждающий опыт работы сотрудника (с предоставлением подтверждающих документов)	1	5 лет
5	наличие в штате не менее 3 поваров не менее 4 разряда и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок, предоставить документ подтверждающий опыт работы сотрудника (с предоставлением подтверждающих документов)	3	3 года
6	наличие в штате не менее 1 мойщика посуды и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок (с предоставлением подтверждающих документов)	1	-
7	наличие в штате не менее 2 чистильщиков пола овощей и картофеля и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок (с предоставлением подтверждающих документов)	2	-
8	наличие в штате не менее 1 рабочего кухни и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок (с предоставлением подтверждающих документов)	1	-
9	наличие в штате не менее 3 буфетчиц и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок (с предоставлением подтверждающих документов)	3	-
10	Наличие в штате не менее 2 водителей и представить электронные копии личных медицинских (санитарных) книжек с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату вскрытия заявок, предоставить документ подтверждающий опыт работы сотрудника (с предоставлением подтверждающих документов)	2	1

5. Наличие опыта работы, соответствующего предмету закупаемых услуг за последние десять лет

№	Наименование предмета закупаемых услуг (наименование лота)	Количество лет
1	Опыт работы на рынке закупаемых услуг потенциального поставщика должен быть не менее 5 (пяти) лет	1

Примечание.

1. Каждая единица требуемых материальных и трудовых ресурсов указывается отдельной строкой.
2. Установление квалификационных требований, предъявляемых потенциальным поставщикам в иных документах, не допускается.

Самиева Л. Р. *ASL*

Алирханов С. Н. *Сам*

Алибасова З. Р. *Али*

Алирбаева С. С. *ASL*

Алиева С. С. *ASL*

Алиева М. К. *М. К.*

Алиев Н. С. *ASL*

Алиев Н. Б. *ASL*

Алиев А. И. *Али*

«Бекітемін»
«Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы»
коммуналдық мемлекеттік мекемесінің
директоры _____
Алиев М.М.
«___» _____ 2025 жыл

Алматы қаласы Әлеуметтік әл-ауқат басқармасының «Сенім» әлеуметтік
қызмет орталығы» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің
2025 жылғы 01 наурыздан бастап 2025 жылғы 31 желтоқсанға дейінгі аралықта
150 қызметті алушылардың тамақтануын қамтамасыз етудің
техникалық ерекшеліктері

ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

- барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерге, медициналық және әлеуметтік мекемелерде, оңалту орталықтарында, мүгедек балаларға арналған білім беру мекемелерінде, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтарында, күндізгі медициналық көмек бөлімдерінде, әлеуметтік орталықтарда тамақпен қамтамасыз етуге қойылатын талаптарға сәйкес сапалы тамақтанумен күніне 5 рет тамақтану және қосымша (кешкі уақытқа айран сүт) тамақты қамтамасыз етіледі. Тамақтану келесі құқықтық нормативтік – актілерге сәйкес болуы тиіс:
- Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау Министірінің және әлеуметтік дамуы туралы 2015 жылғы 27 қарашасындағы № 896 Бұйрығы «Әлеуметтік медициналық мекемелер, оңалту орталықтарында, мүгедек балаларды оқыту орындарында, аймақтық қызмет көрсету орталықтары, күндізгі бөлімдерде және әлеуметтік бейімдеу орталықтарында тамақтанудың табиғи нормасы бекітілген;
- Қазақстан Республикасының Кодексі 2009 жылдың 18 қыркүйегіндегі № 193-V «Денсаулық сақтау жүйесі мен халықтың денсаулығы туралы»;
- Қазақстан Республикасының 2007 жылдың 21 шілдесіндегі № 301 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Заңнамасы;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірідегі № 186 бұйрығы «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері;
- «Арнаулы әлеуметтік қызметтер туралы» Қазақстан Республикасының Заңы (2023 жылғы 29 маусымдағы №263 бұйрығының 1 қосымшасының өзгерістері мен толықтырулармен);

баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін қызметтерін сатып алу кағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрінің 2016 жылы 9 қыркүйекте № 14223 болып тіркелді;

- медициналық және диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама түрде реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданыстағы нормативтік құқықтық актілері.

1. Техникалық бөлігі:

- Техникалық сипаттамасына сәйкес «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ-де тұратын қызмет алушылар үшін күніне 5 рет және қосымша (кешкі уақытқа айран сүт) тамақтануды қамтамасыз ету (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 қарашадағы № 896 бұйрығы);
- күнделікті тамаққа брокераждық тексеру жүргізу;
- қызметкерлермен техника қауіпсіздік және еңбекті қорғау туралы нұсқама өткізу
- алдағы уақытқа арналған «Көктем-Қыс», «Жаз-Күз» мезгілдеріне екі апталық ас мәзірін даярлау, «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ Тапсырыс берушісімен келісіп бекіту және технологиялық карталардың болуы;
- мерекелерде мерекелік мәзір құру, сонымен қатар «Күз-қыс», «Көктем-жаз» жемістердің маусымдық мәзірі құру техникалық ерекшелігіне сәйкес;
- қызмет алушылардың ішкі жағдайын, жасын, салмағын, аллергиялық реакцияларды, қатар жүретін ауруларды, диетаны, диетаны қалау мен жоспарланған емдеуді ескере отырып, перепективалы мәзір әзірлеу, қосымша тамақ өнімдерді алдын-ала 7-ден 10 күнге дейін сақтауға міндетті .
- бөлімдерде тамақ таратуды тапсырыс беруші бекіткен кестеге сәйкес қатаң түрде қамтамасыз ету.
- тапсырыс берушінің нысанында тамақ берумен айналысатын қызметкерлердің тізімін ұсыну.
- берген шот-фактуралар негізінде тұтынылатын коммуналдық қызметтер (жылу жүйесі, ыстық және суық су, көріз жүйе) мен электр энергиясының шығындарын өтеу тиіс, сондай-ақ басқа да қызметтерді (қоқыс жинау, көріз жүйелерін тазарту, айналаны тазарту және т.б.), ғимаратта авариялар болған жағдайда, жабдықтаушы-жалдаушының есебінен өндірісті жасалуы және жөнделуі тиіс.

2. Жабдықтаушыға қойылатын талаптар

- сұранысты зерделеу негізінде тағамдардың, аспаздық өнімдердің әр түрлі ассортиментін ұсыну;
- өндіріске енетін шикізат сапасын бақылау. Жеткізуші тамақ дайындауда қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасын сапа сертификатымен растауы керек;
- тамақты әзірлеу технологиясын қатаң қадағалап, шикізат нормасы мен санитарлық ережелерді сақтау;
- өндірістік бақылауды дұрыс қолдануды қамтамасыз ететін өндірістік процесті дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асыру. Зертханалық зерттеулердің тәртібі мен жиілігін Тапсырыс беруші Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен және мекемелерімен келісе отырып белгілейді;
- күн сайын бөлімдерде дайын тағамдардың шығуын көрсететін баспа мәзірін шығару;
- күнделікті мәзірді - қызмет алушылар санына сәйкес диеталық кестеге сәйкес мәзірін құру;

- тағамның ассортиментіне және әр тағамдағы өнімдер мен тағамдардың дұрыс үйлесуіне байланысты, белгілі бір диетадағы тағамның табиғи стандарттарына негізделген әр түрлі тамақтануды қамтамасыз ету;
- тиісті тамақтану кестесіне сәйкес бөлімдерге лайын тағамдардың қажеттілігі болған жағдайда қажеттілікті қамтамасыз ету;
 - қосымша, жеке, ішек-қарын тамақтануға қызмет алушылардың қажеттілігі болған жағдайда қажеттілікті қамтамасыз ету;
 - қызмет алушыларды ақуыздармен, майлармен, көмірсулармен, сондай-ақ бөлінбейтін қоректік факторлармен (маңызды аминқышқылдары, қанықпаған май қышқылдары, витаминдер, микроэлементтер) әр түрлі пропорциялармен толық қамтамасыз етуді сақтау; жеткізуші ҚР нормативті-құқықтық актілерге сәйкес есеп пен жазбаны жүргізу тиіс;
 - егер қызмет көрсету барысында жеткізуші Тапсырыс берушінің мүлкіне зиян келтірсе, ол өз есебімен залалды толықтай өтейді (жеткізушінің өз қаражаты есебінен жөндеу және қызмет көрсету қызметтерін өтеу тиіс);
 - азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде «тауарлық көрішілік» қағидатын сақтау;
 - берілген бөлмелер мен жабдықтардың санитарлық-техникалық жағдайының, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін қолданылатын санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуын қамтамасыз ету;
 - қызметтерді ұсыну кестесінің бұзылуын болдырмау үшін, сатып алынатын қызметтерді ас үйде көрсетуге мүмкіндік бермейтін күтпеген жағдайлар туындаған кезде, асханада алушыларға қызметтерді үзіліссіз көрсетуге мүмкіндік беретін барлық санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап беретін өндірістік объектілер, материалдық ресурстар және минималды ресурстар болуы керек. Кемінде екі аптадағы 5 бір реттік ыстық тамақпен қамтамасыз етуі тиіс;
 - ҚР нормативті-құқықтық актілерге және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды бекіту туралы» бұйрығына сәйкес журналдардың қол жетімділігі мен сақталуын қамтамасыз ету, сонымен қатар
 - «Қауіпсіздік журналы»;
 - «Дайын өнімнің сапасын бақылау журналы», брокеражды журнал;
 - «Денсаулық журналы»;
 - «Тамақтану бөлімшесіне кіретін, тез бұзылатын өнімдердің сапасын бақылау журналы»;
 - «004У» тоназытқыштағы температура жағдайын тіркеу журналы»;
 - «Жалпы тазарту журналы»;
 - «Қоймалардағы ылғалдылық пен температураны есепке алуға арналған журнал» (гигрометр үшін);
 - «Есеп карточкаларының орналасуы (85-нысан)»;
 - коккыс жинауға, майларды зарарсыздандыруға, зарарсыздандыруға келісім-шарттарды жасауға кепілдік беру;
 - бактериологиялық және санитарлық-гигиеналық зерттеулер (су, қыздыру, дайын өнімдер, дезинфекциялық құралдар) туралы келісім жасауға кепілдік беру;
 - белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен сақтау мерзімдерін сақтауды қамтамасыз ету;
 - пісіру цехында, көкөніс пен ет цехтарда, тарату залына және балық цехтарға кварц шамдарының болуын қамтамасыз ету.
 - құрғақ сусындар қоймасы мен гастрономия қоймасында гигрометрлердің болуын қамтамасыз ету.
 - алғашқы медициналық көмек көрсету үшін тамақтану пунктінде алғашқы медициналық көмекші құралдардың болуын қамтамасыз ету;
 - әрбір электр жабдықтары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтар беруге;

тамактану бөлімінің жеке құрамымен санитарлық-ағарту жұмыстарын жүргізеді және жеке құраммен санитарлық-ағарту жұмыстарының жоспарын көрсетуі керек;

- коқыс жинауға, залалсыздандыруға және зарарсыздандыруға келісім-шарттар жасасауға кепілдік беру.

- Азық-түлік қызметін жеткізуші Алматы қаласының Қаржы басқармасымен үй-жайларды (жалпы ауданы - 512 м²) жалға алу шарты жасалды;

- егер реттеуші органдар тексеру барысында бұзушылықтар анықталса, Жеткізуші жауап береді.

- мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамактану объектісі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды алуға.

Тамактану тәртібіне қойылатын талаптар:

- Медициналық-әлеуметтік мекемелерде тұратын адамдарға 5 рет және қосымша (кешкі уақытқа айран сүт) тамақты қамтасыз етулі тиіс.

- Тапсырыс берушінің бас дәрігерімен бекітілген, мекеменің екі апталық мәзіріне сәйкес, қызмет алушылардың тамактануы әр түрлі және химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, өнімдер жиыны, дайындау тәсілдері мен режимі бойынша емдеу көрсеткіштеріне сәйкес болуы керек.

- ҚР нормативті-құқықтық актілер негізінде тағамдарды дайындау кезінде аспаздық майлар және басқа майларды қолдануға болмайды;

- Тапсырыс беруші күн сайын мәзірдің орындалуына бақылауды өз құқығына қалдырады, барлық бұйрықтар мен келісім-шарттардың орындалуына Тапсырыс берушінің бракеражды комиссиясы бақылау жүргізеді;

- Дайындалған тамақтың қауіпсіздігі мен сапасына бақылау әрбір дайындалған тағамдар партиясынан тәуліктік сынамаңырықтау арқылы іске асырылады. Тәуліктік сынамаңырықтау әрбір тағамға - арнайы стерильді және таңбаланған қақпақтары тығыз жабылатын шыны ыдыстарға салынып медбике (немесе оның басшылығымен аспазшы) іске асырады. Тәуліктік сынама +2+6 0 Стемпературадағы тоңаздықта арнайы бөлінген орында тағамдарды іске асырудың аяқталу мерзімінен 24 сағат кем емес сақталуы тиіс. Дайын тамақ үшін температура 85°C кем емес, салқын тағамдардың және сусындар 7-ден 14 0C болуы керек. Дайын тамақты беру "Тамақты алу үшін" деген таңбасы бар халат киіп таратушылар тамақ дайын болған соң 2 сағат ішінде беруі керек.

- Қызмет алушылардың ұлануы мен жұқпалы ауруларды болдырмау мақсатында Жеткізуші қоймаға азық-түлік өнімдері растайтын құжаттарды ұсынбай-ақ олардың шығу тегін, сапасын және қауіпсіздігін, жарамдылық мерзімін, бұзылған белгілері болған жағдайда және ластану; жарма, ұн, кептірілген жемістер, өнімдер, зарарланған амбарлы зиянкестерімен ластанған механикалық қоспалармен; көкөністер мен жеміс-жидектер бар зең және белгілері жұмсару және шірікеіз; ет және тағамдық қосымша өнімдері, ауыл шаруашылығы жануарларын жок таңбасы және ветеринариялық куәлігі; еті мен жұмыртқа, суда жүзетін құстар (үйректер, қаздар); жүні жулынбаған құс; бауырлан; жұмыртқа ластанған зәйтүн жапырағы, бойынша қолайсыз шаруашылықтардан салымонселес, құс тұмауы; консервілері бұза отырып, банкарларды герметикалығын, қаптағы көтерілген, деформацияланған, этикеткалары жок болуын іске асыру мерзімдерін; құтыдағы, бөшкедегі пәстерленбеген сүт, ірімшік және каймақ – жок жылу өңдеу (қайнату); ашыған сүт "ашыған", үй жағдайында дайындалған консервіленген азық-түлік қабылдауға жол берілмейді.

Азық-түлік өнімдеріне қойылатын талаптар:

- қабылдау кезінде сапасыз азық түлік (сапа, ассортимент, сыртқы көрініс) анықталса, Тапсырыс беруші жеткізушіге хабардар етеді және өнімді ауыстыру актісін жасайды;

- Жеткізуші сапасы төмен өнім тауарды 1 тәулік ішінде ауыстырады;

азық-түлік (ет, балық, шұжық, сүт, йогурт, жұмыртқа, сүзбе, қаймақ, ірімшік, сары май, құнбағыс майы, кант, тұз, нан, шыршындар, шай, томат пастасы, макарон, күріш, қарақұмық, сұлы, бұршақ, жарма, тары, арпа, пшенъе, вафли, какао, желе, джем) СанПиН талаптарына сәйкес, сәйкестік (сапа сертификаттары) немесе сәйкестік келеділік декларациялары, ветеринарлық сертификат болуы тиіс;

- жеткізілетін өнім балғын, бүлінбеген және генетикалық түрлендірілмеген болуы керек;

- азық-түлік өнімдері жіберілетін қаптама, Қазақстан Республикасында белгіленген стандарттарға және техникалық шарттарға және тауарларды дұрыс пайдалану, тасымалдау, сақтау және сактау кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету шартымен сәйкес келуі тиіс;

- Баға ұсыныстарында азық-түлікпен қамтамасыз етуге байланысты барлық азық-түлік қызметтеріне және басқа шығындарға жұмсалған шығыстарды қамтиды;

- дайын тамақтың бөлімшеге тасымалдау үшін арнайы арбалар пайдалану қажет;

- Әлеуетті жеткізуші тапсырыс берушінің электр, тоназытқыш және технологиялық жабдықтарын жөндеу және техникалық қызмет көрсетуді қамтамасыз етуі тиіс. Жабдықтың істен шыққан немесе істен шыққан жағдайда жабдықтаушы жабдықты өз есебінен жөндейді. Жабдықты жөндеу және жөндеуді мамандандырылған ұйым жүзеге асыруға тиіс. Жабдықты жөндеу және жөндеу Қазақстан Республикасының белгіленген нормаларына, нормаларына және нормаларына сәйкес жүзеге асырылуға тиіс.

- Әлеуетті жеткізуші кепілгерлікке кепілдік беруді талап етпеген жағдайда, жабдықтарды жинауға және инвентарлық тамақтандыру орны өз есебінен төлеуге міндеттенеді.

- толыққанды пісіру процесін қамтамасыз ету мақсатында, өнім беруші технологиялық жабдықтарды өз есебінен толықтыруға құқылы.

- санитарлы-эпидемиологиялық және гигиеналық нормалар мен ережелердің талаптарына сәйкес келуі, жеткізушінің дезинфекция, дезинсекция және дератизация туралы келісілген шарттарын ұсынады. Өндіріс құралдарының қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін, өндіруші және (немесе) лабораториялық тексеруді қоса алғанда, өнім өндірісінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін бас дәрігерге және эпидемиологқа өндірістік бақылауды жүргізуді және оны Тапсырыс берушімен келісімшарт жасасқаннан кейін беруді тапсыру қажет.

- қоймаға азық-түлік жеткізу кезеңінде тауарды қабылдауда Тапсырыс берушінің өкілі қатысуы тиіс

- конкурстка қатысуға ұсынылған құжаттама 2003 жылғы 7 қаңтардағы №370-ІІ Электронды құжат және электронды цифрлық қолтаңба туралы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес жүзеге асырылады.

3. Қоймадағы жабдықтар.

Тапсырыс берушінің тамақтандыру блогының жабдығы механикалық, термиялық және тоназытқыш жабдықтардан тұрады.

1	2360090001006	Тоназытқыш 59 л, мөлшері (ВхШхГ), мм, 511х440х452 DAEWOO FR-051AR (Арена)	1,00
2	2360090001047	Тоназытқыш 59 л, мөлшері (ВхШхГ), мм, 511х440х452 DAEWOO FR-051AR (Арена)	1,00
3	2360070000035	Жер таразысы РП-150МГ	1,00
4	2360100000143	Көп камералы дербес тоназытқыш мөлшері 800 л кем емес	1,00
5	2360100000144	Көп камералы дербес тоназытқыш мөлшері 800 л кем емес	1,00

0	236010000145	Көп камералы дербес тоназытқыш мөлшері 800 л кем емес	1,00
7	236010000146	Көп камералы дербес тоназытқыш мөлшері 800 л кем емес	1,00
8	236010000147	Көп камералы дербес тоназытқыш мөлшері 800 л кем емес	1,00
9	237004002314	Офистік стол 2020*1020*735 (Арена)	1,00
10	238305000359	Стационарлік блендер 2023	1,00
11	238305000460	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
12	238305000461	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
13	238305000462	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
14	238305000463	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
15	238305000464	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
16	238305000465	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
17	238305000466	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
18	238305000467	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
19	238305000481	Алюменді Кастрөл қақпағымен 10-30 литрлік	1,00
20	238305000468	Алюменді Кастрөл қақпағымен 1-10 литрлік	1,00
21	238305000469	Алюменді Кастрөл қақпағымен 1-10 литрлік	1,00
22	238305000470	Әйнек қақпағымен таба (28 см)	1,00
23	238305000476	Алюминді шынаяктар (32 см)	1,00
24	238305000477	Алюминді шынаяктар (32 см)	1,00
25	238305000478	Алюминді шынаяктар (32 см)	1,00
26	238305000479	Алюминді шынаяктар (32 см)	1,00
27	б/н	Өнеркәсіптік электр еріткіш	1,00
28	б/н	Өнеркәсіптік пеш	1,00

29	б/н	Өнеркәсіптік ет тартқыш	1,00
30	б/н	Жуу	1,00
31	б/н	Кесетін үстел шкаф	1,00
32	б/н	Кесетін үстел шкаф	1,00
33	б/н	Сөре	1,00
34	б/н	Сөре	1,00
35	б/н	Сөре	1,00
36	б/н	Сөре	1,00
37	б/н	Сөре	1,00
38	б/н	Өнеркәсіптік нан кескіш	1,00
39	б/н	Арнайы машина	1,00
40	б/н	Өнеркәсіптік көкөніс кескіш	1,00
Барлығы			40,00

ТАМАҚ БЛОГЫНЫҢ САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТӘРТІБІ

1. Тамақ блогының үй- жайында жеткізуші КММ бөлімдерінің асханаға арналған ыдыстарын жууға қатаң тиым салады. Ыдыстарды жуу үшін залалсыздандырғыш заттар пайдаланады.
2. Жеткізуші дайын өнімді таратулы 2-сағаттан кем жасамауы тиіс, дайындалған соң, және жеткізген уақытты есептегенде. Қалға тамақ қалдығын қалдыруға болмайды, сонымен қатар жана піскен тамақ пен қалдықтар араластыруға қатаң тиым салады.
3. Емделушілерге КММ бөлімшелерінің кезекші мед/бикесі немесе буфетшісі тамақ таратады. Тамақ блогында дайын асты алу кезінде буфетшілер таңбаланған арнайы халат «тамақ алу үшін» киіп жүруі тиіс.
4. Жеткізушінің еден жуушы қызметшілері тамақ таратуға жіберілмейді.
5. Жеткізуші тамақ таратылған соң жұмыс орнын залалсыздандырғыш заттармен жуып тазалауы тиіс.
6. Қызметкерлер жеке басының тазалық ережесін сақтау керек, дәретханаға бару алдында халатын шешуі тиіс, содан соң қолын антисептикалық ертіндісімен залалсыздандыруы керек.
7. КММ тамақ блогындағы жабдықтарды дұрыс пайдалану және санитарлық-гигиеналық жағдайының дұрыс болуына жауапкершілікті жеткізуші өз міндетіне алады.
8. Тамақты дайындауда және дайын тамақты тарату кезінде санитарлық талаптың орындалуын бақылау бас аспазшы мен емдәм/бике мен емдәм/дәрігер өз жауапкершіліктеріне алады.
9. Жеткізуші Тапсырыс берушінің тамақ блогында басқа мекемелерге тамақ дайындауға рұқсат етілмейді, сонымен бірге Тапсырыс берушінің аумағынан дайын тамақты сыртқа шығаруға болмайды.

ДАЙЫН ТАМАҚТЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ

1. Дайын тамақты бөлімшелерге жібермес бұрын КММ емдәм/бикесі тексеріп, сонымен бірге мереке және демалыс күндері КММ кезекші дәрігерлері тексеріп тұруы тиіс.
2. Дайын тамақты беру алдында асханада оны тексеру келесі тәртіппен жүргізіледі:
 - а) ас мәзірінде көрсетілгендей тағам тізіміне сай, тікелей қазандықтан алынады;
 - б) жаппай пайдаланатын дайын емдік тағамның дәмін татып көру.
3. Тексерген тағамның нәтижесін бракеражды журналға жазу, ал жалпы бағасын – дайын тамақ журналына жазу.
4. Жоспарлы түрде тамақтың химиялық құрамын калориясын анықтау үшін дайын тағамды таңдап алып зертханалық тексеруге алып тамақ блогында Алматы қаласы санитарлық-эпидемиологиялық қызметкерлері мен КММ диет/бикесінің қатысуымен жүргізіледі. Таңдауға жатпайтын тамақ түрлері, өнеркәсіпті жолмен жасалған тағамдар, мысылы шұжық, ірімшік, шұжықша т.б. Әр түрлі емдәм тағамдары түскі ас немесе жеке тағамдар, (танғы ас, кешкі ас) салмағы орташа бөлігі зерттеуге жіберіледі.
5. Жеткізуші ас мәзірін жасауды емдәм үстеліне тамақ мөлшеріне, КММ бөлімшелерінің аға мед/бикелерімен жасайды.

ДИЕТ ТАЛАНТАРЫ № 15 Емдәм

Қолдану көрсеткіштері: арнайы емдеу диетасын (тамақтық арианың қалыпты жағдайында) тағайындауда көрсеткіштері жоқ наукастарға

Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды түрлі ұтымды тамақтану камтамасыз ету.

Жалпы сипаттама. Физиологиялық толыққанды және әр түрлі диета физикалық еңбектенбейтін адамдарға арналған. Құрамында витаминдер көбейтілген. Кейбір ашы және бау қорытылатын тамақтар алынып тастаған.

Энергиялық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыз 80-100 г (55-60 % жануар), майлылығы - 80-100 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (кант 70-100 г); натрий хлориді - 12-15 г, еркін сұйықтық - 1.5 л.

Аспаздық өндеу. Әр түрлі шектеусіз.

Тамақтану тәртібі. Тамақ күніне 4 рет қабылданады.

Рұқсат берілген: ағзаға витаминдердің жоғары түсуі және негізгі тағамдық ингредиенттер дұрыс ара қатынасын камтамасыз ететін, әртүрлі азық-түліктер. Рационға көкөністер, жемістер, жидектер және олардың шырндары, қайнатпа, итмұрын, кебек, сүт, ашытылған сүт өнімдері, сары май және өсімдік майы, кара бидай нан және т. б. қосу ұсынылады.

Алынып тасталады: қиын қорытылатын майлы тамақ өнімдер (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиыр, шошқа, қой мен аспаздық майлар).

Шектеледі: қыша және бұрыш.

Жұмыс кестесі мен жүргізу тізімі

Жұмыс атауы		Орындаушы, Тапсырыс беруші
1	ҚИМ тұрып жатқан қызмет алушыларға күнсайынғы 5 – мезгіл және қосымша (кешкі уақытқа айран, сүт) тамақты ұйымдастыру	Орындаушы
1.1.	Қызмет алушылардың санын бір күн бұрын, жұма күні үш күнге бұрын беріп отыру	Тапсырыс беруші – бөлімнің бас медбикесі
1.2.	Келесі екі аптаға мәзірді құру және бекіту	Орындаушы-Тапсырыс беруші
1.3.	Азық-түліктерді сатып алу	Орындаушы
1.4.	Тамақ дайындау	Орындаушы
1.5.	Диетаға сәйкес бөлімдер бойынша ыстық тамақты беру	Орындаушы
1.6.	Бөлімдер бойынша қызмет алушыларға тамақты тарату	Орындаушы
1.7.	Тамақты алу кезегінің кестесі	Тапсырыс беруші
Қосалқы қызметтер		

	Зарарсыздандыру құралдарын қолданумен ластануына қарай күнделікті дымқыл жинау	Орындаушы
2.1.	Зарарсыздандыру құралдарын қолданумен ластануына қарай апталық басты жинау	Орындаушы
3	Дайын өнімді шығару кестесі	Болу уақыты
3.1	Таңғы ас	08.30 – 9.00
3.2	Екінші таңғы ас	10.30 – 11.00
3.3	Түстік	13.00 – 13.30
3.4	Түсетін кейінгі ас	16.00 – 16.20
3.5	Кешкі ас	18.30 – 19.00
3.6	Екінші кешкі ас	20.00 – 20.30

Бас есепші:

Жамбусова Э.Р.

Жамбусова Э.Р.

Экономист:

Нурлыбаев Н.А.

Нурлыбаев Н.А.

Зангер:

Қарабаев Н.Б.

Қарабаев Н.Б.

Салеева Л.Р. *Л.Р.*
 Ахметжанов Э.Н. *Э.Н.*
 Ахметжанова Д.К. *Д.К.*
 Ахметжанова С.Д. *С.Д.*
 Ахметжанова С.А. *С.А.*
 Ахметжанова Д.И. *Д.И.*

Азық – түлік стандарттары

Тауардың атауы	Өлшем бірлігі	Тәулігіне тамақтанудың орташа саны (өлшемі)	Мекеменің жұмыс істеген күндері (күндер)	Бірлігі не азық - түлік грамм ы	Азық түліктің саны	1 өлшемге бағасы	Тәулігіне 1 бірлікке арналған тағамдық саны (тенге)(гр5 *гр6)	Шығын соммасы (мың тенге) (гр.3хгр.4хгр.7)/1000
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Билдай ұны	кг	150	112	0,035	588	350	12,25	205,80
1 сұрыпты нан	кг	150	182	0,200	5460	150	30,00	819,00
Қара билдай наны	кг	150	182	0,200	5460	280	56,00	1528,80
Макарон	кг	150	110	0,015	247,5	450	6,75	111,38
Жайма	кг	150	60	0,010	90	850	8,50	76,50
Спагети	кг	150	60	0,010	90	450	4,50	40,50
Күріш жармасы	кг	150	110	0,020	330	450	9,00	148,50
Гречка жармасы	кг	150	110	0,010	660	700	28,00	462,00
Перловка жармасы	кг	150	120	0,010	180	400	4,00	72,00
Жүгері жармасы	кг	150	60	0,010	90	450	4,50	40,50
Геркулес	кг	150	110	0,010	165	550	5,50	90,75
Горох	кг	150	105	0,010	157,5	400	4,00	63,00
Тары жармасы	кг	150	120	0,010	180	450	4,50	74,25
Сөк жармасы	кг	150	110	0,005	82,5	350	1,75	28,88
Фасоль	кг	150	105	0,010	157,5	900	90,00	1417,50

Картошка	кг	150	120	0,500	9000	280	140,00	2520,00
Орамжапырак	кг	150	110	0,170	2805	250	42,50	701,25
Пияз	кг	150	120	0,90	16200	150	135,00	2430,00
Чеснок	кг	150	130	0,003	58,5	1500	4,50	87,75
Сәбіз	кг	150	120	0,120	2160	180	21,60	388,80
Қызылша	кг	150	110	0,100	1650	200	20,00	330,00
Қызанақ	кг	150	120	0,060	1080	900	54,00	972,00
Томат-пастасы	кг	150	120	0,005	90	800	4,00	72,00
Қияр	кг	150	120	0,060	1080	750	45,00	810,00
Банкідегі қияр	кг	150	105	0,030	472,5	700	21,00	330,75
Балғар бұрышы	кг	150	120	0,030	540	800	24,00	432,00
Редька	кг	150	120	0,050	900	350	17,50	315,00
Жасыл пияз	кг	150	120	0,010	180	800	8,00	144,00
Сельдерей (зелень)	кг	150	130	0,010	195	800	8,00	156,00
Укроп (зелень)	кг	150	120	0,010	180	800	8,00	144,00
Түрлі пісті орамжапырак	кг	150	75	0,100	1125	850	85,00	956,25
Алма	кг	150	120	0,150	2700	550	82,50	1485,00
Алмұрт	кг	150	60	0,085	765	2500	212,50	1912,50
Банан	кг	150	120	0,150	2700	1000	150,00	2700,00
Анар	кг	150	75	0,085	956,25	1000	85,00	956,25
Құрма	кг	150	60	0,085	765	1700	144,50	1300,50
Шабдалы	кг	150	60	0,085	765	800	68,00	612,00
Жүзім	кг	150	60	0,085	765	1400	119,00	1071,00
Малина	кг	150	75	0,085	956,25	2000	170,00	1912,50
Клубника	кг	150	60	0,085	765	3000	255,00	2295,00
Лимон	кг	150	105	0,005	78,75	1400	7,00	110,25
Апельсин	кг	150	80	0,150	1800	800	120,00	1440,00
Мандарин	кг	150	80	0,150	1800	1700	255,00	3060,00
Тетрапакеттегі шырын	л	150	120	0,200	3600	450	90,00	1620,00
Қант	кг	150	120	0,055	990	500	27,50	495,00

Карамельді кәмпиттер	кг	150	60	0,020	180	1500	30,00	270,00
1 сұрыпты сыыр еті	кг	150	60	0,020	180	1500	30,00	270,00
Жоғары сұрыпты консерві еті	кг	150	60	0,100	900	1100	110,00	990,00
Құс еті	кг	150	105	0,040	630	1500	60,00	945,00
Жартылай ысталған шұжық	кг	150	105	0,025	393,75	2000	50,00	787,50
Көксерке филесі	кг	150	105	0,120	1890	1800	216,00	3402,00
Балық	кг	150	120	0,120	2160	1500	180,00	3240,00
Сүт пәстерленген	л	150	120	0,300	5400	350	105,00	1890,00
Айран 2,5 майлылығымен	л	150	130	0,200	3900	320	64,00	1248,00
20 пайыздық каймақ	кг	150	130	0,025	487,5	1500	37,50	731,25
Сүзбе 9%	кг	150	120	0,070	1260	1600	112,00	2016,00
Сыр	кг	150	105	0,020	315	3000	60,00	945,00
82% сары май	кг	150	120	0,050	900	2800	140,00	2520,00
Жоғары сұрыпты жұмыртқа	шт	150	120	1	18000	55	55,00	990,00
Тазартылған өсімдік майы	л	150	120	0,025	450	1100	27,50	495,00
Түйіршіктелген шәй	кг	150	130	0,006	117	3200	19,20	374,40
Какао	кг	150	106	0,004	63,6	2000	8,00	127,20
Кофе	кг	150	106	0,004	63,6	6000	24,00	381,60
Тұз	кг	150	130	0,007	136,5	70	0,49	9,56
Лавр жапырағы	кг	150	60	0,001	9	180	0,18	1,62
Қызыл бұрыш	кг	150	182	0,002	54,6	2800	5,60	152,88
Қара бұрыш	кг	150	182	0,002	54,6	2800	5,60	152,88
Ашытқы	кг	150	105	0,002	31,5	1500	3,00	47,25
Кептірілген жемістер	кг	150	106	0,015	238,5	1000	15,00	238,50
Шоколадты кәмпиттер	кг	150	60	0,020	180	1800	36,00	324,00
Пряндіктер	кг	150	60	0,020	180	900	18,00	162,00
Вафли	кг	150	60	0,020	180	1400	28,00	252,00
Печенье	кг	150	60	0,020	180	1000	20,00	180,00

Джем	кг	150	48	0,030	216	1300	39,00	280,80
Кисель	кг	150	106	0,020	318	1100	22,00	349,80
Бал	кг	150	48	0,030	216	2200	66,00	475,20
Кызыл балык	кг	150	24	0,090	324	9300	837,00	3013,20
Балык консервеси	кг	150	24	0,048	172,8	1700	81,60	293,76
Кызыл уылдырык	кг	150	24	0,090	324	10000	900,00	3240,00
Тегиз кырыккабаты	кг	150	24	0,090	324	1750	157,50	567,00
	кг	150	48	0,015	108	720	10,80	77,76
Барлығы							4641	76300

Бас есепші

Экономист

Зангер

Диет бике

Жамбуснова Э.Р.

Нурлыбаев Н.А.

Карабаев Н.Б.

Кендираева С.А.

Самиева Э.Р. *Э.Р. Самиева*
 Ашурханов С.Н. *С.Н. Ашурханов*
 Диевтаева А.Н. *А.Н. Диевтаева*
 Ишанбаева С.Д. *С.Д. Ишанбаева*
 Нурмамбетова Д.Н. *Д.Н. Нурмамбетова*

Э.Р. Самиева
С.Н. Ашурханов
А.Н. Диевтаева
С.Д. Ишанбаева

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор КГУ «Центр
социальных услуг «Сенім»
Управления занятости и социальных программ города Алматы
М.М.Алиев
« 29 » 2025 год

Техническая спецификация на оказание услуг по обеспечению питанием для 150 получателей услуг

в КГУ «Центр социальных услуг «Сенім»
Управления занятости и социальных программ города Алматы
в период с 01 марта по 31 декабря 2025 года

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обеспечение 5-разовым горячим питанием и дополнительным питанием (в качестве второго ужина кефир, молоко, кисломолочные продукты) высокого качества с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к обеспечению питания в медико-социальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей-инвалидов, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации. Питание должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
 - Приказ и.о. Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года № 896 «Об утверждении натуральных норм питания для лиц, обслуживающихся в медико-социальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей-инвалидов, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации»;
 - Кодекс Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года № 193-V «О безопасности пищевой продукции»;
 - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»;
 - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания";
 - Стандарт оказания специальных социальных услуг в области социальной защиты населения в условиях стационара (приложение 1 к приказу Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 29 июня 2023 года № 263);
 - Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка
- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 9 сентября 2016 года № 14223.
- и иными действующими нормативно-правовыми актами РК, прямо или косвенно регулирующими деятельность в сфере лечебно-диетического питания.

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- обеспечить ежедневным 5-разовым горячим питанием и дополнительным питанием (в качестве второго ужина кефир, молоко, кисломолочные продукты) для получателей услуг, проживающих в КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы (далее – Заказчик), согласно Приложению 1 технической спецификации (Приказ и.о. Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года № 896);
- ежедневно проводить бракераж готовой пищи;
- проводить инструктаж по охране труда и технике безопасности персонала.
- предоставлять услуги по обеспечению питанием, согласно 4-х недельного сезонного меню «Зима - Осень», «Весна - Лето», утвержденного Заказчиком.

- составлять праздничное меню к праздничным дням за 1 неделю до предстоящих праздников по согласованию с Заказчиком в рамках выделенного бюджета.

- составлять сезонное меню фруктов и салатов и вносить на утверждение Заказчику.
- *разработать перспективное меню с учетом внутри ионного статуса получателей услуг, возраста, веса, аллергических реакций, сопутствующего заболевания, режима питания, диетическим предпочтениям и запланированного лечения по согласованию с Заказчиком.
- заказчик имеет право вносить изменения в меню в течение года по согласованию с Поставщиком, без права самостоятельного внесения изменений в меню.

- обеспечить раздачу питания получателям услуг в столовой и по группам строго по графику, утвержденного Заказчиком.

- *предоставить список сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься обеспечением питания.
- возместить расходы за коммунальные услуги (отопление, холодная и горячая вода, канализация) и потребленную электроэнергию на основании выставленных счетов-фактур эксплуатирующими организациями, а также выполнение прочих услуг (вывоз мусора, чистка канализационных систем, уборка прилегающей территории и т.д.), в случае аварий в здании ремонт производится за счет собственных средств поставщика-арендатора.

*Предоставить копии документов, подтверждающих соответствие потенциального поставщика вышеперечисленным техническим и иным требованиям, приложить к конкурсной заявке потенциального поставщика.

Заказчик имеет право при необходимости привлечь экспертов (врачей-диетологов) при согласовании меню.

2. ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПОСТАВЩИКУ

- Обеспечить на основе изучения спроса разнообразие ассортимента блюд, кулинарных изделий;
- Контролировать качество сырья, поступающего в производство. Поставщик должен подтверждать качество продуктов питания, применяемых для приготовления питания сертификатами качества (копии сертификатов качества поставщик должен сдавать ответственному лицу бракеражной комиссии);
- При выгрузке продуктов питания на складские помещения необходимо присутствие представителя со стороны Заказчика.
- Строго соблюдать технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил;
- Осуществлять правильную организацию производства процесса, обеспечение правильного применения производственного контроля.

Порядок и периодичность лабораторных исследований устанавливается Заказчиком по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы;

- Ежедневно выдавать Заказчику распечатанное меню на текущий день с указанием выхода готовых блюд (не менее установленной нормы согласно Приказу № 896);

- Составлять ежедневное меню – раскладки, согласно количеству получателей услуг, соответствующему диетическому столу;

- Обеспечить разнообразие питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из натуральных норм на питание по определенной диете;
- Производить приготовление и выдачу готовых блюд в отделения, согласно соответствующему диетическому столу;
- Обеспечивать потребность при наличии потребности получателей услуг в дополнительном, индивидуальном, интервальном питании;
- Соблюдать полное обеспечение получателей услуг белками, жирами, углеводами, а также незаменимыми факторами питания (незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, микроэлементы) в разных соотношениях; Поставщик должен вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативно-правовыми актами РК;
- Не осуществлять хранение продуктов с исторченными/просроченными сроками продуктов;
- При выявлении фактов нарушений, поставщик обязан, в течении 1 (одного) календарного дня произвести замену продуктов за счет собственных средств;
- в случае выявления факта некачественно приготовленной пищи, поставщик обязан, в течении 1 (одного) календарного дня произвести замену блюд за счет собственных средств;
- Если в процессе оказания услуг поставщик нанесет ущерб имуществу Заказчика, то он за свой счет произведет восстановление, либо компенсирует причиненный ущерб в полном объеме (ремонт и обслуживание за счет собственных средств поставщика);
- Соблюдать принцип «товарного соседства» при перевозке и хранении пищевой продукции;
- Обеспечить содержание передаваемых ему помещений и оборудования в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для предприятий общественного питания;
- В целях избежания нарушений графика предоставления услуг, в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, не позволяющих оказать закупаемые услуги в помещениях кухонной столовой должен иметь в наличии производственные мощности, материальные ресурсы и минимальные ресурсы, отвечающие всем санитарно-эпидемиологическим требованиям, позволяющие бесперебойно обеспечить услугу для получателей услуг Заказчика 5-разовым и дополнительным питанием (в качестве второго ужина кефир, молоко, кисломолочные продукты) не менее, чем на две недели;
- Обеспечить наличие и ведение журналов согласно нормативно-правовым актам РК и Приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, а также «Журнал по контролю за качеством готовой продукции «Бракеражный».
- Гарантировать заключение договоров на вывоз мусора, жирно утилизацию, дезинсекцию, дератизацию (копии предоставить Заказчику);
- Гарантировать заключение договора по проведению бактериологических и санитарно-гигиенических исследований (вода, смывы, готовая продукция, дезинфицирующие средства) (копии предоставить Заказчику);
- Обеспечить соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм сроков хранения;
- Обеспечить наличие кварцевых ламп в пекарный цех, в овощной цех, в мясной цех, в рыбный цех и в зал для раздачи.
- Обеспечить наличие гигрометров в склад сухих сыпучих продуктов и склад гастрономии.
- Обеспечить наличие на пищеблоке аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- Обеспечить инструкцией по технике безопасности каждое электрооборудование;
- Проводить санитарно-просветительную работу с персоналом пищеблока и должен предоставить план санитарно-просветительной работы с персоналом;
- С поставщиком услуг по обеспечению питания заключается договор аренды помещения (общая площадь – 353,5 м²) и оборудования с Управлением государственных активов города Алматы.
- При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик.

- Получить санитарно-эпидемиологическое заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- При замене сотрудника уведомить Заказчика с предоставлением соответствующих документов согласно технической спецификации.
- Поставщик обязан в период ограничительных мер соблюдать требования главного санитарного врача.
- Сумма питания в день на 1 услуга получателя исходит из: сумма определенная поставщиком проведенная по итогам закупок (СП), деленная на количество дней в году 306 дней (Д) и деленное на количество получателей услуг (ПУ). СП/306/ПУ. Оплата производится за фактически предоставленные услуги с момента регистрации договора в органах Казначейства.

Требования к поставщику по режиму питания:

- Для получателей услуг Заказчика должно быть организовано 5-разовое горячее питание и дополнительное питание (в качестве второго ужина кефир, молоко, кисломолочные продукты).
- Питание получателей услуг должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, способам приготовления и режиму питания, **согласно утвержденному сезонному меню Центра**.
- По праздничным датам не позднее семи календарных дней предоставить праздничное меню, для согласования с Заказчиком;
- При приготовлении блюд не использовать кулинарные жиры и любые другие жиры в соответствии нормативно-правовыми актами РК;
- Заказчик оставляет за собой право ежедневно контролировать исполнение меню, бракеража комиссия Заказчика проводит контроль за исполнением всех приказов и договоров;
- Обеспечить доступ в помещение пищеблока Заказчику или уполномоченному лицу.
- Контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи осуществляется путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медработник (или под его руководством повар) в специальные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо. Суточные пробы хранятся не менее 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$. Температура готовой пищи должна быть не ниже 85°C , холодных блюд и напитков от 7 до 14°C . Выдачу готовой пищи раздатчикам в халатах (предоставить санитарные книжки) с маркировкой «Для получения пищи» в течение 2 часов со времени ее приготовления, но не более.
- В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди получателей услуг Заказчика, Поставщику не допускается принимать на склад: пищевые продукты без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, загрязненные механическими примесями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками размягчения и гнили; мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси); непотрошеную птицу; кровяные и ливерные колбасы; яйца с загрязненной скорлупой, из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезу, птичьему гриппу; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки со ржавчиной, деформированные, без этикеток и наличия сроков реализации; флажное, бочковое не пастеризованное молоко, флажные творог и сметану – без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко «самоквас», консервированные продукты домашнего приготовления.

Требования к поставщику по продуктам питания:

- при обнаружении недостатков продуктов питания (качество, ассортимент, внешний вид) в ходе приема, Заказчик уведомляет об этом Поставщика и составляет Акт о замене продукта;
- поставщик осуществляет замену некачественного продуктов питания в течение суток;

- поставщик при замене продуктов питания (ассортимента), письменно уведомляет заказчика с указанием причины изменения и с согласия Заказчика должен осуществить замену;
- на продукты питания (мясо, рыба, колбасные изделия, молока, кефир, йогурт, творог, сметана, сыр, масло сливочное и подсолнечное, сахар, соль, хлеба, соки, чай, томатная паста, макаронные изделия, рис, гречка, геркулес, горох, манка, пшено, перловка, печенье, вафли, какао, кисель, повидло) должны быть сертификаты соответствия (качества) либо таможенных деклараций о соответствии, ветеринарные справки, согласно требованиям СанПиНа;
- поставляемые продукты должны быть свежими, неиспорченными и не генномодифицированными;
- упаковка, в которой отгружаются продукты питания, должна соответствовать установленным в Республике Казахстан стандартам и техническим условиям и при условии надлежащего обращения с грузом обеспечивать его сохранность во время транспортировки, перегрузов и хранения;
- в ценовое предложение включаются все расходы по обеспечению питания, связанные с поставкой продуктов питания, по оплате коммунальных услуг и др. затраты;
- для транспортировки готовой пищи в отделения использовать специальные тележки для транспортировки;
- поставщик должен обеспечить техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования поставщик обеспечивает ремонт оборудования за свой счет. Обслуживание и ремонт оборудования должны производиться специализированной организацией. Обслуживание и ремонт оборудования должны производиться в соответствии с установленными правилами, стандартами и нормами в Республике Казахстан.
- поставщик должен гарантировать, что в случае необходимости осуществит доукомплектование, дооснащение оборудования и инвентаря пищеблока за свой счет.
- в целях обеспечения полноценного процесса приготовления пищи, поставщик имеет право пополнять парк технологического оборудования за собственный счет.
- согласно требованиям санитарно-эпидемиологических и гигиенических норм и правил, поставщик представляет заключенные договоры о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Для обеспечения безопасности выпускаемой продукции обеспечивать по средствам производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования поставщик должен утвердить главным врачом и эпидемиологом план производственного контроля и предоставить его после заключения договора с Заказчиком.
- при поставке продуктов питания на склад на этапе приемки товара должен присутствовать представитель Заказчика.
- документация, предоставляемая для участия в конкурсе, должна соответствовать требованиям в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 июня 2016 года № 412 «Об утверждении Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка».

3. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

Оборудование пищеблока Заказчика состоит из механического, теплового и холодильного оборудования.

1	236009001006	Холодильник 59 л. Габаритные размеры (BxШxГ), мм, 511x440x452 DAEWOO FR-051AR (Арена)	1,00
2	236009001047	Холодильник 59 л. Габаритные размеры (BxШxГ), мм, 511x440x452 DAEWOO FR-051AR (Арена)	1,00
3	236007000035	Весы мед.напольные РП-150МГ	1,00
4	236010000143	Холодильник многокамерный отдельностойкий объем не менее 800 л.с	1,00
5	236010000144	Холодильник многокамерный отдельностойкий объем не менее 800 л.с	1,00
6	236010000145	Холодильник многокамерный отдельностойкий объем не менее 800 л.с	1,00

7	236010000146	Холодильник многокамерный отдельностоящий объем не менее 800 л.с	1,00
8	236010000147	Холодильник многокамерный отдельностоящий объем не менее 800 л.с	1,00
9	237004002314	Стол офисный 2020*1020*735 (Арена)	1,00
10	238305000359	Блендер стационарный 2023	1,00
11	238305000460	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
12	238305000461	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
13	238305000462	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
14	238305000463	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
15	238305000464	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
16	238305000465	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
17	238305000466	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
18	238305000467	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
19	238305000481	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 10-30 литров	1,00
20	238305000468	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 1-10 литров	1,00
21	238305000469	Кастрюля алюминиевая (с крышкой) 1-10 литров	1,00
22	238305000470	Сковорода со стеклянной крышкой (28 см)	1,00
23	238305000476	Чашки алюминиевая (32 см)	1,00
24	238305000477	Чашки алюминиевая (32 см)	1,00
25	238305000478	Чашки алюминиевая (32 см)	1,00
26	238305000479	Чашки алюминиевая (32 см)	1,00
27	б/н	Промышленный электрический варочный котел	1,00
28	б/н	Промышленный жарочный шкаф	1,00
29	б/н	Промышленная мясорубка	1,00
30	б/н	Мойка	1,00
31	б/н	Разделочный стол-шкаф	1,00
32	б/н	Разделочный стол-шкаф	1,00
33	б/н	Стеллаж	1,00
34	б/н	Стеллаж	1,00
35	б/н	Стеллаж	1,00
36	б/н	Стеллаж	1,00
37	б/н	Стеллаж	1,00
38	б/н	Хлебозерка промышленная	1,00
39	б/н	Машина специальная	1,00
40	б/н	Овощерезка промышленная	1,00
Итого			40,00

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

1. Поставщику категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из групп Заказчика. Для мытья столовой посуды использовать дезинфицирующие средства.
2. Поставщику раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления, включая и время доставки пищи в отделение. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.
3. Раздачу пищи получателям услуг производят буфетчицы. Получение пищи с пищеблока буфетчицами надлежит осуществлять только в халате с маркировкой «для получения пищи».
4. Технический персонал Поставщика, занятый уборкой помещений к раздаче пищи, не допускается.
5. Поставщик после каждой раздачи пищи производит тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств.
6. Персонал поставщика обязан соблюдать правила личной гигиены, перед посещением туалета обязаны снять халат, после посещения обеззараживать руки антисептическим раствором.
7. Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим состоянием оборудования пищеблока в Центре несет поставщик.
8. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является старший повар и диетсестра/диетврач поставщика.
9. Поставщику запрещается изготавливать в пищеблоке Заказчика питание другим учреждениям, а также вывозить готовую продукцию за пределы территории Заказчика.

ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ

1. Проверка готовой пищи перед отправкой производится бракеражной комиссией Центра медицинской сестрой, а в выходные и праздничные дни ответственными медицинскими работниками Центра.
2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке:
 - а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
 - б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет.
3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в бракеражном журнале, а общая оценка - в журнале готовой пищи.
4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа в целях установления химического состава и калорийности осуществляется санитарно-эпидемиологической службой города Алматы в плановом порядке и должен производиться в пищеблоке в присутствии медицинской сестры по диетическому питанию Заказчика. Отбору не подлежат блюда, приготовленные из промышленных изделий, как, например, колбаса, сыр, сосиски и т.д. На исследования посылаются отдельные блюда по разным диетам или полный обед (завтрак, ужин) той или иной диеты, причем, для этих целей отбираются средние по весу порции.
5. Поставщик формирует меню, согласно порционному по диетическим столам, которые составляются ежедневно старшей медицинской сестрой Заказчика.

ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ

Нулевые диеты

Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного.

Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках.

Диета № 0а. Энергетическая ценность - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков - 5-10 г, жиров - 15-20 г, углеводов - 150-200 г, натрия хлорида - 1-2 г, свободной жидкости - 1,8-2,2 л.

Кулинарная обработка, обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу.

Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 45°, на один прием не более 200-300 г.

Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром.

Исключаются: цельное молоко, плотные и паровые блюда, газированные напитки.

Диета № 0б (1 а-хирургическая). Энергетическая ценность - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков - 40-50 г, жиров - 40-50 г, углеводов - 250 г, натрия хлорида - 4-5 г; свободной жидкости - до 2 л.

Режим питания. Разрешается на прием до 350-400 г в теплом виде 6 раз в сутки; назначается после диеты 0а.

Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам диеты № 0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы, муссы из некислых ягод.

Диета № 0в (16 - хирургическая). Энергетическая ценность - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г, жиров - 65-70 г, углеводов - 320-350 г, натрия хлорида - 6-7 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде; назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию.

Рекомендуются: супы-пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75 г белых сухарей.

Диета № 1а

Показания к применению: язвенная болезнь в фазе обострения (в первые 8-12 дней); острые гастриты, обострения хронических гастритов и гастродуоденитов (в первые дни лечения); после операций на желудке (через 6-7 дней); ожог пищевода.

Целевое назначение. Путем максимального механического и химического щажения пищевого канала способствовать репарации слизистой оболочки и снижению рефлекторной возбудимости желудка, уменьшению исходящих из него интероцептивных раздражений.

Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов и в незначительной степени - белков и жиров. Исключаются продукты, являющиеся сильными возбудителями желудочной секреции, раздражающие механически, химически и термически (очень горячие и холодные) слизистую оболочку желудка.

Энергетическая ценность 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал).

Химический состав: белков - 80-90 г (65-70% животные), жиров - до 80-90 г (20 % растительные), углеводов - 200 г, натрия хлорида - 8 г; свободной жидкости - 1,3-1,5 л.

Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, жидкой и полужидкой консистенции.

Режим питания. Диета предусматривает соблюдение постельного режима. Пищу принимают через каждые 2-3 ч 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия* исключаются.

2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кролика после удаления сухожилий, фасций и жира. Птицу очищают от кожи. Употребляют в виде пюре или парового суфле из вареного мяса 1 раз в день. Исключаются: другие блюда из мяса и птицы.

3. *Рыба.* Рекомендуются: паровое суфле из отварной рыбы нежирных сортов (сулак и др.) 1 раз в день (вместо мяса). Исключаются: жирные виды и прочие блюда.

4. *Яйца.* Рекомендуются: всмятку или в виде парового омлета (до 3-4 штук в день). Исключаются: в другом виде.

5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: молоко, сливки, творожное паровое суфле. Исключаются: сыр и молочнокислые продукты (кефир, простокваша, сметана, творог и др.).

6. *Жиры.* Рекомендуются: масло сливочное несоленое и оливковое, хорошо очищенное в натуральном виде, добавленные в блюда. Исключаются прочие разновидности.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются молочные жидкие каши из манной крупы, рисовой и гречневой муки детского питания, толокна. Исключаются макаронные изделия, бобовые и другие каши.

8. *Овощи.* Рекомендуются: гомогенизированные (детского питания). Исключаются: в другом виде.

9. *Супы.* Рекомендуются: слизистые отвары на молоке из риса, перловой и овсяной (геркулеса) круп. Исключаются: бульоны из мяса, курицы, рыбы, овощей, грибов.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости:* рекомендуются: сахар, мед, молочный кисель; желе, кисель, мусс на желатине из нектарных ягод и фруктов; снежки и меренги. Исключаются: фрукты и ягоды в сыром виде.

11. *Соусы и пряности* исключаются.

12. *Напитки.* Рекомендуются: отвары шиповника, пшеничных отрубей, соки свежих нектарных фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, некрепкий чай с молоком или сливками. Исключаются: кофе, какао, квас, газированные напитки.

Диета № 1 (основная)

Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б).

Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим количеством желудка.

Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б.

Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животных), жиров - 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде.

Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; несдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, несдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, слоба, (диета № 1 - хирургическая - отличается от диеты № 1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока).

2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирные сорта мяса (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыпята в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, не жилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сыр, пахнет из печени. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы.

3. *Рыба.* Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная.

4. *Яйца.* Рекомендуются: вмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок.

5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие нежирная сметана и творог в блодах (ленивые вареники, запеканка, пудинги и др.); сыр неострый протертый. Исключаются, молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры.

6. *Жиры.* Рекомендуются: масло сливочное несоленное, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленные в блюда. Исключаются другие жиры, пережаренное масло.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде - манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны.

8. *Овощи.* Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые нежирные помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленные, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы.

9. *Супы.* Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из домашней лапши с добавлением разрыхлителей протертых овощей; супы-пюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, нежирной сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибом и крепких овощных наварях, борщ, щи, окрошка.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непотертые сухофрукты.

11. *Соусы и приправы.* Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и приправы.

12. *Напитки.* Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слабое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов.

Показания к применению: алиментарный, привычный запор и некоторые болезни прямой кишки (трещины, геморрой), при отсутствии других заболеваний органов пищеварения.

Целевое назначение. Стимуляция двигательной функции кишок путем включения в рацион механических, термических и химических раздражителей.

Общая характеристика. Полноценный по энергетической ценности и химическому составу рацион; включение продуктов, богатых грубой растительной клетчаткой и стимулирующих перистальтику кишок.

Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж - (2900-3600 ккал).

Химический состав: белков - 100-120 г (50-60 % животные), жиров - 100-120 г (20-30% растительные), углеводов - 400- 500 г; натрия хлорида - 12-15 г; свободную жидкость не ограничивают.

Кулинарная обработка разнообразная без ограничений.

Режим питания. Прием пищи 4 раза в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб ржаной, пшеничный из муки грубого помола, «докторский», «Здоровье», «барвихинский».
2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: различные, лучше жилистые, куском; птица с кожей; блюда из субпродуктов, студень, колбасы, сосиски, сардельки, ветчина.
3. *Рыба.* Рекомендуются: нежирная различного приготовления, сельдь, копченая, шпроты, сардины в масле, рыба икра.
4. *Яйца.* Рекомендуются: сваренные вкрутую, яичница.
5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: однодневные молочнокислые напитки, сливки, сметана, творог, сыр.
6. *Жиры.* Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла, сало.
7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, ячневая в виде рассыпчатых каш, бобовые. Исключаются: рис, геркулес, манная, макаронные изделия, саго.
8. *Овощи.* Рекомендуются: любые, особенно свекла, капуста, редька, огурцы, морская капуста в виде икры, салатов, винегретов с растительным маслом, в консервированном виде.
9. *Супы.* Рекомендуются: овощные, фруктовые, из бобовых, свекольник, окрошка, борщ, щи, преимущественно в прохладном виде. Исключаются: слизистые супы.
10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: фрукты и ягоды в сыром виде (кроме исключаемых), сухофрукты (особенно чернослив), компоты, желе, яблоки печеные, мороженое, варенье, мед, сиропы. Исключаются: черника, айва, гранат, кизил, брусника, груши, кисели, шоколад.
11. *Соусы и приправы.* Различные.
12. *Напитки.* Рекомендуются: овощные и фруктовые соки (особенно свекольный, морковный, абрикосовый), квас, некрепкие чай и кофе, газированные напитки в холодном виде.

Диета № 4

Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе обострения; острые гастроэнтероколиты в начале заболевания (после голодных дней); дизентерия, брюшной тиф, туберкулез кишок (в течение первых 5-7 дней).

Целевое назначение: максимальное механическое и термическое щажение кишок; создание условий для ликвидации воспалительного процесса и восстановления нарушенных функций; уменьшение бродильных и гнилостных процессов в кишках.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности в основном за счет углеводов и жиров; количество белков соответствует физиологической норме; сниженное содержание натрия хлорида. Исключаются механические, химические и термические раздражители; продукты, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, трудноперевариваемая пища, сильные стимуляторы желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, раздражающие печень.

Энергетическая ценность - 8583 кДж (2050 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60-70% животные), жиров - 70 г (40-50 г сливочного масла), углеводов - 250 г (30-50 г сахара); натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару и используют в жидком, пюреобразном и протертом виде.

Режим питания. Дробный прием пищи в теплом виде до 3-6 раз в сутки при соблюдении постельного режима.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего сорта, выпечки предыдущего дня (ограниченно); сухари из пшеничного хлеба; несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб; изделия из сдобного теста, блины, оладьи.

2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кур, индеек, протертые и рубленые, сваренные в воде или на пару с добавленным в фарш риса вместо хлеба; фарш пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Цыпленок отварной. Заливное из протертого мяса. Исключаются: жирные сорта: баранина, свинина, гуся, утка, тушеное и жареное куском, колбасы, ветчина, копчености, консервы.

3. *Рыба.* Рекомендуются - нежирная (судак, окунь и др.) куском, рубленая и протертая, сваренная на воде или на пару, заливная, икра зернистая малосольная. Исключаются: жирные виды, копченая, маринованная, консервы.

4. *Яйца.* Рекомендуются: всмятку, паровой омлет, в блюда (одно в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую.

5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: ацидофильное молоко и паста, творог кальцинированный протертый. Исключаются: цельное молоко, сливки, сметана, однодневный кефир, сыр.

6. *Жиры.* Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в готовые блюда. Исключаются: другие жиры.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: рисовая, манная, геркулесовая, протертая гречневая в виде каш на воде или обезжиренном бульоне, паровых пудингов, вермишель отварная. Исключаются: перловая, пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные запеканки, бобовые.

8. *Овощи.* Рекомендуются: в виде отваров (добавляются в суп). Исключаются: все виды.

9. *Супы.* Рекомендуются: на нежирном некрепком мясном, курином или рыбном бульоне, с рисом, манной крупой, вермишелью, фрикадельками. Слизистые супы на тех же бульонах со сливочным маслом. Исключаются: на крепком и жирном бульоне, молочные, с овощами, бобовые, холодные.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: яблочное пюре. Кисели и желе из соков некислых ягод и фруктов, отваров из сушеных черной смородины, черники, кизила, айвы, черемухи. Сахар в ограниченном количестве. Исключаются: свежие фрукты и ягоды, сухофрукты, компоты, мед, варенье и другие сладости.

11. *Соусы и приправы.* Рекомендуются: сливочное масло, обезжиренный бульон. Исключаются: пряности.

12. *Напитки.* Рекомендуются: чай (особенно настой зеленого), кофе, какао на воде. Соки некислых ягод и фруктов, разведенные водой. Отвары из сушеных черной смородины, черники, черемухи, кизила, айвы, шиповника. Исключаются: кофе и какао с молоком, квас, виноградный сок, газированные и холодные напитки.

Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогенатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний нарушения функций печени и желчных путей.

Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок.

Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестеринем, шавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости.

Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал).

Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л.

Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, не жилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленые, нежирная ветчина, докторская и диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта, гуся, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, колбасы, жареные блюда.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, куском, отварная, запеченная с предварительным отвариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья).

4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, кефир, простокваша, сметана как приправа к блюдам, нежирный творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью.

6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, запеченных пудингов с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некидая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, шавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи.

9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: мясные и рыбные бульоны, грибной навар, зеленые щи, окрошка.

10. Фрукты, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды нежирных сортов, компоты, кисели, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты не шоколадные, мармелад, пастила. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия.

11. *Соусы и приправы.* Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перце, горчица, хрен.

12. *Напитки.* Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, овощные, фруктовые и ягодные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки.

Диета № 7

Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета.

Целевое назначение. Умеренное снижение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма.

Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой.

Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал).

Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров - 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л.

Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб бессолевой, оладьи и блинчики на дрожжах без соли. Исключаются: хлеб обычной выпечки, кондитерские изделия, мучные изделия с добавлением натрия гидрокарбоната (сода).

2. *Мясо и птица:* исключаются.

3. *Рыба:* исключается.

4. *Яйца.* Желтки ограничено в блюда.

5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: молоко цельное, сливки, простокваша, сметана. Исключаются: творог, сыр.

6. *Жиры.* Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: свиной, бараний, говяжий, маргарин, кулинарные.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: крупы и макаронные изделия без ограничения ассортимента и способов кулинарной обработки. Исключаются: бобовые.

8. *Овощи.* Рекомендуются: свежие, в виде различных блюд. Лук вываренный и обжаренный в блюде. Петрушка, укроп. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, шпинат, шавель, редис, редька, грибы.

9. *Супы.* Рекомендуются: крупяные, овощные, фруктовые, заправляются сметаной, пассированным луком, зеленью. Исключаются: молочные, из бобовых, мясные, рыбные и грибные бульоны.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: любые фрукты и ягоды, сырые, печеные, компоты, кисели, желе, сахар, мед, варенье, шоколадные конфеты. Исключаются: молочный крем, шоколад, мороженое.

11. *Соусы и приправы.* Рекомендуются: молочный и томатный соус, овощные и фруктовые подливки. Лимонная кислота, ванилин, корица. Исключаются: из мясных, рыбных и грибных отваров, перец, хрен, горчица.

12. *Напитки.* Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника, фруктовые, ягодные и томатный соки. Исключаются: кофе, какао, минеральные воды.

У больных с выраженной недостаточностью почек рекомендуется вариант этой диеты, в которой преобладает 75 % белка животного происхождения. В этом варианте диеты вместо хлеба обычной выпечки используется безбелковый хлеб из маисового крахмала и пшеничных отрубей, рекомендуются мясо и птица (нежирные говядина, телятина, кролик, курица, индейка куском или рубленые, обжаренные после предварительного отваривания), рыба (нежирные виды, куском или рубленая, вареная или обжаренная после предварительного отваривания), яйца (одно в день для приготовления блюда и в виде белкового омлета), творог, вместо обычных круп саго и специальные макаронные изделия из крахмала злаковых культур и набухающего амилпектинового крахмала.

Диета № 8

Показания к применению: ожирение (при отсутствии нарушений органов пищеварения).

Целевое назначение. Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности, главным образом за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и, в меньшей мере, жиров. Ограничение натрия хлорида, свободной жидкости. Умеренное содержание белков (особенно за счет животных) и клетчатки. Исключение экстрактивных веществ и вкусовых приправ.

Таблица 1. Химический состав и энергетическая ценность редуцированных диет для больных ожирением

Вариант диеты № 8	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
8 (основная)	100-110	80-90	120-150	6699-7746 (1600-1850)
8а (умеренная редукция)	70-80	60-70	70-80	4605-5317 (1100-1270)
8о (максимальная редукция)	40-50	30-40	50-70	2638-3517 (630-840)

Энергетическая ценность и химический состав в соответствии с вариантом диеты: 8, 8а и 8о (табл. 1).

60 % белков должны быть животными, 25-30 % жиров - растительными. Разрешается натрия хлорида - до 5-8 г (5 г выдают на руки больному для подсаливания отдельных блюд, а остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - до 1-1,2 л.

Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, тушеном и запеченном виде. Вместо сахара используют его заменители (ксилит, сорбит и др.). Ограничивают жареные, рубленые и протертые изделия. Пищу готовят без специй и соли.

Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: пшеничный из муки грубого помола и ржаной хлеб в ограниченном количестве, белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб. Исключаются: изделия из пшеничной муки высшего сорта, слобного и слоеного теста, печенье.

2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирное мясо (говядина, телятина, кролик) и кури в отварном, тушеном и обжаренном после предварительного отваривания виде. Заливное, голяжки сардельки. Исключаются: жирные сорта, гуся, утка, мозги, ветчина, сосиски, колбасы вареные и копченые, консервы.

3. *Рыба*. Рекомендуются: нежирные виды в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде; продукты моря (паста «Океан», мидии и др.). Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, рыбные консервы, в масле, икра.

4. *Яйца*. Рекомендуются: вареные и в виде омлета.

5. *Молочные продукты*. Рекомендуются: молоко (преимущественно белковое), кефир нежирный и таллинский, простокваша, сметана - ограниченно (в основном в блюдах), творог, сыр нежирный и несоленый. Исключаются: молоко топленое, сливки, ряженка, йогурт сладкий, творог жирный, сыр соленый и жирный.

6. *Жиры*. Рекомендуются: сливочное и растительные масла ограничено. Исключаются: свиное сало, говяжий и бараний жир, кулинарные жиры.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые*. Рекомендуются: в ограниченном количестве гречневая и перловая в виде рассыпчатых каш. Исключаются: другие крупы, макаронные изделия, бобовые.

8. *Овощи*. Рекомендуются: сырые и в любом приготовлении (картофель ограниченно). Квашеная капуста в отмытом виде. Исключаются: маринованные и соленые.

9. *Супы*. Рекомендуются: овощные с фрикадельками, борщ, щи, окрошка, свекольник. Исключаются: картофельные, с макаронами, крупами, бобовые, молочные.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости*. Рекомендуются: фрукты и ягоды кисло-сладкие, желе, мусс на желатине, компоты, самбуки с использованием вместо сахара ксилита или сорбита. Исключаются: арбузы, виноград, изюм, инжир, финики, конфеты, мед, варенье, сахар, мороженое, кисели.

11. *Соусы и приправы*. Рекомендуются: томатный, белый, слабый грибной, уксус. Исключаются: острые и жирные соусы, майонез, все пряности.

12. *Напитки*. Рекомендуются: чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара. Соки ягодные, фруктовые, овощные. Исключаются: сладкие соки, какао, сладкий квас, лимонад на сахаре.

Диета № 9

Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - большим с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.).

Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма.

Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерина и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов.

Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара.

Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия.
2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбаса, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы копченые, консервы.
3. *Рыба.* Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограничено; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра.
4. *Яйца.* Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде.
5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограничено. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки.
6. *Жиры.* Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.
7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп. Горох, ограничено с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия.
8. *Овощи.* Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофеля, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые.
9. *Супы.* Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых.
10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое.
11. *Соусы и приправы.* Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограничено). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы.
12. *Напитки.* Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре.

Диета № 10

Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или резко выраженной недостаточности кровообращения (I-III стадий), гипертоническая болезнь I-II стадий, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек.

Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межпочечного обмена.

Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишечнике; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов.

Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал).

Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л.

Кулинарная обработка с умеренным механическим шажением; все блюда готовятся без соли.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. *Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: ржаной и пшеничный вчерашней выпечки, несдобные печенье и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины.

2. *Мясо и птица.* Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы.

3. *Рыба.* Рекомендуются: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), копченая, соленая, рыбья икра, консервы.

4. *Яйца.* Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки.

5. *Молочные продукты.* Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры.

6. *Жиры.* Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.

7. *Крупы, макаронные изделия и бобовые.* Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д.). Исключаются: бобовые (горох, фасоль).

8. *Овощи.* Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашенные, соленные, маринованные, редька, редис, шпинат, шавель, грибы.

9. *Супы.* Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми.

10. *Фрукты, сладкие блюда и сладости.* Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, варенье, мед, не шоколадные конфеты, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные.

11. *Соусы и пряности.* Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатный соусы; фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, перце, хрене, горчице.

12. *Напитки.* Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки.

Диета № 15

Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищеварительного канала).

Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара.

Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты.

Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).

Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений.

Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день.

Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуются включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д.

Исключаются: трудно перевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГ

1. Потенциальный поставщик должен предоставить 2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания, содержащее следующую информацию: выход готового блюда, кулинарного изделия, напитка в отдельности, суточный расчет энергетической ценности и химического состава (по каждому дню в отдельности) в зависимости от требования диеты. Потенциальный поставщик должен предоставить карточка-раскладки соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку), согласно Приказ и.о. Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года № 896 «Об утверждении натуральных норм питания для лиц, обслуживающихся в медико-социальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей-инвалидов, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации»

При составлении меню потенциальный поставщик должен учесть ежедневное лечебное 5-разовое питание для пациентов (Завтрак, Второй завтрак, Обед, Полдник, Ужин), с возможностью дробления порций в течение дня по заявке Заказчика в зависимости от режима питания диеты, без потери суточной нормы питания (энергетической ценности и химического состава) в зависимости от требования диеты.

Перечень проведения и график работ

Наименование работ		Исполнитель, Заказчик
1	Обеспечение ежедневным 5-разовым горячим питанием и дополнительным питанием (в качестве второго ужина кефир, молоко, кисломолочные продукты) для получателей услуг Заказчика	Поставщик
1.1.	Предоставление количества получателей услуг ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед	Заказчик
1.2.	Составление и утверждение меню на последующие две недели	Поставщик -Заказчик
1.3.	Закуп продуктов	Поставщик

1.4.	Приготовление пищи	Поставщик
1.5.	Выдача горячего питания	Поставщик
1.6.	Раздача получателям услуг питания	Поставщик-Заказчик
1.7.	График очередности получения пищи	Заказчик
	Сопутствующие услуги	
2	Ежедневная влажная уборка по мере загрязнения с применением дезинфицирующих средств	Поставщик
2.1.	Еженедельная генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	Поставщик
3	График времени выдачи готовой продукции	
3.1	Завтрак	08.30 – 9.00
3.2	Второй завтрак	10.00 – 10.30
3.3	Обед	13.00 – 14.00
3.4	Полдник	16.00 – 16.30
3.5	Ужин	19.00 – 20.00
3.6	Второй ужин	20.00 – 20.30 (осень – зима) 21.30 – 22.00 (весна – лето)

Главный бухгалтер

Экономист

Юрист

Жамбуснова Э.Р.

Нурлыбаев Н.А.

Карабав Н.Б.

Самеева Л.Р. *Л.Р. Самеева*
 Мухоманов Р.Н. *Р.Н. Мухоманов*
 Рахматулова М.К. *М.К. Рахматулова*
 Керимжанова С.Т. *С.Т. Керимжанова*
 Иманбаева С.А. *С.А. Иманбаева*
 Курманжанова Ж. *Ж. Курманжанова*

Жамбуснова Э.Р.
Нурлыбаев Н.А.
Карабав Н.Б.

Нормы по продуктам питания

Наименование товаров	Ед. изм	Среднее количество питающихся в день (ед.)	Дни функционирования учреждения (дни)	Норма питания за ед. в граммах	Кол/во продуктов	Цена за 1 ед.	Норма питания на 1 единицу в день (тенге)(гр5 * гр6)	Сумма затрат (тыс. тенге) (гр.3хгр.4хгр.7)/1000
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Мука пшеничная,	кг	150	112	0,035	588	350	12,25	205,80
Хлеб пшен, 1 сорт	кг	150	182	0,200	5460	150	30,00	819,00
Хлеб ржаной	кг	150	182	0,200	5460	280	56,00	1528,80
Макаронны	кг	150	110	0,015	247,5	450	6,75	111,38
Жайма	кг	150	60	0,010	90	850	8,50	76,50
Спагети	кг	150	60	0,010	90	450	4,50	40,50
Крупа рисовая	кг	150	110	0,020	330	450	9,00	148,50
Крупа гречневая	кг	150	110	0,010	660	700	28,00	462,00
Крупа перловая	кг	150	120	0,010	180	400	4,00	72,00
Крупа кукурузная	кг	150	60	0,010	90	450	4,50	40,50
Геркулес	кг	150	110	0,010	165	550	5,50	90,75
Горох лущенный	кг	150	105	0,010	157,5	400	4,00	63,00
Крупа пшено	кг	150	120	0,010	180	450	4,50	74,25
Крупа пшеничная	кг	150	110	0,005	82,5	350	1,75	28,88
Фасоль	кг	150	105	0,010	157,5	900	90,00	1417,50
Картофель	кг	150	120	0,500	9000	280	140,00	2520,00

Капуста свежая	кг	150	110	0,170	2805	250	42,50	701,25
Лук репчатый	кг	150	120	0,90	16200	150	135,00	2430,00
Чеснок	кг	150	130	0,003	58,5	1500	4,50	87,75
Морковь	кг	150	120	0,120	2160	180	21,60	388,80
Свекла	кг	150	110	0,100	1650	200	20,00	330,00
Помидоры свежие	кг	150	120	0,060	1080	900	54,00	972,00
Томат-паста	кг	150	120	0,005	90	800	4,00	72,00
Огурцы свежие	кг	150	120	0,060	1080	750	45,00	810,00
Огурцы консервированные	кг	150	105	0,030	472,5	700	21,00	330,75
Перец болгарский	кг	150	120	0,030	540	800	24,00	432,00
Редька	кг	150	120	0,050	900	350	17,50	315,00
Лук зеленый	кг	150	120	0,010	180	800	8,00	144,00
Сельдерей (зелень)	кг	150	130	0,010	195	800	8,00	156,00
Укроп (зелень)	кг	150	120	0,010	180	800	8,00	144,00
Капуста цветная	кг	150	75	0,100	1125	850	85,00	956,25
Яблоки	кг	150	120	0,150	2700	550	82,50	1485,00
Груша	кг	150	60	0,085	765	2500	212,50	1912,50
Бананы	кг	150	120	0,150	2700	1000	150,00	2700,00
Гранаты	кг	150	75	0,085	956,25	1000	85,00	956,25
Хурма	кг	150	60	0,085	765	1700	144,50	1300,50
Персики	кг	150	60	0,085	765	800	68,00	612,00
Виноград	кг	150	60	0,085	765	1400	119,00	1071,00
Малина	кг	150	75	0,085	956,25	2000	170,00	1912,50
Клубника	кг	150	60	0,085	765	3000	255,00	2295,00
Лимон	кг	150	105	0,005	78,75	1400	7,00	110,25
Апельсины	кг	150	80	0,150	1800	800	120,00	1440,00
Мандарины	кг	150	80	0,150	1800	1700	255,00	3060,00
Сок тетрапакеты	л	150	120	0,200	3600	450	90,00	1620,00
Сахар	кг	150	120	0,055	990	500	27,50	495,00
Конфеты карамельные	кг	150	60	0,020	180	1500	30,00	270,00
Мясо говядина 1	кг	150	60	0,020	180	1500	30,00	270,00

категории									
Мясная консерва высший сорт	кг	150	60	0,100	900	1100	110,00	990,00	
Мясо птицы	кг	150	105	0,040	630	1500	60,00	945,00	
Колбаса полукопченая	кг	150	105	0,025	393,75	2000	50,00	787,50	
Филе судака	кг	150	105	0,120	1890	1800	216,00	3402,00	
Рыба свежая	кг	150	120	0,120	2160	1500	180,00	3240,00	
Молоко фасован.	л	150	120	0,300	5400	350	105,00	1890,00	
Кефир йодированный 1 литр жир 2,5%	л	150	130	0,200	3900	320	64,00	1248,00	
Сметана фасов. 20%	кг	150	130	0,025	487,5	1500	37,50	731,25	
Творог 9%	кг	150	120	0,070	1260	1600	112,00	2016,00	
Сыр твердый	кг	150	105	0,020	315	3000	60,00	945,00	
Масло слив фасов 82%	кг	150	120	0,050	900	2800	140,00	2520,00	
Яйцо выпш катег	шт	150	120	1	18000	55	55,00	990,00	
Масло растительное рафинир.	л	150	120	0,025	450	1100	27,50	495,00	
Чай, гранулированный	кг	150	130	0,006	117	3200	19,20	374,40	
Какао	кг	150	106	0,004	63,6	2000	8,00	127,20	
кофе	кг	150	106	0,004	63,6	6000	24,00	381,60	
Соль	кг	150	130	0,007	136,5	70	0,49	9,56	
Лавровый лист	кг	150	60	0,001	9	180	0,18	1,62	
Перец красн молот	кг	150	182	0,002	54,6	2800	5,60	152,88	
Перец черн молот	кг	150	182	0,002	54,6	2800	5,60	152,88	
Дрожжи	кг	150	105	0,002	31,5	1500	3,00	47,25	
Сухофрукты	кг	150	106	0,015	238,5	1000	15,00	238,50	
Конфеты шоколадные	кг	150	60	0,020	180	1800	36,00	324,00	
Пряники	кг	150	60	0,020	180	900	18,00	162,00	
Вафли	кг	150	60	0,020	180	1400	28,00	252,00	
Печенье	кг	150	60	0,020	180	1000	20,00	180,00	
Джем	кг	150	48	0,030	216	1300	39,00	280,80	
Кисель	кг	150	106	0,020	318	1100	22,00	349,80	
Мед	кг	150	48	0,030	216	2200	66,00	475,20	

Красная рыба	кг	150	24	0,090	324	9300	837,00	3013,20
Рыбные консервы	кг	150	24	0,048	172,8	1700	81,60	293,76
Икра красная	кг	150	24	0,090	324	10000	900,00	3240,00
Капуста морская	кг	150	24	0,090	324	1750	157,50	567,00
	кг	150	48	0,015	108	720	10,80	77,76
ИТОГО								76300

Главный бухгалтер

Экономист

Диет сестра

Жамбуснова Э.Р.

Нурлыбаев Н.А.

Кендибаева С.А.

Самеева Д.Р.
 Ахметжанов С.Н.
 Дюжумалиева Н.К.
 Кисилбаева С.Д.
 Карабаев Н.Б.
 Курманжановна Д.И.

Конкурс туралы хабарландыру

Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> техникалық тапсырмаға сәйкес тәрбиеленушілерге 5 уақыт ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі бойынша жеткізушіні таңдау бойынша конкурс өткізу туралы хабарлайды.

Қызмет: жалпы соммасы 171 070 535,71 (Бір жүз жетпіс бір миллион жетпіс мың бес жүз отыз бес) теңге 71 тиынға қажетті қызмет түрі Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй мекенжайы бойынша көрсетіледі.

Қызмет түрі талап етілетін мерзімі шартқа қол қойылған сәттен бастап 01 наурыз айы мен 31 желтоқсан айы 2025 жыл ішінде.

Конкурсқа конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келетін барлық өнім берушілер жіберіледі.

Конкурстық құжаттаманың көшірме пакетін 2025 жылдың 10 ақпанға дейінгі мерзімде сағат 09 сағат 00 минуттан бастап 18 сағат 00 минут қоса алғанда Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинетінен алуға болады.

Конверттерге мөрленген конкурсқа қатысуға конкурстық өнімдерді әлеуметті өнім берушілер Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинеті мекенжайы бойынша Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ ұсынады.

Конкурсқа қатысуға өтінімдерді ұсынудың соңғы мерзімі 10 ақпан 2025 жыл сағат 10 сағат 00 минутқа дейін.

Конкурсқа қатысуға өтінімдер конверті келесі мекенжай бойынша ашылады: 10 ақпан 2025 жылы сағат 11 – 00 де, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, ән би залында.

Қосымша ақпарат пен анықтаманы телефондар арқылы алуға болады: 8 (727) 394 – 16 – 00, 394 – 18 – 77.

Самиева А.Р. Ширханов С.Н. Жамбулова А.Р. Кенжетов С.А. Жузасова Ж.К.
✓ *AS* ✓ *Самиев* ✓ *Жамбулов* ✓ *С.А.* ✓ *Ж.К.*
Киембаева С.А. Турмобоев Н.А. Қаратаев Н.Б. Курманжанова З.И.
✓ *С.А.* ✓ *Н.А.* ✓ *Н.Б.* ✓ *З.И.*

Объявление о конкурсе

КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, г. Алматы, ул. Лебедева, дом 31, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> объявляет о проведении конкурса по выбору поставщика услуг по предоставлению горячего питания.

Услуга: на общую сумму 171 070 535,71 (Сто семьдесят одна миллион семьдесят тысяч пятьсот тридцать пять) тенге 71 тиын и доставляются по адресу г. Алматы, ул. Лебедева, дом 31.

Требуемый срок оказания услуг в течение 01 марта по 31 декабря 2025 года с момента подписания договора.

К конкурсу допускаются все потенциальные поставщики, соответствующие требованиям Конкурсной документации.

Пакет копии Конкурсной документации можно получить в срок до 10 февраля 2025 года с 09 часов 00 минут до 18 часов 00 минут включительно по адресу: г. Алматы, ул. Лебедева, дом 31, 1 этаж, кабинет бухгалтерии.

Конкурсные заявки на участие в конкурсе, запечатанные в конверты, представляются потенциальными поставщиками в КГУ «Центр социальных услуг «Сенім» Управления занятости и социальных программ города Алматы, по адресу г. Алматы, ул. Лебедева, дом 31, 1 этаж, кабинет бухгалтерии.

Окончательный срок представления заявок на участие в конкурсе до 10 часов 00 минут 10 февраля 2025 года.

Конверты с заявками на участие в конкурсе будут вскрываться по следующему адресу: г. Алматы, ул. Лебедева, дом 31, 1 этаж, музыкальный зал в 11 часов 00 минут 10 февраля 2025 года.

Дополнительную информацию и справку можно получить по телефонам: 8 (727) 394 – 16 – 00, 394 – 18 – 77.

Самиева А.Р. ✓
Кимбаева С.А. ✓
Алижанов С.Н. ✓
Исраилов Н.А. ✓
Исаунова Д.Р. ✓
Каратаев А.Д. ✓
Кендирбаева С.А. ✓
Курманжанова Д.А. ✓
Дегулаева Н.К. ✓