



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 512403
способом Открытый тендер на понижение

Лот № (74 У, 1811434) Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Казатомпром - SaUran"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "Казатомпром - SaUran"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	74 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников, Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников
Дополнительная характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Сузакский район, с. Таукент, месторождения Канжуган
Условия поставки	-
Срок поставки	С даты подписания договора по 12.2021
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

на оказание услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников рудника «Канжуган» Филиала «Рудник Таукент» ТОО «Казатомпром-SaUran» на 2021 год

1. Наименование оказываемых Услуг: обеспечение лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников ТОО «Казатомпром-SaUran» (далее-Заказчик).
2. Место оказания Услуг: Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район, с. Таукент, месторождение «Канжуган».
3. Срок оказания Услуг: с даты подписания Договора и по 31 декабря 2021 года включительно.
4. Оказание услуг по обеспечению ежедневным лечебно-профилактическим питанием состоит из: горячего завтрака, обеда, ужина, согласно специальному рациону №1, предусмотренному Правилами выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-профилактического питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя», утвержденными приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054.

№ Наименование
питания

Количество посещений * Кол-во работников

ТОО «Казатомпром-SaUran»

по руднику «Канжуган»

1 Горячий завтрак 46860 220 чел.

2 Обед 88608 416 чел.

3 Ужин (ночная смена) 28329 133 чел.

4 Ночной обед 5760 30 чел.

5. Количество лечебно-профилактического питания, указано в нижеуказанной таблице:

Количество посещения столовой 2 раза за рабочую смену и рабочего дня предоставляется работникам работающих во вредных условиях труда.

Работникам работающих с нормальными условиями труда посещение столовой производится 1 раз за рабочий день.

6. Требования к Исполнителю на оказание Услуг по ежедневному обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников Заказчика:

6.1. Продовольственное снабжение;

6.1.1. Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте Исполнителя, предназначенного для транспортировки





продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение или сертификат;

6.1.2. Составлять отчет (еженедельные, ежемесячные) с разделением стоимости продуктов и стоимости услуг (чистка резка, варка, раскладка, подача, и т.п.) и предоставлять ежемесячный отчет Заказчику;

6.1.3. Оповещать для участия сотрудников служб безопасности Заказчика при каждой приемке поступающих продуктов по количеству и ассортименту, рациону и со сроком годности;

6.1.4. Исполнитель отвечает за снабжение высококачественным продовольствием и расходными материалами согласно с настоящими Спецификациями. Продовольственное снабжение включает закуп, транспортировку, хранение, нарезку, разделку, жарку, в том числе на открытом огне, и формование мяса, птицы, морепродуктов, фруктов и овощей; подачу свежеспеченного хлеба и кондитерских изделий; приготовление салатов, напитков, соусов, гарниров, супов и подливок; подготовку меню; подачу блюд; санитарную обработку и хранение мусора и пищевых отходов, предназначенных для утилизации; мойку посуды и очистку воды для мытья посуды, предоставление разноев, посуды, контейнеров, чашек, стаканов, столовых приборов, бытовых приборов, и всего прочего оборудования кухонь и пищеблоков; а также обслуживание столовых и уборку территорий. Во все столовые предприятия должны предоставляться одноразовые салфетки.

6.1.5. Исполнитель предоставляет образцы пищевых продуктов и сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность для проверки и утверждения Заказчика. Вся мясная продукция, которая используется для приготовления пищи (говядина, баранина, конина, куры, окорочка, утка, индейка и т. д.) должны быть только производства РК и соответствовать стандартам качества.

6.1.6. Категорически запрещается завозить мясо для приготовления пищи из других стран мира, кроме РК.

6.1.7. Использоваться могут только утвержденные продукты. Все пищевые продукты подвергаются выборочной проверке и контролю на качество.

6.1.8. Совместно с комиссией назначенных по приказу со стороны Заказчика так же общественной комиссией производить контроль предусмотренных в договоре в правах Заказчика за санитарным состоянием пищеблоков, правильность эксплуатации кухонного оборудования, качество блюд продуктов, отпускаемых в столовой, соответствие кухонного персонала квалификационным и санитарным требованиям, завышения цен на основные продукты мясо, овощи, молочные продукты, сахар, и т.п. по сравнению со среднерыночными;

6.1.9. Предоставлять информацию Заказчику об объемах и качества продуктов, доставляемых на предприятие о соответствии выхода продуктов в блюдах, утвержденных меню и калькуляцией.

6.1.10. Установленное время приема пищи может быть изменено по согласованию с Заказчиком или при утверждении последним, согласно распорядку работ Заказчика.

6.2. Меню

6.2.1. Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологической картой приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;

6.2.2. Кроме того, Обеспечение питанием включает обслуживание по особым случаям, в частности фуршеты по особым поводам и событиям (визиты делегаций, фуршеты по особым случаям и государственные праздники, еды на вынос и т.д.).

6.2.3. Ежедневно предоставлять Заказчику для утверждения семидневное меню с раскладкой согласно Приложению №1 «Семидневное меню лечебно-профилактического питания на 2021 год» к настоящей Технической спецификации, качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3700 ккал).

6.2.4. Исполнитель имеет право вносить изменение и дополнение к Приложению № 1 «Семидневное меню лечебно-профилактического питания на 2021 год» к настоящей Технической спецификации, в части улучшения качество Меню по согласованию с Заказчиком дополнительно. 6.2.5. Исполнитель обязан обеспечить в столовой наличие первых и вторых блюд не менее 2-х видов, гарнир должен быть не менее 3-х видов (овощи, крупа, макаронные изделия), не менее 3-х видов салата и заправки, свежеспеченный хлеб (серый, белый), в достаточном количестве соусы (майонез, кетчупы, сметана, соевый соус, горчица) согласно ассортименту блюд, салфетки, не менее 2-х видов напитков один из которых натуральный фруктовый сок или компот из сухофруктов, чай, кофе, молоко натуральное или пастеризованное, свежие фрукты; Каждую неделю меню с указанием ингредиентов и массы/выхода блюд (в граммах) представляется для проверки и согласования с Заказчиком не позже чем за четыре дня до начала новой недели.

6.2.6. Исполнитель в конце каждого месяца должен представить Заказчику отчет по фактически поданным рациону и ассортименту блюд. На каждой линии обслуживания и на доске объявлений должен располагаться на видном месте хорошо заметное меню, на котором должно быть указано полное меню, на данный день. Меню должны составляться на казахском и русском языках.

6.2.7. Исполнитель должен придерживаться 4 различных меню на 4 недели, которые могут повторяться каждый месяц.

6.2.8. Исполнитель должен обеспечивать разнообразие блюд в меню.

6.2.9. Исполнитель должен обеспечить пятое диетическое блюдо (молочная перловая, рисовая, пшеничная каша). Исполнитель должен обеспечить в обязательном порядке кисломолочные продукты:

- Горячий завтрак: молоко, йогурт/творог.
- Обед: молоко и кефир/ряженка.
- Ужин: кефир/ряженка, сметана.
- Ночной ужин: кефир/ряженка, сметана.

6.2.10. Предоставляемое питание и стиль приготовления должны быть разнообразными и приготовлены из качественных и свежих продуктовых ингредиентов в зависимости от доступности поставок временами может требоваться внесение «разовых» замен для некоторых составляющих. Уведомление о таких заменах должно заранее за три дня подаваться Заказчику в письменном виде. Если запасы составляющих меню оканчиваются в течение периода обслуживания, окончившиеся запасы следует заменить по утверждению Заказчика продуктами равного качества и популярности, которые должны быть немедленно доступны.

6.2.11. Исполнитель должен включать во все блюда как минимум перечисленные ниже приправы. Соответствующие





дополнительные ингредиенты должны добавляться также в различные блюда национальной кухни: масло, сладкий кетчуп, майонез, соус к мясу, кетчуп, уксус, перец, соль, соус горчица, лимонный сок, салатное масло.

6.2.12. Исполнитель должен подавать на завтрак соки, фрукты доступных на рынке на данное время года (грейпфрут, апельсин, ананас, киви, яблоко и т.д.). Соки должны быть свежие, консервированные без добавления сахара или мороженые концентрированные соки.

6.2.13. Исполнитель должен обеспечивать на каждый обед и ужин как минимум один вид свежих фруктов, два вида овощей на выбор. Как минимум один вид овощей должен быть свежим.

6.2.14. Исполнитель должен использовать в свежем виде для обедов и ужинов любые из нижеперечисленных овощей: помидоры, лук, перец, капусту, морковь, баклажан.

6.3.15. Заказчиком или его уполномоченным представителем проводятся проверки. Результаты проверок в вопросах качества считаются окончательными и обязательными.

6.2.16. Сотрудники Заказчика имеют право выбрать любую пищу из предложенного меню по собственному желанию. Исполнитель не вправе отказывать в выборе блюд сотрудникам Заказчика.

6.2.17. Каждый сотрудник Заказчика должен иметь возможность получения дополнительной порции. О любых злоупотреблениях правом свободного получения дополнительных порций (умышленной порче) необходимо уведомлять Заказчика, которому следует передать всю необходимую информацию.

6.2.18. Исполнитель должен обеспечить постоянное разнообразие подаваемых хлебобулочных изделий и выпечки, которые должны подаваться в течение 24 часов с момента выпекания. Не свежие хлебобулочные изделия своевременно изыматься из раздачи.

6.2.19. Столовые и места для приема пищи на объектах должны быть открыты в оговоренное время, согласно распорядку работ Заказчика.

6.2.20. Соблюдение семидневного меню, утвержденного Заказчиком.

6.3. Общие требования

6.3.1. Исполнитель должен предоставлять питание своим служащим за свой счет.

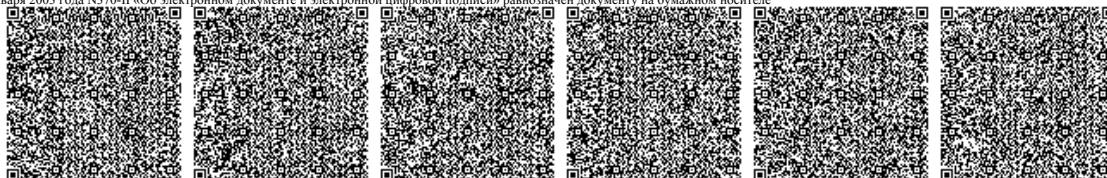
6.3.2. Исполнитель обеспечивает наличие дополнительного оборудования и оснащения, необходимого для оказания Услуг по обеспечению питания.

6.3.3. Имеющееся оборудования Заказчика оснащение включая кухонный инвентарь: посуду и инструменты, указаны в Таблице № 1: кухонная мебель, холодильные установки, электрические печи для готовки пищи, ножи, сковороды, столовая посуда, микроволновые печи, автоматы с кипятком и кофе, автоматы с холодной питьевой водой и все другие предметы, необходимые для предоставления Услуг по обеспечению питания, должны быть совместно инвентаризированы Заказчиком и Исполнителем, также должны переданы Исполнителю с оформлением акта приема - передачи до начала эксплуатации. Каждый новый предмет оборудования, посуды и оснащения, поставляемый Исполнителем, должен быть внесен в опись до начала эксплуатации.

Таблица №1:

№ Инвентарный номер Название основного средства рудника «Канжуган» Кол-во

1	0109012	Металлическая перегородка	1
2	0109022	Металлическая перегородка	1
3	0110022	Стол со стульями	1
4	0110048	Стол со стульями	1
5	0110049	Стол со стульями	1
6	0110050	Стол со стульями	1
7	0110051	Стол со стульями	1
8	0110085	Стол одностумбовый	1
9	0206024	Холодильная машина MBV1-4-2	1
10	0408080	Стул кресло	1
11	0408110	Стул кресло	1
12	0408111	Стул кресло	1
13	0408112	Стул кресло	1
14	0409001	Стол	1
15	0409002	Стол	1
16	0409003	Стол	1
17	0409004	Стол	1
18	0409005	Стулья железные	1
19	0409006	Стулья железные	1
20	0409007	Стулья железные	1
21	0409008	Стулья железные	1
22	0409009	Стулья железные	1
23	0409010	Стулья железные	1
24	0409011	Стулья железные	1
25	0409012	Стулья железные	1
26	0409013	Стулья железные	1
27	0409014	Стулья железные	1
28	0409015	Стулья железные	1
29	0409016	Стулья железные	1
30	0409017	Стулья железные	1
31	0409018	Стулья железные	1





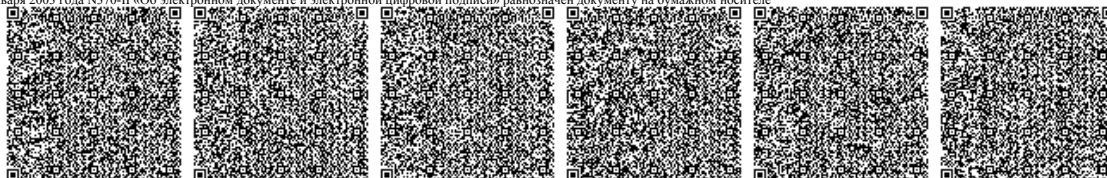
- 32 0409019 Стулья железные 1
- 33 0409020 Стулья железные 1
- 34 0409021 Стулья железные 1
- 35 0409022 Стулья железные 1
- 36 0409023 Стулья железные 1
- 37 0409024 Стулья железные 1
- 38 0409025 Стулья железные 1
- 39 0409026 Стулья железные 1
- 40 0409027 Стулья железные 1
- 41 0409028 Стулья железные 1
- 42 0409090 Тумба 1
- 43 0409091 Тумба 1
- 44 0409092 Тумба 1
- 45 0409142 Стол компьютерный с тумбой 1
- 46 0409155 Стол компьютерный с тумбой 1
- 47 0409157 Стол компьютерный с тумбой 1
- 48 0506128 Телефонный аппарат Panasonic 1
- 49 0511007 Шкаф для документов 1
- 50 0511035 Шкаф для одежды 1
- 51 Кондиционер LG M 30L3H 1
- 52 Кондиционер LG M 30L3H 1
- 53 0705023 Кассовый кабинка КК -70К 1
- 54 Кондиционер ARVIN-18HH79 1
- 55 0707018 Стулья 1
- 56 0707019 Стулья 1
- 57 0707020 Стулья 1
- 58 0707021 Стулья 1
- 59 0707022 Стулья 1
- 60 0707023 Стулья 1
- 61 0707024 Стулья 1
- 62 0707025 Стулья 1
- 63 0707026 Стулья 1
- 64 0707027 Стулья 1
- 65 0707028 Стулья 1
- 66 0707029 Стулья 1
- 67 0707030 Стулья 1
- 68 0707031 Стулья 1
- 69 0707032 Стулья 1
- 70 0707033 Стулья 1
- 71 0707034 Стулья 1
- 72 0707035 Стулья 1
- 73 0707036 Стулья 1
- 74 0707037 Стулья 1
- 75 0707038 Стулья 1
- 76 0707039 Стулья 1
- 77 0707040 Стулья 1
- 78 0707041 Стулья 1
- 79 0707042 Стулья 1
- 80 0707043 Стулья 1
- 81 0707044 Стулья 1
- 82 0707045 Стулья 1
- 83 8112026 Здание склада столовой ПВ-5 1
- 84 8709029 Здание АБК (общей площадью 432 м2)

6.3.4. Исполнитель несет ответственность за бережную эксплуатацию и ведение описи выше указанных в Таблице №1 предметов и обеспечивает замену утерянного или поврежденного оборудования, посуды или оснащения за свой счет в соответствии с нормами естественного износа.

6.3.5. В случае если, по мнению Заказчика, раздаточные линии слишком длинны или раздача происходит слишком медленно, Исполнитель должен принимать корректировочные меры, такие как обустройство дополнительных раздаточных линий, назначение дополнительного персонала для работы на раздаточной линии, или принимать те меры, которых может потребовать Заказчик.

6.3.6. Исполнитель должен обеспечить питание в достаточном количестве для всего персонала с постоянным обновлением ассортимента блюд, кисломолочных продуктов, фруктов, овощей и салатов. Также, Исполнитель должен обеспечить, чтобы его представитель проводил мониторинг качества всех подаваемых блюд, чтобы обеспечить качество, и удовлетворял необходимым рационом ЛПП нужды персонала Заказчика.

6.3.7. Установленное время приема пищи может быть изменено по согласованию с Заказчиком или при утверждении последним.





6.3.8. Специальное диетическое питание, прописанное квалифицированным диетологом или медицинским органом, утвержденным Заказчиком, предоставляется без дополнительной оплаты. Такое питание должно отвечать стандартам, установленным для обычного планового питания.

6.3.9. Исполнитель должен иметь на объекте запас продовольствия, в том числе скоропортящихся продуктов, не менее чем на 5 дней во избежание перебоев в предоставлении Услуг или понижения рациона ЛПП, стандартов питания.

6.3.10. Исполнитель обязан обеспечивает чистоту в столовых помещениях. Персонал Исполнителя должны быть приветливыми к работникам и посетителям Заказчика. После каждого приема пищи полы должны подметаться и подвергаться влажной уборке. Их нужно содержать в чистоте вовремя приема пищи и в течение дня, и ежедневно мыть. Полы чистят щетками не реже двух раз в неделю или по мере необходимости, для соблюдения стандартов чистоты. Окна нужно мыть по мере необходимости.

6.3.11. Количество ЛПП может меняться в меньшую сторону по согласованию с Заказчиком.

6.4. Санитарные стандарты

6.4.1. Кухонное оборудование и инвентарь, инструменты, ножи и фарфоровые изделия нужно мыть и стерилизовать после каждого использования. Жиро уловители нужно очищать еженедельно или чаще, при необходимости. Вытяжки или блоки нужно мыть по мере необходимости. Морозильники, кладовые, помещений по изготовлению, мясных, овощных, и мучных изделия должны всегда содержаться в чистоте и без мусора, с соблюдением требования температурных режимов для продовольствия.

6.4.2. Исполнитель обеспечивает бесперебойную работу вентиляционной системы в помещениях столовой и проводит собственными силами ремонт и обслуживание вентсистемы и системы канализации, водоснабжения.

6.4.3. Исполнитель должен прилагать все необходимые усилия для недопущения появления на кухне, столовой или помещениях для хранения пищи мух, прочих насекомых, вредителей или грызунов. Все уборные, прилегающие к столовой, нужно мыть не реже трех раз в день. Кроме того, уборные нужно мыть после каждого приема пищи и укомплектовать необходимыми материалами (мыло, освежители воздуха, туалетная бумага, полотенце, чистящие и дезинфицирующие средства) и прочие расходные материалы. Для поддержания высоких гигиенических стандартов следует максимально использовать моющие и дезинфицирующие средства. В то время, когда контейнеры и банки не используются, они должны быть закрыты. Мусор должен находиться в пластиковых мешках, загруженных в отдельный мусорный контейнер предварительно отсортированных по видам – стеклобой, картонно-бумажные, пластик, и отдельно размещать пищевые отходы в отдельные сборники-контейнера для пищевых отходов, с раздельным хранением сухих и мокрых отходов. Мешки следует хранить в закрывающихся контейнерах. До вывоза мусор нужно хранить в месте, защищенном от мух. Весь мусор перед вывозом нужно хранить в прохладном месте. Место временного хранения должны быть оснащены подставками для швабр, веников, щеток и лопат. Не допускается использование этого инвентаря в других местах.

6.4.4. Исполнитель при оказании Услуг должен обеспечить оформленные санитарные книжки на каждого своего работника. С результатом медицинских осмотров и заключением о допуске к работе. Согласно Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" от 23 апреля 2018 года № 186.

6.4.5. Весь персонал, контактирующий с продовольственными продуктами или работающий на кухне, должен принимать душ и надевать чистую униформу непосредственно перед началом рабочей смены. Во время дежурства (раздачи пищи) сотрудники столовой должны всегда носить спецодежду, соответствующий головной убор, спецобувь (кухонные противоскользящие тапочки) и перчатки.

6.4.6. Для каждого работника пищеблока, контактирующего с продовольственными продуктами, Исполнитель должен вести на Объекте медицинские карточки, выданные признанным медицинским учреждением, с подтверждением того, что такой работник не имеет проблем со здоровьем.

6.4.7. Исполнитель обеспечивает перед началом работы каждого своего работника медицинским осмотром. Для каждого работника нужно вести карту прививок согласно требованиям проекта по вакцинации.

6.4.8. Указанные медицинские записи нужно вести на основании результатов медицинских осмотров, проводимых согласно стандартам, приемлемым для Заказчика.

6.4.9. Исполнитель должен выполнять все прочие требования, установленные компетентным медицинским органом и утвержденные Заказчиком. Эти инструкции и директивы могут включать, без ограничений, получение уведомлений и инструкций от контролирующего персонала и наглядные показы, проводимые таким персоналом, частую проверку рук и т. д.

6.4.10. Исполнитель должен внедрить процедуры, необходимые для обеспечения того, чтобы лицо, не отвечающее указанным требованиям, не допускалось к переработке продуктов и не контактировало с ними.

6.5. Оборудование, квалификация персонала и оснащение столовых

6.5.1. Обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала для выполнения указанного объема работ и обеспечивающим бесперебойное оказание услуг для количества работников согласно настоящей Технической спецификацией (включая подсобных работников, уборщиков помещения и т.д.), прошедших аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов (в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186;

6.5.2. Исполнитель самостоятельно и за свой счет должен обеспечить столовую с необходимыми отсутствующими инвентарями и посудами, износ которых будут определены ежеквартально при совместной комиссионной проверке с представителями рудника (заказчика) где подсчитывается требуемые количества и не пригодность их к дальнейшему использованию;

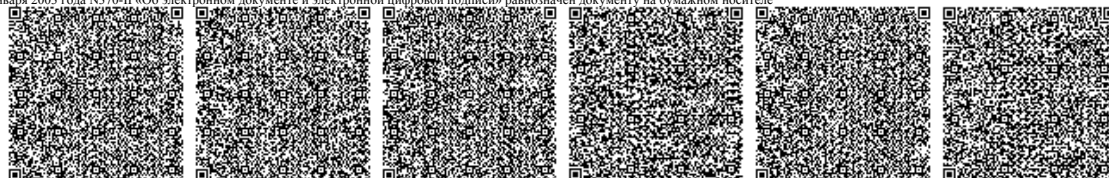
6.5.3. Обеспечение доставки продуктов питания на транспорте, имеющим санитарное заключение;

6.5.4. Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами;

6.5.5. Обеспечение формой работников столовой, условий для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока;

6.5.6. Соблюдение скорости и эстетичности сервировки столов, обеспечение слаженности работы «персонала» работников столовой от раздачи до мытья посуды;

6.5.7. Содержание и правильная эксплуатация вверенного оборудования пищеблока в технически исправном состоянии, соблюдение условий и режимов функционирования оборудования и коммуникаций здания;





6.6. Дополнительные требования

6.6.1. Эксплуатация столовой, кухни и обеденных залов предприятия в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;

6.6.2. Предоставление отчетов о расходовании продуктов и эксплуатации столовой по требованию Заказчика;

6.6.3. Обслуживать оборудование столовой, обеспечивать функционирование и поддержание технологических процессов столовой, для обеспечения питанием работников Заказчика;

6.6.4. Своевременно отслеживать количество и качество товарных запасов, заниматься своевременным приобретением продуктов и сырья для переработки;

6.6.5. Задействовать в процессе приготовления пищи персонал, имеющий допуск по состоянию здоровья к деятельности по обеспечению питанием, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями (медицинскими книжками, где отмечаются результаты медицинских осмотров, обследований и даты прохождения гигиенического обучения);

6.6.6. Осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;

6.6.7. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования столовой, соблюдение пожарных, санитарных норм, требования экологического кодекса и правил промышленной, электрической безопасности.

6.6.8. Следить за техническим состоянием и внешним видом вверенного помещения для приготовления пищи, своевременно сообщать о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования Заказчику;

6.6.9. Производить иные необходимые действия, направленные на улучшение качества питания на вверенном объекте Заказчика;

6.6.10. Обслуживание всего персонала Заказчика по оказанию услуг ЛПП не зависимо от отнесения персонала, к какому-либо подразделению Заказчика;

6.6.11. Обслуживание работников подрядных организаций Заказчика не выше стоимости услуг ЛПП оказываемых Заказчику.

6.6.12. Ежеквартально предоставлять Заказчику отчет санитарно-эпидемиологической экспертизы о санитарно-эпидемиологическом состоянии столовой, кухни и обеденных помещений рудника Заказчика на предмет соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания.

6.6.13. Исполнитель при оказании Услуг должен вести следующие журналы:

1) журнал осмотра рук, открытых частей тела и проверка наличия гнойничковых заболеваний и других нарушений кожного покрова;

2) журнал контроля качества готовых блюд, проверки температурного режима блюд, калорийности и выхода готовых блюд в граммах, с росписью ответственного лица на отпуск готового блюда;

3) журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер.

6.6.14. Услуги по организации лечебно-профилактического питания работников, изготавливаемые в процессе оказания Услуг блюда и кулинарные изделия, должны отвечать и соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, в том числе санитарно-эпидемиологической безопасности, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, а также иным действующим нормативным документам, техническим регламентам, стандартам РК.

6.6.15. Исполнитель обязан обеспечить наличие всех продуктов для обеспечения Рационом № 1 (дневная норма в граммах) работников Заказчика:

Рацион № 1

Хлеб ржаной 100 Сметана 10

Мука пшеничная 10 Сыр 20

Мука картофельная 1 Масло сливочное 20

Крупа, макаронные изделия 25 Масло растительное 7

Бобовые 10 Картофель 160

Сахар 17 Капуста 150

Мясо говядина (в готовом виде) 70 Овощи 90

Рыба (в готовом виде) 20 Томат-пюре 7

Печень 30 Фрукты свежие 130

Яйцо 3/4 шт. Клюква (лимон) 5

Кефир 200 Сухари 5

Молоко 70 Соль 5

Творог 40 Чай 0,4

6.6.16. Дополнительно к рациону выдается 150 мг. аскорбиновой кислоты.

6.6.17. Дополнительно выдается питьевая вода (газированная и не газированная) работникам рудника в бутилированных емкостях (расчет потребности на одного работника указан в таблице №2 в соответствии Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водопользованию, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» № 209 от 16 марта 2015 года.

«Воды питьевые расфасованные в емкости» по СТ РК 1432-2005

Таблица 2.

№ Наименование Ед. изм.

1 На производственные площадки в летнее время на одного работника в смену 2 литра

2 На производственные площадки в зимнее время на одного работника в смену 1 литр

3 В Административно-бытовой комплекс и производственные площадки на одного работника в рабочий день 1 литр

Вода газированная, неминеральная, питьевая, природная, объем 1,0 л.

Вода негазированная, неминеральная, питьевая, природная, объем 1,5 л.

Вода негазированная, неминеральная, питьевая, природная, объем 5,0 л.

Вода негазированная, неминеральная, питьевая, природная, объем 19,0 л.





Согласовать с Заказчиком образцы поставляемой продукции (питьевой воды).

6.6.18. Для приготовления пищи должен быть предусмотрен соответствующий запас продуктов с учетом задержки доставки на 5 (пять) календарных дней. В зависимости от доступности поставок временами может требоваться внесение «разовых» замен для некоторых составляющих продовольствия.

6.6.19. Поставку продуктов Исполнитель оформляет актом (накладной), санитарными документами, подтверждающими качество сертификатами.

6.6.20. Запрещается использование для приготовления пищи продуктов, содержащих «генно-модифицированный организм» (далее по тексту – ГМО), а также таких продуктов как маргарин, животные жиры, пальмовое масло, сухое молоко, заменитель молока и т. д.

6.6.21. Приемка готового питания (бракераж) осуществляется по количеству и качеству в соответствии с порядком, установленным на предприятии Заказчика. О выявленных случаях предоставления некачественных блюд с истекшим сроком годности продуктов питания Заказчик незамедлительно письменно уведомляет Исполнителя.

6.6.22. Заказчик вправе отказаться от принятия некачественных блюд и продуктов питания до получения Исполнителем уведомления.

6.6.23. Заказчик вправе в любое время проверить качество оказываемых исполнителем услуг с привлечением уполномоченных представителей органов санитарно-эпидемиологической службы.

6.6.24. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество сертификатом.

6.6.25. Исполнитель обязан обеспечивать лечебно-профилактическим питанием на основании табеля посещаемости, предоставляемым Заказчиком графиком сменности производственного персонала.

6.6.26. Исполнитель самостоятельно и за свой счет должен обеспечить вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) и пищевых отходов, сортировку и хранение по однородности отходов, образующихся в процессе деятельности столовой, а также обеспечить свой персонал моющими и чистящими средствами для организации мойки посуды и поддержания чистоты в помещениях в соответствии с санитарными нормами.

6.6.27. Исполнитель обязан оказать услугу по обеспечению лечебно-профилактического питания т.е. приготовление пищи по месту расположения столовой рудника Заказчика.

6.6.28. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории государств-участников Таможенного союза для контакта с пищевыми продуктами, посуда во время раздачи не должна быть битой, грязной и потертой.

Посуда для приема пищи (тарелки, кружки, стаканы) должна быть изготовлены из стекла или керамики, и должны быть в наличии резервные посуды в достаточном объеме из расчета количества потребляемого посещения работников Заказчика.

Для раздачи хлебобулочных и фруктовых продуктов должны быть использованы специальные щипцы.

6.6.29. Соблюдать требования и нормы действующей у Заказчика Документированной процедуры «Требования в области СМПБ и ОТ, СЭМ к подрядным организациям, привлекаемым к различным видам работ на территории ТОО «К-SU».

6.6.30. В случае если имеются товары казахстанского происхождения, используемые в рамках оказания Услуг по настоящему Договору, обеспечить приобретение данных товаров у товаропроизводителей.

6.6.31. Оплата Услуг: ежемесячная оплата по факту оказания Услуг, в течение 20 (двадцати) рабочих дней после подписания Акта оказанных Услуг уполномоченными лицами обеих сторон.

6.7. График и сроки оказываемых Услуг:

- 1) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК – С 07-00 ЧАСОВ ДО 09-00 ЧАСОВ;
- 2) ОБЕД - С 11 ЧАСОВ 30 МИНУТ ПО 14 ЧАСОВ 00 МИНУТ ЕЖЕДНЕВНО;
- 3) УЖИН (НОЧНАЯ СМЕНА) С 19-00 ЧАСОВ ДО 21-00 ЧАСОВ;
- 4) ВТОРОЙ УЖИН (НОЧНАЯ СМЕНА) С 23-30 ЧАСОВ ДО 24-30 ЧАСОВ.

7.

8. Исполнитель обязан соблюдать нижеуказанное семидневное меню. Не соблюдение, указанного меню, является несоответствием норм «Правил выдачи лечебно-профилактического питания» и Договорных обязательств.

Приложение №1
к Технической спецификации

Семидневное меню лечебно-профилактического питания на 2021 год

ПОНЕДЕЛЬНИК

№ Наименование Выход, грамм Калорий

Горячий завтрак

1 Каша молочная (2 наименования) 200/10 320

2 Яичница глазунья 79 157

3 Колбаса (2 наименования) 0,25 215

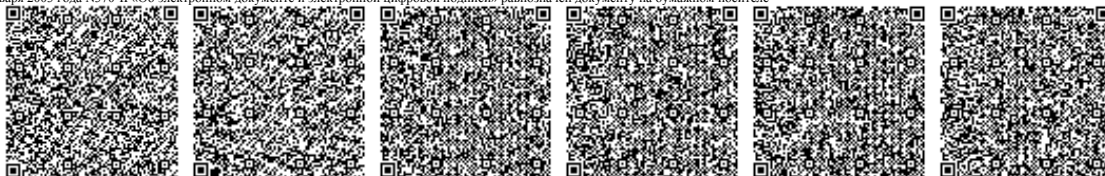
4 Фрикадельки в соусе 75/50 215

5 Сосиски отварные 75/50 155

6 Гарниры (2 наименования) 200 72,2

7 Сыр 0,25 30,8

8 Йогурт 1 шт. 46





- 9 Масло сливочное, джем 0,20/0,10 115
- 10 Хлеб белый, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 233
- 11 Булочки 75 265
- 12 Чай черный, зеленый, с лимоном 200 122
- 13 Какао с молоком 200 106
- 14 Чай с молоком 200 111
- 15 Кофе, какао с молоком 200 167,5
- 16 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 17 Молоко 200 233

Обед

- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Суп кеспе 25/500 395
- 4 Суп крестьянский 25/500 395
- 5 Мясо говядина жареное 25/500 365
- 6 Цыплята табака 75/100 395
- 7 Биштекс 75/50 386
- 8 Гарнир (4 наименования) 200 111
- 9 Хлеб белый, черный 200 56
- 10 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 11 Кофе, какао, с молоком 200 265
- 12 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 13 Сок 200 56
- 14 Фрукты 100
- 16 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 17 Кефир 200 122

Ужин

- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Суп "Рассольник" 25/500 395
- 3 Жареная рыба 120 120
- 4 Мясо говядина отварное 75/50 485
- 5 Бефстроганов 75/50 425
- 6 Котлеты по-домашнему 75/50 335
- 7 Гарнир (2 наименования) 200 250
- 8 Хлеб белый, черный 200 106
- 9 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 10 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 128,5
- 11 Беляши 1шт 106
- 12 Кефир 200 122
- 13 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Ночной обед

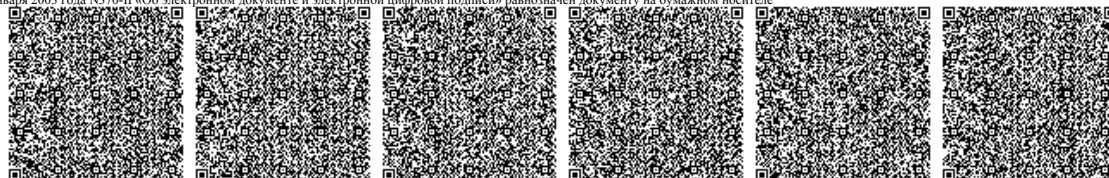
- 1 Суп кеспе 25/500 395
- 2 Суп крестьянский 25/500 395
- 3 Салаты (2 наименования) 100 120
- 4 Мясо говядина 100 485
- 5 Плов по-узбекски из говядины 75/250 425
- 6 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 7 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 8 Сок натуральный 200 56
- 9 Фрукты 100
- 10 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 11 Хлеб ржаной 50 233
- 12 Хлеб белый 200 265
- 13 Булочки 100 106
- 14 Кефир 200 122
- 15 Печенье, вафли, конфеты 20 35

ВТОРНИК

№ Наименование Выход, грамм Калорий

Горячий завтрак

- 1 Каша молочная (2 наименования) 200/10 320
- 2 Болоньез 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 5 Яичница глазунья 79 157
- 6 Сосиски отваренные 25 72,2





- 7 Сыр 10 30,8
- 8 Творог со сметаной 100 128
- 9 Хлеб белый, булочки, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 20 115
- 10 Масло сливочное, мед 20 115
- 11 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 12 Молоко 200 233
- 13 Кофе с молоком 200 122
- 14 Какао с молоком 200 106
- 15 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Обед

- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Пельмени из говядины 25/500 365
- 3 Борщ со сметаной из говядины 25/500 120
- 4 Плов по-узбекски из баранины 75/250 365
- 5 Биточки 110/50 395
- 6 Шницель из окорочков 200 214
- 7 Гарнир (2 наименования) 200 214
- 8 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 9 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 56
- 10 Кофе, какао с молоком 200 128,5
- 11 Хлеб черный 50 233
- 12 Хлеб белый 200 233
- 13 Фрукты 100
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 15 Кефир 200 122

Ужин

- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Суп лапша 25/500 365
- 3 Мясо в соусе 75/50 350
- 4 Курица в духовке 75/50 106
- 5 Гарнир (2 наименования) 200 214
- 6 Хлеб белый, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 128,5
- 7 Пирожки печеные с картошкой 200 233
- 8 Сок натуральный, компот 200 106
- 9 Кефир 200 122
- 10 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Ночной обед

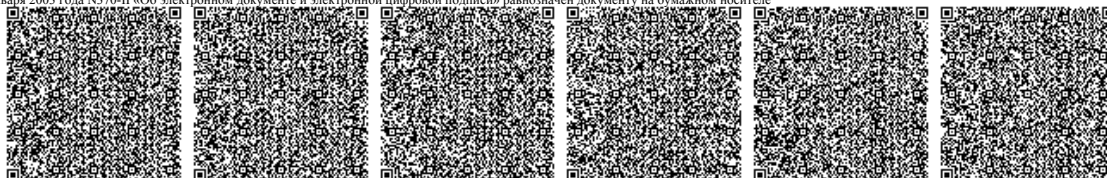
- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Поджарка 75/50 350
- 3 Жаркое по- домашнему из баранины 75/250 365
- 4 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 5 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 6 Сок натуральный 200 56
- 7 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 8 Хлеб ржаной 50 233
- 9 Хлеб белый 200 265
- 10 Баурсаки 100 106
- 11 Кефир 200 122
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35

СРЕДА

№ Наименование Выход, грамм Калорий

Горячий завтрак

- 1 Каша молочная (2 наименования) 200/10 320
- 2 Яичница глазунья 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Макароны карбонара 200 214
- 5 Тефтели в соусе 110/50 395
- 6 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 7 Сыр 20 115
- 8 Ряженка 200 213
- 9 Джем 20 115
- 10 Масло сливочное 20 213
- 11 Масло шоколадное 200 233
- 12 Хлеб белый, булочки, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 75 265





- 13 Кондитерские изделия 50 122
- 14 Молоко 200 106
- 15 Какао с молоком 200 111
- 16 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 167,5
- 17 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 18 Кофе с молоком
- Обед
- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Лапша по-домашнему 35/400 365
- 3 Суп картофельный с фасолью 35/400 365
- 5 Манты из говядины 315 435
- 6 Курица (не содержащие ГМО) жаренная 200 111
- 7 Жареная рыба 120 120
- 8 Гарниры (2наименования) 200 128,5
- 9 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 56
- 10 Кофе, какао с молоком 200 111
- 11 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 12 Хлеб белый, черный 200 233
- 13 Фрукты (яблоки, бананы, апельсины) 100
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- Ужин
- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Лагман 75/150/20 395
- 3 Мясо из говядины в грибном соусе 315 435
- 4 Чахохбили из мясо баранины 200 214
- 5 Гарниры (2 наименования) 200 106
- 6 Хлеб белый, черный 200 122
- 7 Пирожки жареные 100 122
- 8 Кефир 200 106
- 9 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 10 Компот, каркаде 200 128
- 11 Сок натуральный 200 56
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- Ночной обед
- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Курица (не содержащие ГМО) в духовке 75/50 435
- 3 Суп картофельный с фасолью 35/400 365
- 4 Тефтели в соусе 75/250 365
- 5 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 6 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 7 Сок натуральный 200 56
- 8 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 9 Хлеб ржаной 50 233
- 10 Хлеб белый 200 265
- 11 Самса 100 315
- 12 Кефир 200 106
- 13 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- ЧЕТВЕРГ
- № Наименование Выход, грамм Калорий
- Горячий завтрак
- 1 Каша молочная 2 наименования 200/10 320
- 2 Яичница глазунья 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Сыр 25 72,2
- 5 Сосиски в соусе 10 30,8
- 6 Гарниры (2 наименования) 200 233
- 7 Масло сливочное, мед 20 115
- 8 Молоко 200 233
- 9 Хлеб белый, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 111
- 10 Кондитерские изделия 50 122
- 11 Какао с молоком 200 106
- 12 Чай с молоком 200 111
- 13 Кофе с молоком 200 167,5
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35





Обед

- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Рассольник 25/500 395
- 3 Суп крестьянский 25/500 120
- 4 Тефтели из говядины в соусе 70/50 395
- 5 Жаркое из баранины 75/100 395
- 6 Запеченная рыба 120 120
- 7 Курица (без ГМО) в грибном соусе 100/250 435
- 8 Гарниры (2 наименования) 200 111
- 9 Кофе, какао с молоком 200 128,5
- 10 Сок натуральный, компот 200 128,5
- 11 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 12 Хлеб белый 200 233
- 13 Хлеб ржаной 50 265
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 15 Фрукты (яблоки, бананы, апельсины, хурма) 100
- 16 Кефир 200

Ужин

- 1 Салаты (4 наименования) 100 120
- 2 Мясо по-казахски из конины 75/150 335
- 3 Поджарка 75/100 395
- 4 Курица (не содержащие ГМО) в духовке 90/250 395
- 5 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 6 Сосиски в тесте 75 265
- 7 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 106
- 8 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 9 Кофе, какао с молоком 200 128,5
- 10 Хлеб белый 200 233
- 11 Кефир 200 111
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Ночной обед

- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Котлеты домашние из говядины 75/50 435
- Суп картофельный с фрикадельками 35/400 365
- 3 Мясо из баранины отварное 75/250 335
- 4 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 5 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 6 Сок натуральный 200 56
- 7 Компот из сухофруктов 200 106
- 8 Хлеб ржаной 50 265
- 9 Хлеб белый 200 233
- 10 Сосиски в тесте 100 122
- 11 Кефир 200 111
- 17 Печенье, вафли, конфеты 20 35

ПЯТНИЦА

№ Наименование Выход, грамм Калорий

Горячий завтрак

- 1 Каша молочная (3 наименования) 200/10 320
- 2 Яичница глазунья 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Тефтели в соусе 25 215
- 5 Гарниры 2 наименования 200 214
- 6 Сыр 25 72,2
- 7 Творог со сметаной 10 30,8
- 8 Джем 20 115
- 9 Масло сливочное 20 115
- 10 Молоко 20 233
- 11 Хлеб белый, Булочки домашние, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 233
- 12 Молоко 200 122
- 13 Какао с молоком 200 106
- 14 Чай с молоком 200 111
- 15 Кофе с молоком 200 167,5
- 16 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Обед





- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Суп перловый 25/500 395
- 3 Мясо по-казахски из конины 75/150 335
- 4 Макароны по-домашнему 200 214
- 5 Рыба жареная 150 225
- 6 Азу 75/250 335
- 7 Чай с молоком 200 111
- 8 Сок натуральный, компот, кисель 200 56
- 9 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 10 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 233
- 11 Хлеб белый 200 233
- 12 Фрукты 100
- 13 Кефир 200
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Ужин

- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Поджарка 265/10 435
- 3 Пельмени 55/500 350
- 4 Котлеты рубленые 100/75 435
- 5 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 6 Пирожки печеные 100 106
- 7 Хлеб белый, черный 200 111
- 8 Кофе, какао с молоком 200 128,5
- 9 Чай с молоком 200 106
- 10 Кефир 200
- 11 Компот из сухофруктов 200 106
- 12 Сок натуральный 200 56
- 13 Печенье, вафли, конфеты 20 35

Ночной обед

- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Манты 315 335
- 3 Курица (без ГМО) в духовке 75/250 435
- 4 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 5 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 6 Сок натуральный 200 56
- 7 Компот из сухофруктов 200 106
- 8 Хлеб ржаной 50 111
- 9 Хлеб белый 200 233
- 10 Пирожки печеные с картошкой 100 122
- 11 Кефир 200 106
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35

СУББОТА

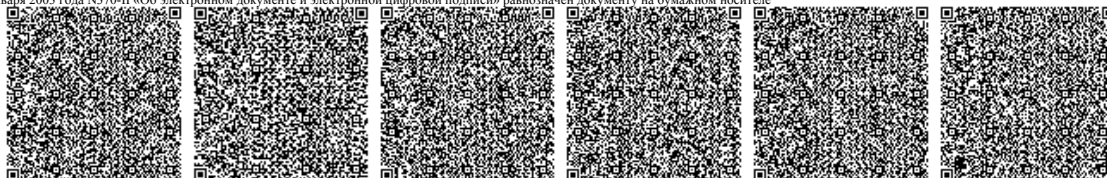
№ Наименование Выход, грамм Калорий

Горячий завтрак

- 1 Каша молочная (2 наименования) 200/10 320
- 2 Яичница глазунья 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Биточки 25 215
- 5 Макароны по- флотски 200 233
- 6 Сыр 25 72,2
- 7 Ряженка 200 233
- 8 Джем 100 46
- 9 Масло сливочное, мед 20 115
- 10 Масло шоколадное 20 115
- 11 Хлеб белый, Булочки домашние, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 233
- 12 Молоко 200 122
- 13 Какао с молоком 200 106
- 14 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 15 Печенье, вафли, конфеты 20 35

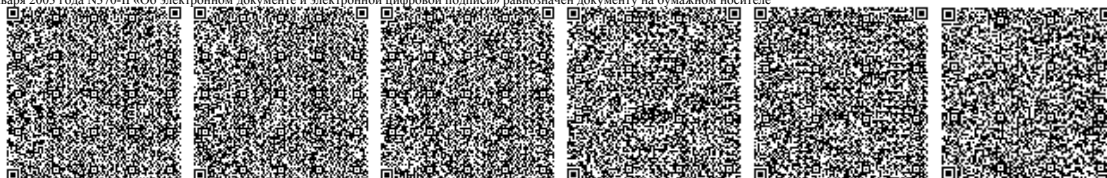
Обед

- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Солянка сборная 50/500 335
- 3 Суп кеспе 25/500 335
- 4 Мясо пикантное 75/50 395





- 5 Манты из говядины 315 435
- 6 Жаркое "Энергия" 120/75 365
- 6 Запеченная рыба 120 120
- 7 Гарниры 2 наименования 200 214
- 8 Хлеб белый, черный 200 233
- 9 Чай с молоком 200 111
- 10 Сок натуральный 200 265
- 11 Компот, напиток каркаде 200 106
- 12 Кофе, какао с молоком 200 233
- 13 Фрукты 100
- 14 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 15 Кефир 200
- Ужин
- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Суп гороховый 25/500 335
- 3 Мясо жаренное из баранины 75/250 395
- 4 Биштекс с яйцом 75/75 395
- 5 Гарниры 2 наименования 200 214
- 6 Кефир 200 111
- 7 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 128,5
- 8 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 233
- 9 Хлеб белый 200 233
- 10 Сосиска в тесте 75 265
- 11 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- Ночной обед
- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Шницель из окорочков 75/50 214
- 3 Мясо баранины тушеное с овощами 75/250 395
- 4 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 5 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 6 Сок натуральный 200 56
- 7 Компот из сухофруктов 200 128
- 8 Хлеб ржаной 50 233
- 9 Хлеб белый 200 233
- 10 Пирожки печенье с капустой 100 122
- 11 Кефир 200 111
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- ВОСКРЕСЕНЬЕ
- № Наименование Выход, грамм Калорий
- Горячий завтрак
- 1 Каша молочная 2 наименования 200/10 320
- 2 Ячница глазунья 79 157
- 3 Колбаса (2 наименования) 25 215
- 4 Сосиски отварные 75/50 155
- 5 Котлеты из говядины по-домашнему 100/75 435
- 6 Сыр 25 72,2
- 7 Творог со сметаной 100 85
- 8 Масло слив, джем 20 115
- 9 Масло шоколадное 20 115
- 10 Хлеб белый, черный, булочки домашние, пирожки из картошки, беляши из говяжьего мясо 200 233
- 11 Ватрушки с творогом 75 265
- 12 Сметана 200 122
- 13 Чай с молоком 200 111
- 14 Кофе с молоком 200 167,5
- 15 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- Обед
- 1 Салаты (3 наименования) 100 120
- 2 Суп картофельный 25/500 335
- 3 Борщ из свежей капусты со сметаной 25/500 120
- 4 Мясо из баранины 75/50 335
- 5 Биштекс с помидорами 75/50 365
- 6 Плов по-узбекски из баранины 75/250 395
- 7 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 8 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111

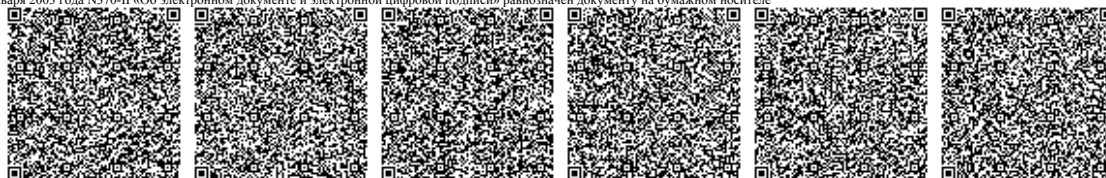




- 9 Сок натуральный 200 56
- 10 Компот из сухофруктов 200 128,5
- 11 Хлеб ржаной 50 265
- 12 Хлеб белый 200 233
- 13 Кофе, какао с молоком 200 167,5
- 14 Фрукты 100
- 15 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- 16 Кефир 200
- Ужин
- 1 Салаты (4 наименования) 100 120
- 2 Суп картофельный 25/500 395
- 3 Котлеты по-домашнему 115/75 395
- 4 Чахохбили из курицы (без ГМО) 75/100 465
- 5 Гарниры (2 наименования) 200 214
- 6 Самса с мясом из баранины 200 250
- 7 Кефир 200 106
- 8 Сок натуральный, компот, напиток каркаде 200 128,5
- 9 Хлеб белый, черный 200 233
- 10 Чай с молоком, с лимоном, зеленый 200 111
- 11 Кофе, какао с молоком 200 167,5
- 12 Печенье, вафли, конфеты 20 35
- Ночной обед
- 1 Салаты (2 наименования) 100 120
- 2 Суп кеспе 25/500 335
- 3 Биточки 75/50 395
- 4 Гуляш из говядины оригинальный 75/250 214
- 5 Котлеты по-домашнему из говядины 100/75 435
- 6 Гарниры (2 наименования) 200 111
- 7 Чай с молоком, зеленый 200 111
- 8 Сок натуральный 200 56
- 9 Компот из сухофруктов 200 128
- 10 Хлеб ржаной 50 233
- 11 Хлеб белый 200 233
- 16 Пирожки жареные с ливером 100 122
- 17 Кефир 200 111
- 18 Печенье, вафли, конфеты 20 35

3. Технические стандарты

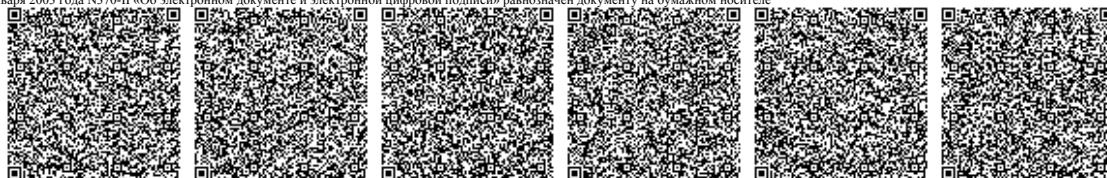
№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения	Дата по
1	Да	СТ РК 1432-2005	81841	Национальный стандарт Республики Казахстан	Воды питьевые, расфасованные в емкости, включая природные минеральные и питьевые столовые. Общие технические условия	Настоящий стандарт распространяется на воды питьевые, расфасованные в емкости, производимые на территории Республики Казахстан, включая воды питьевые природные (в том числе, минеральные) и воды питьевые	Нет ()	90	Безалкогольные напитки	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 1 декабря 2005 года	01.01.2007	





столовые (подготовленные), предназначенные для питьевых целей и приготовления пищевых продуктов, в том числе продуктов детского питания. Стандарт устанавливает терминологию, классификацию, нормы качества и безопасности, правила приемки, контроля, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения воды питьевой, расфасованной в емкости. Положения стандарта предназначены для применения физическими и юридическими лицами, осуществляющими свою деятельность на территории Республики Казахстан при поиске, разведке, исследовании и водоисточников, промышленном розливе, хранении, реализации и использовании

№ 442





						расфасованной питьевой воды.								
--	--	--	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	Приказ Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054 Об утверждении Правил выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя
2	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»
3	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным сооружениям, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов»

Приложение

Тех спец ЛПП рудник Канжуган 2021 1.doc

Подписал

ЖОЛДЫБАЕВ БАҚЫТЖАН ЖОЛДЫБАЙҰЛЫ

Дата подписания

04.12.2020

