

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования

города Темиртау»

Х. Жаудинова

2024 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2024-2025 учебный год лето-осень

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый мясо говядины	200/25	Картофель	54
		Горох	16
		Морковь	14
		Лук	9
		петрушка	3
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к. бульоне	54
		Соль йодир.	1
		м\р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
		Масло слив.	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив	8
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	5
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар- песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	15

Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
----------------------	----	----------------------	----

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Картофель свежий	54
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	2
		Соль	1,5
		Мясо говядины груд.	54
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	150/50	Курица	120
		рис	60
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	13
		лук	10
		морковь	15
		томат	16
		Капуста	56,8
Салат овощной	60	Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
		Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Крупа кукурузная	40
		Масло сливочное	5
		Сахар	8
		соль	0,8
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар- песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
Компот из сухофруктов	200	Ванилин	0,1
		Сухофрук.	20
		Сахар	20

3-й день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Салат из свежих огурцов	60	Огурцы	65		
		Масло раст.	10		
		Соль йодир.	1		
Плов с курицей	150/50	Курица	120		
		рис	60		
		Соль йодир.	1		
		Масло растительное	13		
		лук	9		
		морковь	23		
		томат	16		
		Кисель	24		
		Сахар	10		
		Крахмал	12		
		Лимон. кис.	0.0002		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20		
4-й день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Котлета рыбная	80	Минтай	110		
		Хлеб пшен	15		
		молоко	20		
		Сухари	7		
		Масло раст	11		
		Масло слив	4		
		Соль йодир.	1		
		Картофельное пюре	100	Картофель	120
		молоко	20		
		Соль	1		
		Масло сливочное	7		
		Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
				Сахар	20
Лимонка	0.02				
Хлеб ржано-пшеничный	20			Хлеб ржано-пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40		
5-й день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Салат витаминный	60	яблоки свежие.	14		
		помидоры свежие	10		
		огурцы свежие	15		
		Свекла	10		
		морковь	10		
		Сахар песок	1		
		Масло растит.	10		
		Соль йодированная	1		
Биточки мясные(говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	75		
		Хлеб	14		
		Молоко	18		
		Лук репчатый	10		
		Масло раст.	5		
		масло сливочное	6		
		Сухари	8		
		Соль йодир	1		
Гречка отварная	100	Крупа	60		
		Масло слив	5		
		Соль йодир	1		
Сок натур	200	Сок натур	200		

		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	20		20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Минтай	60
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели мясные (говядина, курица)с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Фрукты	150	Яблоко	150

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ГУ «Отдел образования
города Темиртау»
Х. Жаудинова
 2024 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств (зима-весна)

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная рисовая с маслом слив	150\15	Молоко 2,5%	106
		Рисовая крупа	30
		Сахар песок	5
		Масло сливочное	15
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Вода	70
Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
		Молоко 2,5%	50
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови	80	Морковь	90
		Сахар	2
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
Куры тушенные	80	Куры	80
		Масло подсолнечное	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	36
		Масло сливочное	11
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар песок	10
		Лимонная кислота	0,2
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	200	Горох	16
		Картофель	54
		Мясо (говядина\курица, на кости)	61
		Морковь	11
		Лук репчатый	10
		Зелень (петрушка/укроп)	2

		Масло растительное	11
		Зелень (петрушка/укроп)	2
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб	20
Булочка с творогом - ватрушка	100	Мука пшеничная	72
		Сахар песок	15
		Вода	22
		Масло сливочное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнечное	11
		Творог	30
		Дрожжи	1,5
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Мед	10

4-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели рыбные с соусом	80	Минтай	70
		Мука пшеничная	4
		Крупа рисовая	4
		Лук репчатый	8
		Масло подсолнечное	11
		Томатная паста	3
		Вода	10
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: картофельное пюре	100	Картофель	105,3
		Молоко 2,5%	27
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	100

5-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты и моркови	80	Капуста	60
		Морковь	20
		Сахар песок	3
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Лимонная кислота	0,2
Мясные биточки с соусом	80	Мясо (говядина)	75
		Хлеб	14,4
		Лук репчатый	10
		Вода	19,2
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло подсолнечное	11
		Сухари	8
Гарнир: гречка отварная	100	Гречневая крупа	40,3
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Чай с сахаром	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
Фрукты	150	Яблоко	150

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп Харчо	250	Рис	26
		Картофель	20
		Морковь	15
		Лук репчатый	15
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
		Мясо (говядина\курица, на кости)	61
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Куры тушеные	80	Куры	90
		Масло подсолнечное	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3,5
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: гречка отварная	100	Крупа гречневая	40,3
		Масло сливочное	5
		Соль пищевая йодированная	1
Салат овощной	80	Капуста	55
		Морковь	15
		Зеленый горошек	10
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар песок	10
		Лимонная кислота	0,2
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рассольник	250/25	картофель	100
		лук репчатый	13
		огурцы соленые	17
		масло растительное	5
		бульон	175
		говядина	54
Булочка с творогом-ватрушка	100	Мука пшеничная	52
		Сахар песок	15
		Вода	22
		Масло сливочное	5
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Куриное яйцо	1
		Масло подсолнечное	11

		Творог	30
		Дрожжи	1,5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
		Молоко 2,5%	50

4-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа рис	7
		Морковь	11
		Лук репчатый	10
		Рыбные консервы в масле	20
		Масло сливочное	5
		Вода	140
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20/15	Хлеб р\п	20
		Сыр	15
Сок натуральный	200	Сок	200

5-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели (говядина) с соусом	80	Мясо (говядина)	71
		Вода	12
		Мука пшеничная	3
		Лук репчатый	24
		Рис	5
		Масло подсолнечное	11
		Томатная паста	4
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	36
		Масло сливочное	5
Кисель	200	Кисель	15
		Сахар песок	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150

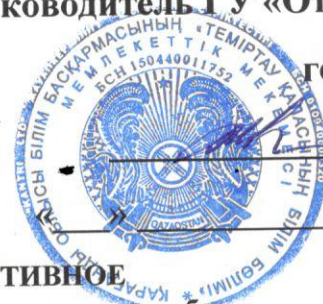
УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования

города Темиртау»

Х. Жаудинова

2024 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное меню блюд

для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» лето-осень

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих огурцов	100	огурцы свежие	103
		Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
Суп гороховый	250/25	Картофель	75
		Горох	25
		Морковь	14
		петрушка	3
		Лук репчатый	11
		Масло растительное	18
		Мясо говядины	58
		Соль йодир.	2
Хлеб с сыром, маслом слив.	40/10/10	Хлеб р\п	40
		Сыр	10
		Масло сливочное	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Молоко	20
		Сахар	10
2-ой день			
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Рис	20
		Пшено	20
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0.001
		Масло сливочное	10
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
3-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г

Салат овощной	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Огурцы	20
		Помидоры	10
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	200/50	Курица груд	110
		рис	80
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	18
		лук	12
		морковь	35
		томат	21
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Хлеб р\п с маслом сливочным	40/10	Хлеб р\п Масло сливочное	40
Кисель п\ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
4 день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	огурцы свежие	25
		Помидоры свежие	29
		Яблоки свежие	23
		Морковь	19
		Масло раст.	20
		Сахар	1
		Соль йодир.	1
Котлета рыбная	100	Минтай	140
		Хлеб пшен	19
		молоко	26
		Сухари	9
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	150	Картофель	175
		молоко	75
		Соль	1
		Масло сливочное	8
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100	помидоры свежие	60
		лук зеленый	14
		перец сладкий	26
		Масло растит.	18
		Соль йодированная	1
Биточки мясные(говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24

		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		масло сливочное	8
		Сухари	20
		Соль йодир	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло слив	8
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша (мясо говядины)	250/25	Лапша	20
		Картофель свежий	67
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло сливочное	5
		Соль	2
		Мясо говядина	58
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	200/50	Курица груд	120
		рис	80
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Салат овощной	100	Капуста	70
		Морковь	30
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Сузбеше	100	Творожная масса	100
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Жаркое по- домашнему мясо говядины	250/25	Мясо (говядина)	85
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	20

		Соль	1
		Томат	8
		м\р	7
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Фрукты	150	Яблоко	150
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа (рис, пшено)	6
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Рыбные консервы в масле, или натур	30
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты со свеклой	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль йодированная	1
Тефтели с соусом мясные (говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	90
		хлеб пшеничный	13
		молоко	20
		Мука	7
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	6
		масло сливочный	5
		Томатная паста	8
		соль	0,3
Макаронные изделия	150	Макароны	50
		Масло слив.	7
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Семиртау»



Х. Жаудинова

« » 2024 года

**Перспективное двухнедельное меню для организации питания детей из
малообеспеченных семей в летнее время
в пришкольных лагерях на 2024 год
I неделя**

1 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный/ ржаной с маслом сливочным	20/10	40/15
Обед		
Салат витаминный (яблоки свежие, помидоры свежие, огурцы свежие, морковь, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Суп гороховый на мясном бульоне (говядина)	200	250
Тефтели мясные (курица, говядина) с картофельным пюре	80/100	80/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

2 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный / ржаной с сыром	20/10	40/15
Обед		
Борщ из св. капусты на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Плов с мясом курицы	200	250
Салат из моркови с яблоками (морковь, яблоки, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

3 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Макароны с сыром	200/10	250/15
Кофейный напиток	200	200
Хлеб пшеничный с маслом	20/10	40/15
Обед		
Рассольник на мясном бульоне (говядина)	200	250
Котлеты в соусе с гречкой (говядина, курица)	80/30/100	100/30/150
Чай с сахаром	200	200
Салат из свежих овощей (помидоры свежие, огурцы свежие, капуста белокачанная, масло растительное, соль)	60	100
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

4 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный / ржаной с сыром	20/20	40/40
Обед		
Салат из свеклы на раст. масле	60	100
Суп с клецками на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Котлеты рыбные с рисом	80/100	100/150
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

5 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб с маслом сливочным	20/10	40/15
Обед		
Свекольник на мясном бульоне (говядина)	200	250

Биточки (говядины и птицы) с картофельным пюре	70/100	80/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

II неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	250/15
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный с сыром и маслом сливочным	20/10/10	40/15/15
Обед		
Салат из моркови на раст. масле	60	100
Рассольник на мясном бульоне (говядина)	200	250
Тефтели мясные (курица, говядина) с макаронами	60/100	80/150
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

2 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная ячневая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный с маслом сливочным	20/10	20/15
Обед		
Борщ из св. капусты на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Поджарка с рисом	100/80	100/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

3 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200/10	250/15
Чай с лимоном	200	200

Хлеб пшеничный с маслом сливочным, сыром	20/5/10	20/8/10
Обед		
Салат из свежих овощей (помидоры свежие, огурцы свежие, капуста белокачанная, масло растительное, соль)	60	100
Суп полевой на мясном бульоне (говядина)	200	250
Биточки (говядины и птицы), с гречкой	60/100	80/150
Кисель фруктовый с витамином С	200	200
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

4 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный с сыром, маслом сливочным	20/10/10	40/15/15
Обед		
Салат из свежих огурцов с морковью на растит. масле	60	100
Свекольник на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Рыба жареная (минтай) с рисом	80/100	100/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

5 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный с маслом сливочным, сыром	20/10/10	20/15/15
Обед		
Суп харчо на мясном бульоне (говядина)	200	250
Ленивые голубцы (говядина и курица) с картофельным пюре	80/100	100/150
Салат из моркови с яблоками (морковь, яблоки, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Теміртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Темиртауское городское Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.17.X.KZ72VWF00042997

Дата: 14.06.2021 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Столовая КГУ "Общеобразовательная школа №31" г. Темиртау

(пайдалануға берілетін немесе қайта жарыяланған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 08.06.2021 14:46:53 № KZ50RYS00129160

өтініші, ұйғарым, қабыл бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) КАЛИМБЕТОВ ДАНИЯР ЖУМАБЕКОВИЧ, город Темиртау
ул Блюхера, строение 3

(шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта
санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественная питания

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление № KZ50RYS00129160 от 08.06.2021г.,
протокола лабораторных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)
не требуется

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке,
үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка
объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Пищеблок школьной столовой коммунального государственного учреждения «Школа № 31 города
Темиртау» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области
индивидуальный

предприниматель Калимбетов Д.Ж. расположен на 1 этаже здания школы.

Обеденный зал на 90 посадочных мест. Пищеблок типовой. Пищеблок работает на сырье. Набор помещений: производственный цех с выделением раздаточной зоны, заготовочное отделение, моечные столовой и кухонной посуды, 2 складских помещения для хранения сыпучих продуктов и овощей, загрузочная с отдельным входом, гардеробная, комната для персонала (для приема пищи), санитарный узел. Складские помещения для хранения

сухих продуктов, овощей изолированы от кухни, оборудованы стеллажами и подтоварниками. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов 15 см от пола.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. В пищеблоке предусмотрены и в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение, водоотведение. Пищеблок обеспечен безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с

установленными требованиями документов нормирования. В пищеблоке установлены 3 водонагревателя, в исправном состоянии, горячая и холодная вода подведена к технологическому оборудованию с установкой

смесителей, ванной для мытья кухонной посуды, 6 раковин для мытья столовой посуды, в заготовочном отделении к мойкам для мытья сырых овощей и мяса, в производственном цехе к раковине для мытья рук персонала. Перед обеденным залом оборудованы 4 умывальников для мытья рук посетителей столовой, к которым подведена централизованная горячая вода, в наличии мыло и средства для сушки рук.

В школе предусмотрены условия для организации питьевого режима, обеспечивающий свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. В обеденном зале выделен отдельно-

стоящий стол, на котором размещены разносы для чистых и грязных стаканов, емкости с остуженной кипяченой водой. В наличии стеклянные стаканы для питьевого режима. За организацию питьевого режима приказами

директора школы и индивидуального предпринимателя назначены ответственные лица.

Пищеблок оборудован системой центрального отопления.

В помещениях пищеблока предусмотрено естественное и искусственное освещение, для искусственного освещения используют лампы люминесцентные, светильники обеспечены плафонами. Светильники не размещены над

плитами, технологическим оборудованием, производственными столами. Перегоревших ламп не выявлено. Для неисправных, ртутьсодержащих ламп выделено место в отдельном помещении, не доступном для обучающихся. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возложено ответственное лицо приказом руководителя.

Пищеблок оборудован системой вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция с естественным побуждением за счет имеющихся вентиляционных каналов, дверных

проемов, открывающихся окон и на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлены вытяжные зонты.

На окнах установлены москитные сетки.

Во всех помещениях пищеблока стены облицованы кафельной плиткой на всю высоту и потолки имеют отделку, допускающей уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов.

Предусмотрены условия для ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, согласно документам

нормирования. В наличии из дезинфицирующих средств - дезхлор.

Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются инструкция производителя и маркированные емкости. Предусмотрены условия хранения дезинфицирующих и моющих средств и их рабочих растворов в недоступных для обучающихся местах.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями, хранят в специально выделенном месте.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. В пищеблоке отсутствуют следы наличия насекомых, клещей и других

Членистоногих и грызунов.

Для сбора ТБО имеются 2 мусоросборника, оборудованные плотно закрывающимися крышками, установленные в хозяйственной зоне школы, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступном для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусор вывезен.

На объекте имеется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню для детей питающихся на бюджетной основе, при разработке которого учитывалась продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория.

В пищеблоке также имеется утвержденный индивидуальным предпринимателем ассортиментный перечень выпускаемой продукции, в котором учтены возрастная категория обучающихся с рекомендуемой массой порции блюд в граммах в зависимости от возраста согласно приложения 7 Санитарных правил.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

В меню и ассортиментный перечень включены первые, вторые блюда, в состав которых входят мясо (говядины или курицы), рыба, напитки (компоты, кисели, чай, соки, кисломолочные продукты и молоко), несложные

салаты из вареных и свежих овощей, приготовленные на растительном масле, булочные и кондитерские изделия без крема, приготовленные в духовом шкафу, яйца, сыр, творог, фрукты. В рацион питания включены продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

В обеденном зале предусмотрено место для вывешивания утвержденного индивидуальным предпринимателем меню.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой

продукции и полуфабрикатов, согласно формы 1 приложения 9 Санитарных правил. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке.

Для приготовления пищи:

- имеются технологические карты, составленные по имеющимся сборникам рецептов;
- для обработки сырых и вареных продуктов в наличии имеются промаркированные столы, разделочный инвентарь;
- в наличии достаточное количество производственных столов, 2 мясорубки и 2 контрольных весов для сырой и готовой продукции.

Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципов «товарного соседства», скоропортящейся пищевой продукции - в холодильном оборудовании (в наличии 2 единицы

холодильного оборудования - холодильный шкаф и морозильная камера), снабженных для контроля температуры спиртовыми термометрами.

В пищеблоке заведена медицинская документация в соответствии с приложением 11 Санитарных правил.

В школе создана бракеражная комиссия для периодической оценки качества питания, состав которой определен приказом директора с обязательным включением медицинского работника, администрации,

представителей индивидуального предпринимателя и родительского комитета.

В пищеблоке предусмотрены условия для ежедневного отбора поваром суточных проб готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Для отбора проб имеется в достаточном количестве чистая стеклянная посуда с крышками.

Вопрос безопасности выпускаемой продукции в пищеблоке решен посредством проведения производственного контроля организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение. Для проведения производственного контроля составлена программа производственного контроля, утвержденная индивидуальным предпринимателем.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом условий труда и правил личной гигиены.

Штат укомплектован. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (куртками с брюками, головными уборами, обувью). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей. Предусмотрены раздельные шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды. Стирка специальной одежды персонала пищеблока

осуществляется в специализированной прачечной города.

Медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдены в полном объеме и своевременно согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе хранятся у всех сотрудников в пищеблоке.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света:)

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол микробиологического исследования воды № 305-306 от 03.06.2021г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 1183-1184 от 04.06.2021г., протокол измерения уровней шума №13 от 03.06.2021г

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ "Общеобразовательная школа №31" г. Темиртау

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (кәсіп-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, оның, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(нужно подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

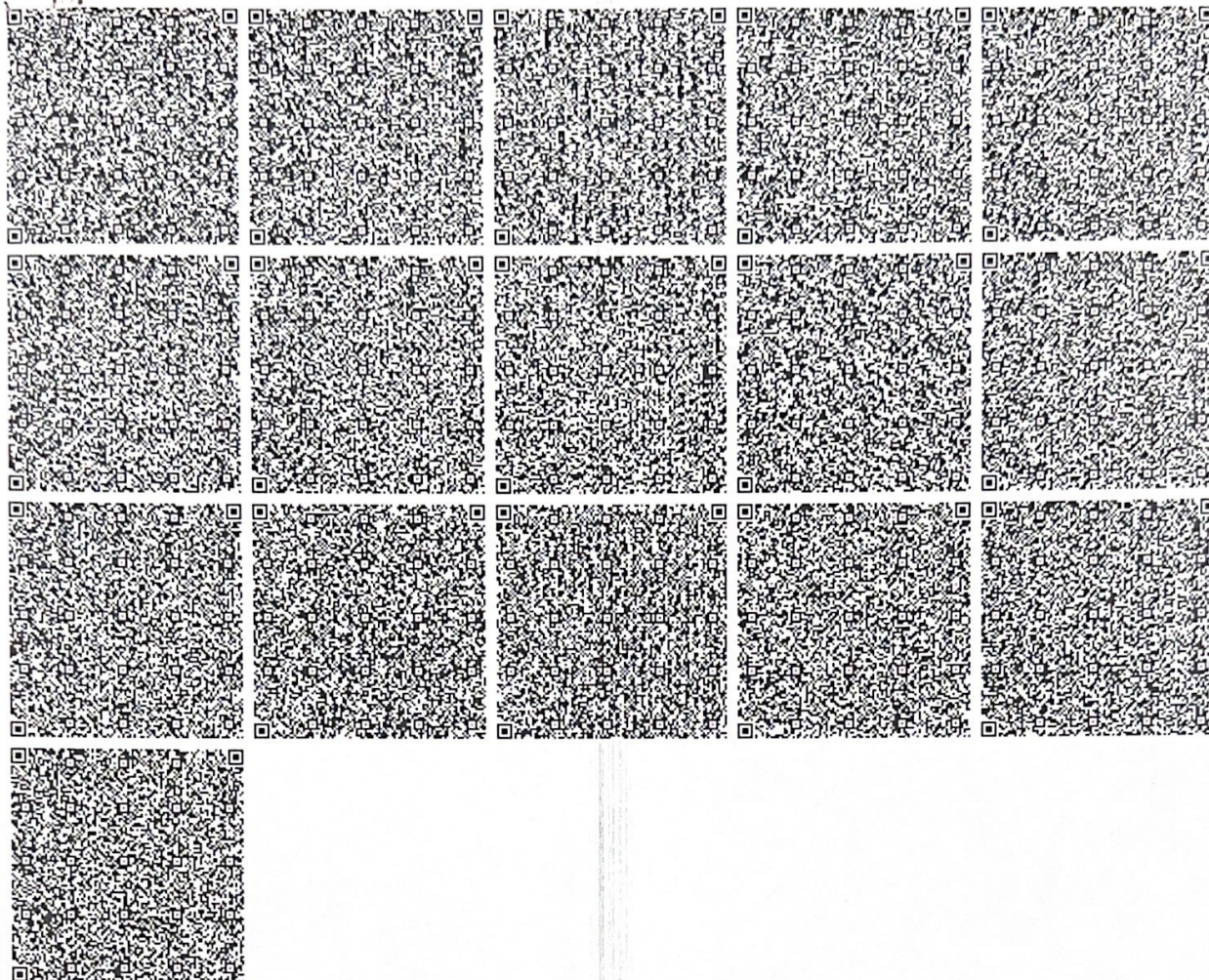
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Темиртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Темиртау Қ.Ә., көшесі Фурманов, № 2А үй

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орыпбасар)
Республиканское государственное учреждение "Темиртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Темиртау Г.А., улица Фурманова, дом № 2А
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

АМИРОВ АМАН ШАЙМЕРДЕНОВИЧ

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



А4 Ишін
Формат А4

Пасантың БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КУЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Темиртауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017 у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.17.X.KZ26VBS00077072

Дата: 21.07.2017 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Темиртау»
акимата города Темиртау

(Пасантың берілетін немесе қапта жайрылған пасантырдың жоғалды құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің қызметтердің, қолжетердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или введенного в эксплуатацию факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 11.07.2017 9:03:19 № KZ06RBP00080203

өтініш, ұйғарым, қалты ойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күші, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Коммунальное государственное учреждение
Общеобразовательная средняя школа №31 города Темиртау"акимата города Темиртау, Карагандинская
область, город Темиртау, улица Блюхера, дом 3

(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефон, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, коды
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес месторасположения объекта, телефон, фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

образование

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление № 2036 от 11.07.2017г., копии протоколов
лабораторных замеров: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № 44 от 05.04.
2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и
лабораторных исследований: образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического
исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)
Корытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, Ұ
технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг
условий, технологий, производств, продукции)



КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Темиртау» акимата города Темиртау, расположено по адресу: Карагандинская область, город Темиртау, улица Блюхера, дом 3, на территории внутри жилого микрорайона. Территория благоустроена, озеленена, ограждена по периметру, распределена на зоны: размещения здания школы, отдыха, физкультурно-спортивную, хозяйственную. Въезды и входы на участок объекта дорожки покрыты асфальтом.

На хозяйственной зоне расположена благоустроенная контейнерная площадка, огражденная с трех сторон, оборудованная водонепроницаемым бетонированным основанием, на расстоянии 25м. от здания школы. Контейнеров 2 с плотно закрывающимися крышками, мусор вывезен. Вывоз ТБО осуществляется фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Уборка территории проведена. Территория школы и прилегающая к школе территория в радиусе 5 метров содержится в чистоте.

Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом. На физкультурно-спортивной зоне размещены многофункциональный корт, футбольное поле, волейбольная и баскетбольная площадки, беговые дорожки, яма для прыжков, спортивные снаряды. Физкультурно-спортивная зона содержится в чистоте, ровная, свободная от посторонних предметов. Спортивное и игровое оборудование установлены соответственно роста и возраста детей, поверхность оборудования имеет водостойкое покрытие.

Общеобразовательная средняя школа № 31 размещена в отдельно стоящем, типовом, трехэтажном здании. Проектная мощность 1200 детей. Наполняемость классов соответствует требованиям Санитарных правил. Набор, площадь, размещение, помещений школы соответствуют требованиям Санитарных правил. Внутренняя отделка помещений учебных классов, рекреаций, столовой, пищеблока, санузлов допускает проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. На каждом этаже предусмотрены помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Водоснабжение хозяйственно-питьевое и горячее централизованное. В столовой школы для обеспечения бесперебойной подачи горячей воды дополнительно оборудованы электроводонагреватели, которые находятся в рабочем состоянии.

В школе предусмотрены условия для соблюдения питьевого режима. В столовой имеются отдельно стоящие столы с промаркированными емкостями для остуженной кипяченной воды, промаркированные разномы для чистых и грязных стаканов. Используются стеклянные стаканы. Для запаса кипяченной воды в пищеблоке имеется промаркированная емкость. Приказом директора назначено ответственное лицо за организацию питьевого режима.

Водоотведение в центральные существующие сети. Санитарно-технического оборудования достаточно, все в рабочем состоянии. Предусмотрены условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, детьми и подростками. В наличии оборудованы раковины для мытья рук, дозаторы для жидкого мыла, разовые полотенца.

Количество санитарных приборов для мальчиков, девочек, педагогического и обслуживающего персонала достаточно, все в рабочем состоянии. Унитазы в санузлах размещены в закрытых кабинках. Отопление - центральное от городских сетей. Для контроля за температурой воздуха в основных помещениях установлены термометры.

Освещение. Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом. Освещение - смешанное: естественное во всех кабинетах боковое левостороннее. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Искусственное освещение представлено лампами энергосберегающими и люминесцентными, запас ламп имеется. В кабинетах при освещении используются светильники отраженного и рассеянного света. Перегоревшие лампы заменяются своевременно. Неисправные люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. За хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп приказом директора определено ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных люминесцентных ламп осуществляется организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Классные доски освещены двумя установленными параллельно им светильниками. Вентиляция - приточно-вытяжная естественная посредством вентиляционных каналов, фрамуг, дверных проемов, вентиляционные каналы прочищены. Приточно - вытяжная механическая вентиляция оборудована в мастерских и пищеблоке - вытяжные зонты над источниками выделения тепла и влаги, в рабочем состоянии. В помещениях школы предусмотрены условия для проведения проветривания в любое время года.

Внутренняя отделка помещений школы соответствует требованиям Санитарных правил, имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При школе оборудован 1 спортивный зал, расположенный на 2 этаже здания. Набор помещений: 2 раздевалки, обеспеченные вешалками для одежды, 2 душевые, 2 санузла, спортивная. Спортивного инвентаря достаточно для выполнения учебных программ по физическому воспитанию, хранение упорядочено, предусмотрены условия для обработки спортивного инвентаря. Пол спортивного зала деревянный, без щелей и изъянов, батареи в спортзале закрыты решетками. Спортивные маты имеют



покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.

Оборудованы 2 компьютерных класса, в том числе 1 мультимедийный (компьютеров нового поколения соответственно 16, 11). Условия и время работы на компьютерах соответствуют требованиям Санитарных правил, согласно учебных программ. Расстановка компьютеров периметральная, в мультимедийном - порядная, расстояния между боковыми поверхностями установок соответствуют Санитарным правилам. Количество компьютеров в кабинетах установлено с учетом норм площади на один компьютер. Основные размеры рабочего места при работе с компьютерами соответствуют росту, согласно требований приложения Санитарных правил. Для сидения используются стулья со спинками. Классы размещены изолированно от источников шума.

Предусмотрены условия обработки составляющих частей компьютера (клавиатуры, монитора, процессора и т.д.) средствами, предназначенными для ухода компьютерами. Предусмотрено отдельное помещение для хранения неисправных и вышедших из строя компьютеров, недоступное для детей. Кабинеты физики, химии, биологии специализированные. Учебные программы по указанным дисциплинам проводят на интерактивном оборудовании.

К демонстрационным и учебным лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии - подводка воды и канализации. В кабинете химии в рабочем состоянии вытяжной шкаф. В школе оборудованы мастерские для мальчиков - столярно-слесарное дело, домоводство для девочек, каждая мастерская оборудована согласно профиля обучения. В учебных мастерских для мальчиков установлены верстаки, для девочек швейные машины (вдоль окон). В каждой мастерской установлены раковины с подводкой воды, в рабочем состоянии.

При гимназии оборудованы актовый зал и библиотека, в удовлетворительном состоянии. Мебель и оборудование школы соответствуют росту - возрастным особенностям учащихся. Набор, количество и размер оборудования предусмотрен с учетом профиля школы. Размеры мебели соответствуют требованиям Санитарных правил. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. В санузлах установлены раковины, в наличии гигиенические полотенца, жидкое мыло, урны для сбора мусора.

Учащиеся школы обучаются в 2 смены. Продолжительность уроков по 45 минут, перемен между уроками составляет 10 минут, предусмотрены 2 перемены по 20 минут.

В первых классах предусмотрен «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. Спаренных уроков в расписании не наблюдается. Для учащихся первых классов в осенний период определены дополнительные недельные каникулы. Основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся школы составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе.

Учебное расписание, учебно-воспитательный процесс, условия обучения по школе соответствуют требованиям Санитарных правил.

Для организации питания школьников при школе функционирует столовая, расположенная на 1-м этаже здания школы. Перед столовой оборудованы раковины для мытья рук. Организацией питания учащихся занимается ИП Саттибаева М. Б.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи.

Медицинское обслуживание осуществляется 1 средним квалифицированным медицинским работником. Медицинский пункт расположен на 2 этаже здания школы, набор помещений: приемная, процедурная.

Укомплектованность медицинским оборудованием и инструментарием достаточная, учетно-отчетная документация оформлена по установленным формам. Вопрос обезвреживания медицинских отходов класса Б решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Штат укомплектован - сотрудников 78, медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудников пройдены согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе имеются у всех сотрудников, хранятся на рабочих местах.

Технический персонал обеспечен спецодеждой в количестве 3-х комплектов, хранение одежды и обуви упорядочено. Вопрос стирки спецодежды решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Моющие и дезсредства хранят в местах не доступных для детей и подростков. Уборочный инвентарь выделен, закреплен за отдельными помещениями, промаркирован, для санузлов имеет сигнальную окраску. Предусмотрены на каждом этаже школы помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря.

Предусмотрены условия для проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих



средств. В наличии график проведения генеральной уборки всех помещений - один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств с отметкой и указанием числа, времени, наименования моющих и дез. средств в журнале проведения генеральных уборок согласно приложения 15 Санитарных правил. Кратность проведения генеральной уборки - 1 раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности, кратность обработки - 2 раза в год, весной и осенью. Последняя обработка проводилась в мае 2017 года. Не выявлено наличие насекомых, грызунов.

В школе организован производственный контроль с организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

Темиртауским городским отделением Филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» проведены лабораторные замеры: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № 44 от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторные исследования образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г. Все результаты лабораторных исследований и инструментальных замеров соответствуют требованиям нормативных документов.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізетін әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции, размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровье населения, ориентация по сторонам света.)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

лабораторные замеры: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № 44 от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторные исследования образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Темиртау» акимата города Темиртау

(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (көрек-жарак) пайдалануға берілген немесе қайта жанартылған нысанардың, жобалық құжаттардың, принцип ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, оның қызметердің автокөліктердің және т.б. толық атқы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики от 29 декабря 2014 года № 179

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(сұғажық белгілеңіз) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

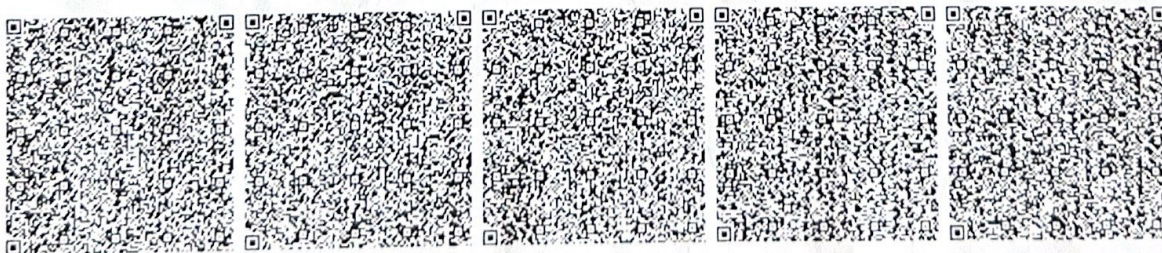
Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

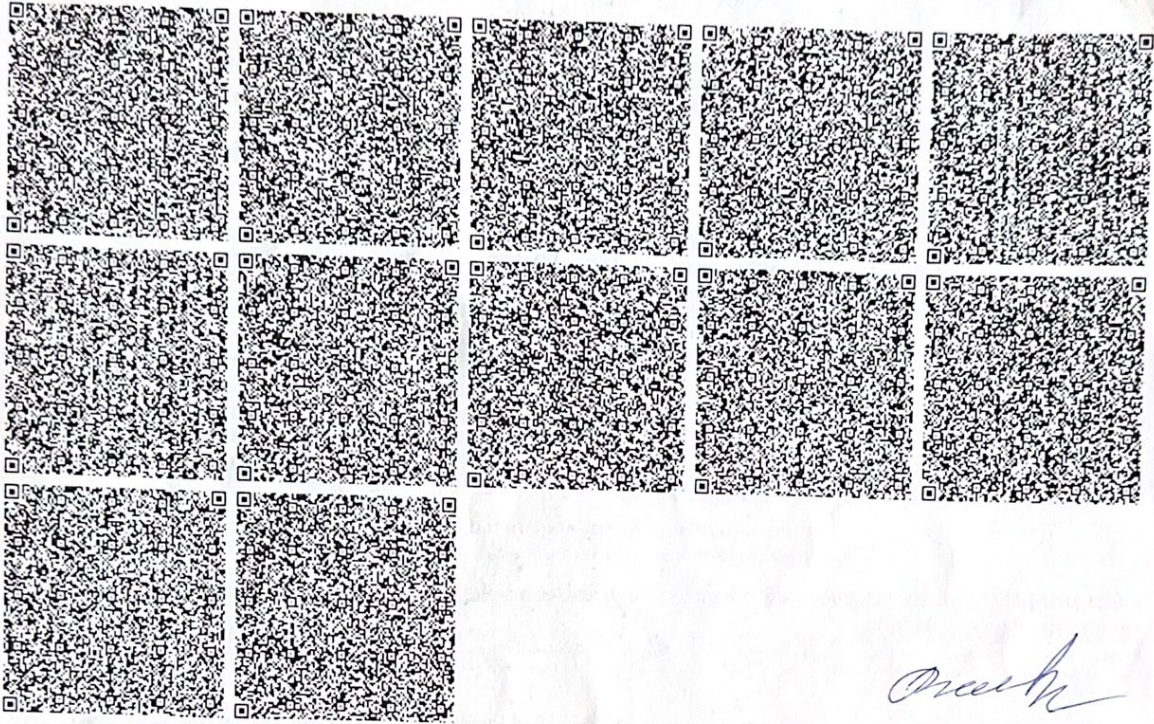
Теміртауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Амиров Аман Шаймерденович

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)





Orach



А4 Пятит Формат А4	Пысатпаң БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Министерствіңің дәрігерлерінің Республикасы Қазақстан	ҚҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Министерствіңің дәрігерлерінің Республикасы Қазақстан Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Теміртауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамент охраны общественного здоровья Қарагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 е нысаны медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 017 у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялык-эпидемиологиялык корытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.17.Х.КЗ26VBS00077072

Дата: 21.07.2017 ж. (г.)

1. Санитариялык-эпидемиологиялык сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Телмитау»

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 11.07.2017 9:03:19 № KZ06RBP00080203
отыны ұйғарым. Қайта бағытты, жоюлары және басқа да түрде (күйі, позиция)
по порожению, преставлению, плановая и другие (дата, номер)

по обществу, предпринятию, постановлению, плановому и др.

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Каммунальное государственное учреждение
Общественная средняя школа №31 города Тельмитау "акимата города Тельмитау, Карагандинская
область, город Тельмитау, улица Блюхера, дом 3

(Шарашылыс жүргізушісінің толық аты мен жергілікті телфону, тексерілген тегі, аты, әкесінің аты, қолы
(подпись), наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес местонахождения объекта, телефон, фамилия, имя, отчество руководителя)

(Объект, принимающий объект)

3. Санитариялык-эпидемиологиялык сараптау жүргүзүлгөн нысаннын колданылу аумагы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

образование _____ мекен-жайы (вид деятельность)

4.Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Усынылган құжаттар (Представленные документы) заявление № 2036 от 11.07.2017г., копии протоколов лабораторных замеров: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № 44 от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторных исследований: образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Баска ұйымдардын сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сарантама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, Ұ технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (условий, технологий, производств, продукции))

КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Темиртау» акимата города Темиртау, расположено по адресу: Карагандинская область, город Темиртау, улица Блюхера, дом 3, на территории внутри жилого микрорайона. Территория благоустроена, озеленена, ограждена по периметру, распределена на зоны: размещения здания школы, отдыха, физкультурно-спортивную, хозяйственную. Въезды и входы на участок объекта дорожки покрыты асфальтом.

На хозяйственной зоне расположена благоустроенная контейнерная площадка, огражденная с трех сторон, оборудованная водонепроницаемым бетонированным основанием, на расстоянии 25м. от здания школы. Контейнеров 2 с плотно закрывающимися крышками, мусор вывезен. Вывоз ТБО осуществляется фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Уборка территории проведена. Территория школы и прилегающая к школе территория в радиусе 5 метров содержатся в чистоте.

Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом. На физкультурно-спортивной зоне размещены многофункциональный корт, футбольное поле, волейбольная и баскетбольная площадки, беговые дорожки, яма для прыжков, спортивные снаряды.

Физкультурно-спортивная зона содержится в чистоте, ровная, свободная от посторонних предметов. Спортивное и игровое оборудование установлены соответственно роста и возраста детей, поверхность оборудования имеет водостойкое покрытие.

Общеобразовательная средняя школа № 31 размещена в отдельно стоящем, типовом, трехэтажном здании. Проектная мощность 1200 детей. Наполняемость классов соответствует требованиям Санитарных правил. Набор, площадь, размещение, помещений школы соответствуют требованиям Санитарных правил. Внутренняя отделка помещений учебных классов, рекреаций, столовой, пищеблока, санузлов допускает проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. На каждом этаже предусмотрены помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Водоснабжение хозяйственно-питьевое и горячее централизованное. В столовой школы для обеспечения бесперебойной подачи горячей воды дополнительно оборудованы электроводонагреватели, которые находятся в рабочем состоянии.

В школе предусмотрены условия для соблюдения питьевого режима. В столовой имеются отдельно стоящие столы с промаркированными емкостями для остуженной кипяченной воды, промаркированные разносы для чистых и грязных стаканов. Используются стеклянные стаканы. Для запаса кипяченной воды в пищеблоке имеется промаркированная емкость. Приказом директора назначено ответственное лицо за организацию питьевого режима.

Водоотведение в центральные существующие сети. Санитарно-технического оборудования достаточно, все в рабочем состоянии. Предусмотрены условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, детьми и подростками.

В наличии оборудованы раковины для мытья рук, дозаторы для жидкого мыла, разовые полотенца.

Количество санитарных приборов для мальчиков, девочек, педагогического и обслуживающего персонала достаточно, все в рабочем состоянии. Унитазы в санузлах размещены в закрытых кабинках. Отопление - центральное от городских сетей. Для контроля за температурой воздуха в основных помещениях установлены термометры.

Освещение. Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом.

Освещение - смешанное: естественное во всех кабинетах боковое левостороннее. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Искусственное освещение представлено лампами энергосберегающими и люминесцентными, запас ламп имеется. В кабинетах при освещении используются светильники отраженного и рассеянного света.

Перегоревшие лампы заменяются своевременно. Неправильные люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. За хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп приказом директора определено ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных люминесцентных ламп осуществляется организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Классные доски освещены двумя установленными параллельно им светильниками.

Вентиляция - приточно-вытяжная естественная посредством вентиляционных каналов, фрамуг, дверных проемов, вентиляционные каналы прочищены. Приточно - вытяжная механическая вентиляция оборудована в мастерских и пищеблоке - вытяжные зонты над источниками выделения тепла и влаги, в рабочем состоянии.

В помещениях школы предусмотрены условия для проведения проветривания в любое время года.

Внутренняя отделка помещений школы соответствует требованиям Санитарных правил, имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При школе оборудован 1 спортивный зал, расположенный на 2 этаже здания. Набор помещений: 2 раздевалки, обеспеченные вешалками для одежды, 2 душевые, 2 санузла, спортивная. Спортивного инвентаря достаточно для выполнения учебных программ по физическому воспитанию, хранение упорядочено, предусмотрены условия для обработки спортивного инвентаря. Пол спортивного зала деревянный, без щелей и изъёмов, батареи в спортзале закрыты решетками. Спортивные маты имеют

е, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.

ваны 2 компьютерных класса, в том числе 1 мультимедийный (компьютеров нового поколения естественно 16, 11). Условия и время работы на компьютерах соответствуют требованиям правил, согласно учебным программам. Расстановка компьютеров периметральная, в медийном - порядная, расстояния между боковыми поверхностями установок соответствуют нормам. Количество компьютеров в кабинетах установлено с учетом норм площади на компьютер. Основные размеры рабочего места при работе с компьютерами соответствуют росту. Требования приложения Санитарных правил. Для сидения используются стулья со спинками. Рабочее место размещено изолировано от источников шума.

Смотрены условия обработки составляющих частей компьютера (клавиатуры, монитора, системного блока и т.д.) средствами, предназначенными для ухода компьютерами. Предусмотрено отдельное место для хранения неисправных и вышедших из строя компьютеров, недоступное для детей. Проводятся занятия по физике, химии, биологии специализированные. Учебные программы по указанным предметам проводятся на интерактивном оборудовании.

В физическом лабораторном столе в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии - подводка воды и канализации. В кабинете химии в рабочем состоянии вытяжной шкаф. Оборудованы мастерские для мальчиков - столярно-слесарное дело, домоводство для девочек, для девочек оборудована согласно профилю обучения. В учебных мастерских для мальчиков установлены верстаки, для девочек швейные машины (вдоль окон). В каждой мастерской установлены раковины с подводкой воды, в рабочем состоянии.

В гимназии оборудованы актовый зал и библиотека, в удовлетворительном состоянии. Мебель и оборудование школы соответствуют росту - возрастным особенностям учащихся. Набор, количество и размер оборудования предусмотрен с учетом профиля школы. Размеры мебели соответствуют требованиям Санитарных правил. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. В санузлах установлены раковины, в наличии гигиенические полотенца, жидкое мыло, урны для сбора мусора.

Учащиеся школы обучаются в 2 смены. Продолжительность уроков по 45 минут, перемен между уроками составляет 10 минут, предусмотрены 2 перемены по 20 минут.

В первых классах предусмотрен «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. Спаренных уроков в расписании не наблюдается. Для учащихся первых классов в осенний период определены дополнительные недельные каникулы. Основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся школы составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе.

Учебное расписание, учебно-воспитательный процесс, условия обучения по школе соответствуют требованиям Санитарных правил.

Для организации питания школьников при школе функционирует столовая, расположенная на 1-м этаже здания школы. Перед столовой оборудованы раковины для мытья рук. Организацией питания учащихся занимается ИП Сагитбаева М. Б.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи.

Медицинское обслуживание осуществляется 1 средним квалифицированным медицинским работником. Медицинский пункт расположен на 2 этаже здания школы, набор помещений: приемная, процедурная.

Укомплектованность медицинским оборудованием и инструментарием достаточная, учетно-отчетная документация оформлена по установленным формам. Вопрос обезвреживания медицинских отходов класса Б решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Штат укомплектован - сотрудников 78, медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудников пройдены согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе имеются у всех сотрудников, хранятся на рабочих местах.

Технический персонал обеспечен спецодеждой в количестве 3-х комплектов, хранение одежды и обуви упорядочено. Вопрос стирки спецодежды решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в местах не доступных для детей и подростков. Уборочный инвентарь выделен, закреплен за отдельными помещениями, промаркирован, для санузлов имеет сигнальную окраску. Предусмотрены на каждом этаже школы помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря.

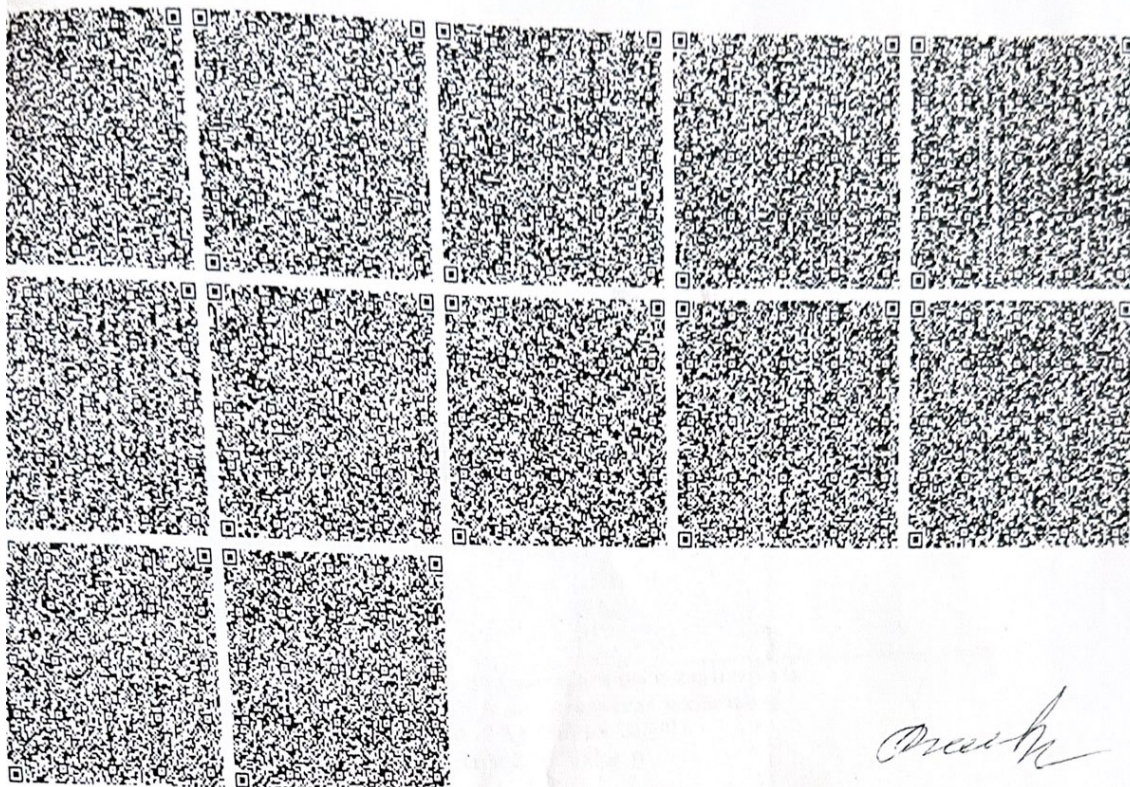
Предусмотрены условия для проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих

средств. В наличии график проведения генеральной уборки всех помещений - один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств с отметкой и указанием числа, времени, наименования моющих и дез. средств в журнале проведения генеральных уборок согласно приложению 15 Санитарных правил. Кратность проведения генеральной уборки - 1 раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности, кратность обработки - 2 раза в год, весной и осенью. Последняя обработка проводилась в мае 2017 года. Не выявлено наличие насекомых, грызунов.

В школе организован производственный контроль с организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

Темиртауским городским отделением Филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» проведены лабораторные замеры: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторные исследования образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г. Все результаты лабораторных исследований и инструментальных замеров соответствуют требованиям нормативных документов.



March

Қызмет көрсету туралы шарт

№61

2024-08-29

Бұдан әрі «Тапсырыс беруші» деп аталатын Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің "№31 жалпы білім беретін мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі, Жарғысы атынан Басшысы Уасилова Ардак Болатбековна бір тараптан және бұдан әрі Өнім беруші деп аталатын ЖК Калимбетов Д.Ж., Свидетельство индивидуального предпринимателя негізінде әрекет ететін Индивидуальный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович екінші тараптан, көрсетілетін қызметті таңдау жөніндегі п.69 правил питания обучающихся. В целях обеспечения бесперебойной деятельности заказчика по организации питания обучающихся закупки осуществляются в объеме, не превышающем объема закупок таких услуг, товаров, необходимого для обеспечения потребности заказчика в течение срока проведения конкурса, но не более чем на два месяца. конкурстың қорытындылары туралы жылы жасалған хаттама негізінде қызмет көрсету туралы осы Шартты (бұдан әрі – Шарт) жасасты және төмендегілер туралы келісімге келді:

1 Шарттың мәні

1.1 Өнім беруші Қызметті оның ажырамас бөлігі болып табылатын техникалық тапсырмада көрсетілген шарттарға, талаптарға сәйкес және бағалар бойынша көрсетуге міндеттенеді, ал Тапсырыс беруші көрсетілген Қызметті қабылдауға және Өнім беруші Шарт бойынша өз міндеттемелерін тиісінше орындаған жағдайда осы Шарттың талаптарында ол үшін ақы төлеуге міндеттенеді:

ерекшелігі бойынша **082-015-159** Білім алушыларды мектеп асханасында тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтер;

ерекшелігі бойынша **082-015-163** Жалпыға бірдей міндетті орта білім беру қорынан аз қамтылған отбасылардан шыққан балаларды мектеп асханасында тамақтандыруды қамтамасыз ету;

1.2 Төменде келтірілген құжаттар мен онда айтылған шарттар осы Шартты құрайды және оның ажырамас бөлігі болып табылады, атап айтқанда:

- 1) осы Шарт;
- 2) техникалық тапсырма;
- 3) Шартты орындауды қамтамасыз ету.

1.3 Осы Шартта төменде көрсетілген ұғымдар мынадай түсіндірмені білдіретін болады:

1) «Дүлей күш (Форс-мажор)» – төтенше және тойтаруға болмайтын оқиғалар (дүлей құбылыстар, соғыс қимылдары және басқалары). Мұндай оқиғаларға, атап айтқанда, міндеттемені орындау үшін қажетті тауарлардың нарықта болмауы жатпайды;

2) «Көрсетілетін қызмет» – өндіріс процесін және тауарлар мен аспаздық өнімдерді өндіруді қосқанда, орта білім беру ұйымдарының білім алушыларына сапалы және қауіпсіз тамақтандыруды ұсыну;

3) «Тапсырыс беруші» – орган немесе орта білім беру ұйымы;



4) «Өнім беруші» – кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын, Тапсырыс берушімен жасасқан шартта оның контрагенті ретінде әрекет ететін жеке тұлға немесе заңды тұлға (егер Қазақстан Республикасының заңдарында өзгеше белгіленбесе, мемлекеттік мекемелерді қоспағанда);

5) «Шарт» – Тапсырыс беруші мен Өнім беруші арасында жасалған, Қазақстан Республикасының азаматтық заңнамасына сәйкес жазбаша нысанда жазылған, тараптар оған барлық қосымшаларымен және толықтыруларымен бірге, сондай-ақ шартта сілтеме бар барлық құжаттамамен бірге қол қойған азаматтық-құқықтық акт;

6) «Шарттың бағасы» – Тапсырыс беруші Шарттың шеңберінде Өнім берушіге шарттық міндеттемелерін толық орындағаны үшін төлейтін сома.

Тараптар осы шарт бойынша өз міндеттемелерін толық немесе жартылай орындамаған жағдайда, егер ол дүлей күш нәтижесі болып табылса, жауапкершілік алмайды.

2 Шарттың сомасы және ақы төлеу шарттары

2.1 Шарттың жалпы сомасы 4 149 600.00 (төрт миллион жүз қырық тоғыз мың алты жүз тенге нөл тиын) теңгені құрайды және қызметтерді көрсетумен байланысты барлық шығыстарды, сондай-ақ Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген барлық салықтар мен алымдарды, оның ішінде ҚҚС 444 600.00 тенге (төрт жүз қырық төрт мың алты жүз тенге нөл тиын) (бұдан әрі – Шарттың сомасы).

2.2 Қазынашылықтың аумақтық органында Шарт «Бағдарламаның коды мен атауы» бюджеттік бағдарламасы, «Кіші бағдарламаның коды мен атауы» кіші бағдарламасы, «Ерекшелік коды мен атауы» - Қазынашылықтың аумақтық органында Шарт

082 Мемлекеттік бастауыш, негізгі және жалпы орта білім беру ұйымдарында жалпы білім беру бюджеттік бағдарламасы, **015** Жергілікті бюджет қаражаты есебінен кіші бағдарламасы, **159** Өзге де қызметтер мен жұмыстарға ақы төлеу ерекшелігі бойынша - 3 876 600.00 (үш миллион сегіз жүз жетпіс алты мың алты жүз тенге нөл тиын) оның ішінде ҚҚС 2024 жылы тіркеуге жатады

082 Мемлекеттік бастауыш, негізгі және жалпы орта білім беру ұйымдарында жалпы білім беру бюджеттік бағдарламасы, **015** Жергілікті бюджет қаражаты есебінен кіші бағдарламасы, **163** Жалпыға бірдей міндетті орта білім қорының шығындары ерекшелігі бойынша - 273 000.00 (екі жүз жетпіс үш мың тенге нөл тиын) оның ішінде ҚҚС 2024 жылы тіркеуге жатады. теңге ерекшелігі бойынша , «оның ішінде ҚҚС» «ҚҚС сомасы» теңге/ «ҚҚС есепке алмағанда» 2024 тіркеуге жатады.

2.3 Көрсетілген қызмет үшін төлемді Тапсырыс беруші көрсетілген қызмет актісіне Тараптар қол қойған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күннен кешіктірмей Өнім берушінің есеп шотына ақшалай қаражат аудару «төлем шарты» арқылы жүргізеді. Қызмет көрсету актісінің нысанын Өнім беруші Тапсырыс берушімен алдын ала келіседі.

2.4 Көрсетілетін қызметтердің көлемі сандық және құндық мәнде техникалық тапсырмада айтылған.

3 Тараптардың міндеттемелері

3.1 Өнім беруші:

1) Шарт бойынша өзіне алған міндеттемелердің толық және тиісті орындалуын қамтамасыз етуге;

2) Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындау кезінде көрсетілетін қызметтердің
конкурстық құжаттамада, техникалық тапсырмада көрсетілген Қазақтарға сәйкестігін
Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз
тасығыштағы құжатпен бірдей.

қамтамасыз етуге;

3) Шарттың талаптарын орындау үшін Өнім беруші тартқан персоналды қоспағанда, Тапсырыс берушінің алдын ала жазбаша келісімінсіз Тапсырыс беруші немесе оның атынан басқа тұлғалар ұсынған техникалық құжаттаманың мазмұнын ашпауға міндетті. Көрсетілген ақпарат осы персоналға құпия түрде және міндеттемелерді орындау үшін қажетті шамада берілуі тиіс;

4) Тапсырыс берушінің алдын ала жазбаша келісімінсіз жоғарыда көрсетілген құжаттарды және ақпаратты Шартты іске асыру мақсатынан басқа мақсатта пайдаланбауға;

5) Тапсырыс берушінің бірінші талабы бойынша Шарт бойынша міндеттемелердің орындалу барысы туралы ақпарат ұсынуға;

6) Өнім берушінің Шарт талаптарын тиісінше орындамауынан және/немесе өзге де заңсыз әрекеттерден туындаған өзіне келтірілген залалдарды Тапсырыс берушіге толық көлемде өтеуге;

7) көрсетілген қызметтер актісін ресімдеуге және Тапсырыс берушіге жіберуге;

8) Тапсырыс беруші көрсетілген қызметтер актісін бекіткеннен кейін Электрондық шот-фактуралардың ақпараттық жүйесінде электрондық нысанда шот-фактураларды жазып беру қағидаларына сәйкес электрондық шот-фактуралардың ақпараттық жүйесі арқылы электрондық нысанда шот-фактура жазып беруге міндеттенеді.

3.2 Өнім беруші Тапсырыс берушіден Шарт бойынша көрсетілген қызметтер үшін төлемді талап етуге құқылы.

3.3 Тапсырыс беруші:

1) қызметтер көрсету үшін Өнім беруші мамандарының қолжетімділігін қамтамасыз етуге;

2) көрсетілген Қызметтердің сәйкессіздіктері анықталған кезде тез арада Өнім берушіні жазбаша хабарландыруға;

3) қызметті қабылдау кезінде Көрсетілген қызмет актісіне қол қоюға не оның қабылданбауының дәлелді негіздемелерін көрсете отырып қабылдаудан бас тартуға;

4) көрсетілген қызметтер актісін бекіткеннен кейін Электрондық шот-фактуралардың ақпараттық жүйесінде шот-фактураны электронды нысанда жазып беру қағидаларына сәйкес электрондық шот-фактуралардың ақпараттық жүйесі арқылы электрондық нысанда Өнім беруші жазып берген шот-фактураны қабылдауға;

5) осы Шартта белгіленген тәртіпте және мерзімдерде төлем жүргізуге міндеттенеді.

3.4 Тапсырыс беруші көрсетілген қызметтердің сапасын тексеруге құқылы.

4 Қызметтердің техникалық тапсырмаға, конкурстық өтінімге сәйкестігін тексеру

4.1 Тапсырыс беруші немесе оның өкілдері көрсетілетін қызметтердің конкурстық құжаттамада көрсетілген талаптарға сәйкестігі мәніне бақылау және тексеру жүргізе алады. Тапсырыс беруші Өнім берушіні осы мақсаттар үшін белгіленген өздерінің өкілдері туралы уақтылы жазбаша түрде хабардар етуге тиіс.



4.2 Осы Шарт шеңберінде көрсетілетін Қызметтер техникалық тапсырмада, конкурстық өтінімде көрсетілген стандарттарға сәйкес келуі немесе одан жоғары болуы тиіс.

4.3 Егер тексеру кезінде көрсетілген қызметтердің нәтижелері конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келмейді деп танылса, Өнім беруші тексеру сәтінен бастап тексеру сәтінен бастап 7 күн ішінде ішінде Тапсырыс беруші тарапынан қандай да бір қосымша шығынсыз конкурстық құжаттама талаптарына сәйкессіздіктерді жою бойынша шаралар қабылдайды.

4.4 Жоғарыда көрсетілген бірде-бір тармақ Өнім берушіні Шарт бойынша басқа міндеттемелерден босатпайды.

5 Қызметтер көрсету

5.1 Өнім берушінің қызметтерді көрсетуі Шартта көрсетілген мерзімдерде жүзеге асырылады.

5.2 Қызмет Өнім беруші техникалық тапсырмада көрсетілген талаптарға дәл сәйкес келетін қызметті Тапсырыс берушіге толық тапсырған жағдайда көрсетілген болып есептеледі.

6 Кепілдік

6.1 Өнім беруші Тапсырыс берушіге үздіксіз, сапалы және уақтылы қызмет көрсетудің қамтамасыз етілуіне кепілдік береді.

6.2 Тапсырыс беруші Өнім берушіні осы кепілдікке байланысты барлық талаптар туралы жазбаша түрде жедел хабардар етуге міндетті, содан кейін Өнім беруші Тапсырыс беруші хабарламада белгілеген мерзімде осыған байланысты барлық шығыстарды қоса алғанда, кемшіліктерді өз есебінен жою жөнінде шаралар қабылдауы тиіс.

7 Тараптардың жауапкершілігі

7.1 Тараптар осы Шарт шеңберіндегі өз міндеттемелерін орындамаған немесе тиісінше орындамаған жағдайда барлық даулар мен келіспеушіліктер Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес шешіледі.

7.2 . Тиісті бюджеттердің қолма-қол ақшаны бақылау шотында секвестрлеу және/немесе ақша жеткіліксіз болған жағдайларды қоспағанда, егер Тапсырыс беруші Өнім берушіге Шартта көрсетілген мерзімде оған тиесілі қаражатты төлемесе, онда Тапсырыс беруші Өнім берушіге кешіктірілген әрбір күн үшін тиесілі соманың 0,1% (нөл бүтін оннан бір) мөлшерінде ұсталған төлемдер бойынша тұрақсыздық айыбын (өсімпұлды) төлейді. Бұл ретте тұрақсыздық айыбының (өсімпұлдың) жалпы сомасы Шарттың жалпы сомасының 10%-ынан аспауы тиіс.

7.3 Қызмет көрсету мерзімдерін өткізіп алған жағдайда, Тапсырыс беруші Өнім берушіден ол міндеттемелерін толық орындамаған жағдайда мерзімі өткен әрбір күн үшін шарттың жалпы сомасының 0,1 % мөлшерінде тұрақсыздық айыбын (айыппұл, өсімпұл) ұстайды (өндіріп алады) не міндеттемелерін тиісінше орындамаған (ішінара орындамаған) жағдайда мерзімі өткен әрбір күн үшін орындалмаған міндеттемелер сомасының 0,1 % мөлшерінде тұрақсыздық айыбын (айыппұл, өсімпұл) ұстайды (өндіріп алады). Бұл ретте тұрақсыздық айыбының (өсімпұл) жалпы сомасы Шарттың жалпы сомасының 10 %-нан аспауға тиіс.

7.4 Өнім беруші Шарт бойынша қызмет көрсету мерзімі аяқталған күннен бастап бір айдан астам мерзімге қызмет көрсетуден бас тартқан немесе қызмет көрсету мерзімін өткізіп алған жағдайда, бірақ Шарттың қолданылу мерзімінің аяқталу мерзімінен кешіктірмей, Тапсырыс беруші Өнім берушіден мерзімі өткен әрбір күн үшін Шарттың жалпы сомасының 0,1% мөлшерінде тұрақсыздық айыбын (айыппұл, өсімпұл) ұстайды (өндіріп алады). Бұл ретте тұрақсыздық айыбының (өсімпұл) жалпы сомасы Шарттың жалпы сомасының 10 %-нан аспауға тиіс.

Өнім беруші Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей.

осы Шартты біржақты тәртіппен бұзуға құқылы.

7.5 Тұрақсыздық айыбын (айыппұл, өсімпұл) төлеу Тараптарды осы Шартта көзделген міндеттемелерді орындаудан босатпайды.

7.6 Өнім беруші осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін біреуге толық не ішінара бермеуі тиіс.

7.7 Өнім берушінің осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындамауына не тиісінше орындамауына байланысты шарт бұзылған жағдайда Тапсырыс беруші Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді қайтармайды.

7.8 Өнім берушінің шарт бойынша міндеттемелер толық орындалғанға дейін үшінші тұлғаларда енгізілген кепілдік ақшалай жарнаға тұтастай не бір бөлігінде талап ету құқығының туындауына әкеп соғатын іс-әрекеттер жасауына жол берілмейді.

7.9 Өнім беруші қызметтерді сатып алу туралы жасалған шарттар бойынша өз міндеттемелерін орындамаған не тиісінше орындамаған жағдайда Тапсырыс беруші Жосықсыз өнім берушілердің тізбесін қалыптастыру қағидаларына сәйкес өнім берушінің міндеттемелерді бұзу фактісі туралы өзіне белгілі болған күннен бастап күнтізбелік отыз күннен кешіктірмей, мұндай өнім берушіні балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты қызметтерді жосықсыз жеткізуші деп тану туралы талап арызбен сотқа жүгінеді.

8 Шарттың қолданыс мерзімі және бұзу талаптары

8.1 Шарт «Тапсырыс беруші оны Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігінің аумақтық қазынашылық бөлімшесінде тіркегеннен кейін» күшіне енеді және 2024-12-31 жылы әрекет етеді.

8.2 Шарт тиісті қаржы жылына арналған міндеттемелер бойынша бекітілген жеке қаржыландыру жоспарына сәйкес бөлінген қаражат шегінде жасалады және өнім беруші тарапынан бұзушылықтар болмаған жағдайда шарттың қолданылу мерзімі аяқталған күннен бастап 3 жұмыс күні ішінде екі рет кейінгі қаржы жылдарына ұзартылады. Мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанумен қамтамасыз етілетін білім алушылардың саны өзгерген жағдайда қолданыстағы шартқа қосымша келісім жасалады.

8.3 Егер өнім беруші банкрот немесе төлеуге қабілетсіз болса, тапсырыс беруші өнім берушіге тиісті жазбаша хабарлама жібере отырып, кез келген уақытта біржақты тәртіппен Шарт талаптарын орындаудан бас тарта алады. Бұл жағдайда Шарт талаптарын орындаудан бас тарту дереу жүзеге асырылады және егер Шарттың талаптарын орындаудан бас тарту зиян келтірмесе немесе тапсырыс берушіге қойылған немесе кейіннен қойылатын іс-әрекеттерді жасауға немесе санкцияларды қолдануға қандай да бір құқықтарды қозғамаса, тапсырыс беруші өнім берушіге қатысты ешқандай қаржылық міндеттеме алмайды.

8.4 Жоғарыда көрсетілген мән-жайларға байланысты Шарт жойылған кезде Өнім беруші Шарттың бұзылуына байланысты бұзылу күніне жұмсалған нақты шығындар үшін ғана ақы төлеуді талап етуге құқылы.

8.5 Шарт талаптарын бұзғаны үшін қандай да бір санкцияларға зиян келтірместен Тапсырыс беруші, Өнім берушіге міндеттемелерін орындамағаны туралы жазбаша хабарлама жібере отырып:

~~1) егер Өнім беруші Шартта көзделген мерзімде немесе Тапсырыс беруші ұсынған осы~~



Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей.

Шартты ұзарту кезеңі ішінде қызметтер көрсете алмаса;

2) егер Өнім беруші Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындамаса, оның ішінде конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамы сәйкес келмесе;

3) Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік Кодексіне сәйкес жүргізілген тексеріс нәтижелерімен расталған мектептегі асханада қызметтерді жеткізушінің кінәсінен балалардың, ересектердің улану фактісі болса, Шарт талаптарын бұзғаны үшін қандай да бір басқа санкцияларға залал келтірмей, Өнім берушіге міндеттемелерді орындамағаны туралы жазбаша хабарлама жібере отырып, осы Шартты толық немесе ішінара бұза алады.

8.6 Шарт:

1) конкурсқа қатыса отырып, Қағидаларда көзделген шектеулердің бұзылуы анықталған;

2) конкурсты ұйымдастырушы, бірыңғай ұйымдастырушы Өнім берушіге Қағидаларда көзделмеген көмек көрсеткен;

3) уәкілетті орган конкурс қорытындыларына (нұсқама, хабарлама, ұсыну, шешім) ықпал еткен конкурстық рәсімдерді өткізу кезінде бұзушылық фактілерін анықтаған жағдайда, кез келген уақытта бұзылуы мүмкін және міндеттемелер тиісінше орындалған шарттарды қоспағанда, уәкілетті мемлекеттік органдардың актілеріне сәйкес 10 жұмыс күні ішінде конкурс жеңімпазымен шарт жасалады.

8.7 . Шарт тараптардың келісімі бойынша, оны одан әрі орындау мақсатсыз болған жағдайда бұзылуы мүмкін. Хабарламада Шартты бұзу себебі көрсетіледі, күші жойылған шарттық міндеттемелердің көлемі, сондай-ақ Шартты бұзу күшіне енген күні көрсетіледі.

8.8 Шарттың қолданылу мерзімі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілермен бекітілген, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, ведомствоаралық комиссиялардың үш және одан да көп актілерімен расталған тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптардың жүйелі түрде бұзылуы анықталған жағдайда, сондай-ақ «Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы тәуекел дәрежесін бағалау критерийлерін және тексеру парақтарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 27 маусымдағы № 463 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы 20 шілдедегі № 285 бірлескен бұйрығына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосының аумақтық бөлімшілері өрескел бұзушылықтарды қайта анықтаған жағдайда ұзартылмайды. Жоғарыда көрсетілген мән-жайларға байланысты Шарт жойылған кезде Өнім берушіге Шарттың бұзылу күніне дейін жұмсалған нақты шығындар үшін ғана ақы төлеуді жүргізеді.

9 Хабарлама

9.1 Шартқа сәйкес бір тарап екінші тарапқа жіберетін кез келген хабарлама төленген тапсырыс хатпен немесе телеграф, телекс, факс, телефакс бойынша не веб-портал арқылы жіберіледі.

9.2 Хабарлама жеткізілгеннен кейін немесе күшіне енудің көрсетілген күні (егер хабарламада көрсетілсе) осы күндердің қайсысы кешірек болуына байланысты күшіне енеді.

10 Форс-мажор

10.1 Егер Шарт талаптарының орындалмауы форс-мажорлық жағдаяттардың нәтижесі болса, Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей.



болып табылса, Тараптар ол үшін жауапкершілікте болмайды.

10.2 Егер Шартты орындауды кешіктіру форс-мажорлық жағдаяттардың нәтижесі болып табылса, Өнім беруші Шарт талаптарының орындалмауына байланысты тұрақсыздық айыбын төлеуге немесе оны бұзуға жауапты болмайды.

10.3 Шарт мақсаттары үшін «форс-мажор» Тараптардың бақылауына бағынбайтын және күтпеген сипаттағы оқиғаны білдіреді. Мұндай оқиғалар соғыс қимылдарын, табиғи немесе дүлей апаттарды және басқа да жағдайларды қамтуы мүмкін.

10.4 Форс-мажорлық жағдаяттар туындаған кезде Өнім беруші тез арада Тапсырыс берушіге осындай жағдаяттар мен олардың себептері туралы жазбаша хабарлама жіберуі тиіс. Егер Тапсырыс берушіден басқа жазбаша нұсқаулықтар келіп түспесе, Өнім беруші Шарт бойынша өз міндеттерін мүмкіндігінше орындауды жалғастырады және форс-мажорлық жағдаяттарға байланысты емес Шартты орындаудың баламалы тәсілдерін іздейді.

11 Даулы мәселелерді шешу

11.1 Тапсырыс беруші мен Өнім беруші тікелей келіссөздер процесінде Шарт бойынша немесе оған байланысты олардың арасында туындайтын барлық келіспеушіліктерді немесе дауларды шешу үшін барлық күш-жігерін жұмсауға тиіс.

11.2 Егер осындай келіссөздер басталғаннан кейін күнтізбелік 15 (он бес) күн ішінде Тапсырыс беруші мен Өнім беруші Шарт бойынша дауды шеше алмаса, Тараптардың кез келгені бұл мәселені Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес шешуді талап ете алады.

12 Өзге де шарттар

12.1 Салықтар мен бюджетке басқа міндетті төлемдер Қазақстан Республикасының салық және кеден заңнамасына сәйкес төленуге жатады.

12.2 Шартқа кез келген өзгерістер мен толықтырулар Шарт жасасу нысаны сияқты нысанда жасалады.

12.3 Өнім берушінің таңдауы үшін негіз болған сапаның өзгермеуі жағдайында және басқа да жағдайларда жасалған Шартқа өзгерістерді енгізуге:

1) Тараптардың өзара келісімі бойынша Тапсырыс берушінің мәзірін жақсарту (тамақтану рационын ұлғайту) және тиісінше өнім берушіні таңдауға негіз болған сапаның және басқа да жағдайлардың өзгермеуі шартымен тараптардың өзара келісімі бойынша шарт сомасын ұлғайту бөлігінде;

2) Шартта көрсетілген қызметтер бірлігі үшін бағаның өзгермеуі жағдайында көрсетілетін қызметтер көлемінде қажеттіліктің азаюына немесе артуына байланысты (мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақпен қамтамасыз етілетін білім алушылардың санына байланысты) Шарт сомасын азайту не ұлғайту бөлігінде;

3) егер Өнім беруші онымен жасасқан Шартты орындау процесінде көрсетілетін қызмет бірлігі үшін бағаның өзгермеуі жағдайында онымен жасасқан Шарттың мәні болып табылған анағұрлым жақсы сапалы және (немесе) техникалық сипаттамасын ұсынған жағдайда рұқсат беріледі.

Осы Шартқа енгізілетін басқа да өзгерістер мен толықтырулар Тапсырыс берушінің конкурстық құжаттамасына, Өнім берушінің конкурстық өтініміне және конкурс қорытындылары туралы



Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей.

хаттамаға сәйкес келуге тиіс.

12.4 Шарт бірдей заңды күші бар, веб-портал арқылы жасалған қазақ және орыс тілдерінде жасалды.

12.5 Шартта реттелмеген бөлік бойынша Тараптар Қазақстан Республикасының заңнамасын басшылыққа алады.

13 Тараптардың деректемелері

Тапсырыс беруші:

Қарағанды облысы білім басқармасының
Темиртау қаласы білім бөлімінің "№31
жалпы білім беретін мектебі"
коммуналдық мемлекеттік мекемесі
Карагандинская область, г.Темиртау,
Блюхера, 3
БСН 020540005993
БСК KKMFKZ2A
ЖСК KZ85070102KSN3001000
"ҚР Қаржы министрлігінің Қазынашылық
Комитеті" РММ
Тел.: +7 (7213) 98-71-28
Басшысы Уасилова Ардак Болатбековна

Өнім беруші:

ЖК Калимбетов Д.Ж.
Карагандинская область, г.Караганда,
Степной-2, 2
БСН/ЖСН 760115301724
БСК KСJBKZKX
ЖСК KZ908562204102029614
"Банк ЦентрКредит" АҚ
Тел.: 87004363010
Индивидуальный предприниматель
Калимбетов Данияр Жумабекович

Аббревиатураларды таратып жазу:

БСН - бизнес-сәйкестендіру нөмірі;

БСК - банктік сәйкестендіру коды;

ЖСК - жеке сәйкестендіру коды;

ЖСН - жеке сәйкестендіру нөмірі;

ССН - салық төлеушінің сәйкестендіру нөмірі;

ТЕН - төлеушіні есепке алу нөмірі;

ҚҚС - қосылған құн салығы;

Т.А.Ә. - тегі аты әкесінің аты



2024-08-28 17:24:08
Уасилова Ардак
Болатбековна
Қарағанды облысы
білім басқармасының
Темиртау қаласы білім
бөлімінің "№31 жалпы
білім беретін мектебі"
коммуналдық
мемлекеттік мекемесі

Коммунальное
государственное
учреждение
"Общеобразовательная
школа №31" отдела
образования города
Темиртау управления
образования
Карагандинской



2024-08-29 13:07:55
Калимбетов Данияр
Жумабекович
ЖК Калимбетов Д.Ж.

ИП Калимбетов Д.Ж.



Сатып алынатын тауарлар (көрсетілетін қызметтер, жұмыстардың) тізімі

Электрондық конкурстың №:
 Электрондық конкурстың атауы: Решение о проведении государственных закупок

Лоттың №	Тапсырыс беруші атауы	Атауы	Қысқа сипаттама	Қосымша сипаттама	Өлшем бірлік	Саны, көлемі	Бірлік бағасы, соның ішінде ҚҚС, тенге	Тауарларды жеткізу, жұмыстарды орындау, қызметтерді көрсету мерзімі	Шарт бойынша тауарларды жеткізу, жұмыстарды орындау, қызметтерді көрсету мерзімі	Жеткізу орндар	Аванс төлемінің мөлшері %, %	Жалпы сома, соның ішінде ҚҚС, тенге
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
082-015-159 : Өзге де қызметтер мен жұмыстарға ақы төлеу							Білім алушыларды мектеп асханасында тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру бойынша қызметтер					
	Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің "№31 жалпы білім беретін мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	Бір қызмет	1	4 149 600.00	2024 жылғы қыркүйек	2024 жылғы қыркүйек	Қарағанды облысы, Теміртау қ. Блюхер көшесі 3 (1)	0	3 876 600.00

082-015-163 : Жалпыға бірдей міндетті орта білім қорының шығындары						Жалпыға бірдей міндетті орта білім беру қорынан аз қамтылған отбасылардан шыққан балаларды мектеп асханасында тамақтандыруды қамтамасыз ету						
	Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің "№31 жалпы білім беретін мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	Бір қызмет	1	4 149 600.00	2024 жылғы қыркүйек	2024 жылғы қыркүйек	Қарағанды облысы, Теміртау қ. Блюхер көшесі 3 (1)	0	273 000.00



Договор об оказании услуги

№61

2024-08-29

Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная школа №31" отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области, именуемый (ое)(ая) в дальнейшем «Заказчик», в лице Руководитель Уасилова Ардак Болатбековна, действующий на основании Устава, с одной стороны и ИП Калимбетов Д.Ж., именуемый(ое)(ая) в дальнейшем «Поставщик», в лице Индивидуальный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович, действующего на основании Свидетельство индивидуального предпринимателя, с другой стороны, на основании п.69 правил питания обучающихся. В целях обеспечения бесперебойной деятельности заказчика по организации питания обучающихся закупки осуществляются в объеме, не превышающем объема закупок таких услуг, товаров, необходимого для обеспечения потребности заказчика в течение срока проведения конкурса, но не более чем на два месяца. конкурса по выбору поставщика услуги, состоявшегося заключили настоящий договор об оказании услуги (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

1 Предмет договора

1.1 Поставщик обязуется оказать Услугу(и) согласно условиям, требованиям и по ценам, указанным в техническом задании, являющимся неотъемлемой его частью, а Заказчик обязуется принять оказанную(ые) Услугу(и) и оплатить за нее на условиях настоящего Договора при условии надлежащего исполнения Поставщиком своих обязательств по Договору: по специфике **082-015-159** Услуги по организации обеспечения питания в школьной столовой обучающихся;

по специфике **082-015-163** Обеспечение питания в школьной столовой детей из малообеспеченных семей из фонда всеобщего обязательного среднего образования;

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

- 1) настоящий Договор;
- 2) техническое задание;
- 3) обеспечение исполнения Договора.

1.3 В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

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

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

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

4) «Поставщик» - физическое лицо или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если



иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

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

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

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

2 Сумма Договора и условия оплаты

2.1 Общая сумма Договора составляет 4 149 600.00 (четыре миллиона сто сорок девять тысяч шестьсот тенге ноль тиын) тенге и включает все расходы, связанные с оказанием услуг, а также все налоги и сборы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан, в том числе НДС 444 600.00 тенге (четыреста сорок четыре тысячи шестьсот тенге ноль тиын) (далее – сумма Договора).

2.2 В территориальном органе казначейства Договор подлежит регистрации на 2024 по бюджетной программе «Код и наименование программы», подпрограмме «Код и наименование подпрограммы», специфике «код и наименование спецификации» - В территориальном органе казначейства Договор подлежит регистрации

по бюджетной программе **082** Общеобразовательное обучение в государственных организациях начального, основного и общего среднего образования, по подпрограмме **015** За счет средств местного бюджета, по специфике **159** Оплата прочих услуг и работ - на 2024 год 3 876 600.00 (три миллиона восемьсот семьдесят шесть тысяч шестьсот тенге ноль тиын) в том числе НДС;

по бюджетной программе **082** Общеобразовательное обучение в государственных организациях начального, основного и общего среднего образования, по подпрограмме **015** За счет средств местного бюджета, по специфике **163** Затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования - на 2024 год 273 000.00 (двести семьдесят три тысячи тенге ноль тиын) в том числе НДС. тенге, «в том числе НДС» «сумма НДС» тенге /»без учета НДС».

2.3 Оплата за оказанные Услуги производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика «условие оплаты» не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Сторонами акта оказанных Услуг. Форма акта оказания Услуг предварительно согласовывается Поставщиком с Заказчиком.

2.4 Объем оказываемых услуг в количественном и стоимостном выражении оговорен в техническом задании.

3 Обязательства Сторон

3.1 Поставщик обязуется:

- 1) обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору;
- 2) при исполнении своих обязательств по Договору обеспечить соответствие оказываемых услуг требованиям, указанным в конкурсной документации, техническом задании;
- 3) не раскрывать без предварительного письменного согласия Заказчика содержание



технической документации, представленной Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для исполнения условий Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально и в той мере, насколько это необходимо для исполнения обязательств;

4) без предварительного письменного согласия Заказчика не использовать какие-либо вышеперечисленные документы и информацию, кроме как в целях реализации Договора;

5) по первому требованию Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору;

6) возмещать Заказчику в полном объеме причиненные ему убытки, вызванные ненадлежащим выполнением Поставщиком условий Договора и/или иными неправомерными действиями.

7) оформить и направить Заказчику акт оказанных услуг;

8) после утверждения Заказчиком акта оказанных услуг выписать счет-фактуру в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур.

3.2 Поставщик вправе требовать от Заказчика оплату за оказанные Услуги по Договору.

3.3 Заказчик обязуется:

1) обеспечить доступ специалистов Поставщика для оказания Услуг;

2) при выявлении несоответствий оказанных Услуг незамедлительно письменно уведомить Поставщика;

3) при приемке Услуг подписать Акт оказанных услуг либо отказать в принятии с указанием аргументированных обоснований его неприятия;

4) после утверждения акта оказанных услуг принять счет-фактуру, выписанную Поставщиком в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур;

5) произвести оплату в порядке и сроки, установленные настоящим Договором.

3.4 Заказчик вправе проверять качество оказанных Услуг.

4 Проверка Услуг на соответствие техническому заданию, конкурсной заявке

4.1 Заказчик или его представители могут проводить контроль и проверку оказываемых услуг на предмет соответствия требованиям, указанным в конкурсной документации. Заказчик должен в письменном виде своевременно уведомить Поставщика о своих представителях, определенных для этих целей.

4.2 Услуги, оказываемые в рамках настоящего Договора, должны соответствовать или быть выше стандартов, указанных в техническом задании, конкурсной заявке.

4.3 Если результаты оказанных услуг при проверке будут признаны не соответствующими



требованиям конкурсной документации, Поставщик принимает меры по устранению несоответствий требованиям конкурсной документации, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика, в течение 7 кал дн с момента проверки с момента проверки.

4.4 Ни один вышеуказанный пункт не освобождает Поставщика от других обязательств по Договору.

5 Оказание Услуг

5.1 Оказание услуг Поставщиком осуществляется в сроки, указанные в Договору.

5.2 Услуга считается оказанной при условии полной сдачи Поставщиком услуги Заказчику в точном соответствии требованиям, указанным в техническом задании.

6 Гарантия

6.1 Поставщик гарантирует обеспечение бесперебойного, качественного и своевременного оказания Услуг Заказчику.

6.2 Заказчик обязан оперативно уведомить Поставщика в письменном виде обо всех претензиях, связанных с данной гарантией, после чего Поставщик должен принять меры по устранению недостатков за свой счет, включая все расходы, связанные с этим, в срок, определенный Заказчиком в уведомлении.

7 Ответственность сторон

7.1 В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения Сторонами своих обязательств в рамках настоящего Договора все споры и разногласия разрешаются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

7.2 За исключением случаев секвестра и/или недостаточности денег на контрольном счете наличности соответствующих бюджетов, если Заказчик не выплачивает Поставщику причитающиеся ему средства в сроки, указанные в Договоре, то Заказчик выплачивает Поставщику неустойку (пеню) по задержанным платежам в размере 0,1% (ноль целых один) от причитающейся суммы за каждый день просрочки. При этом общая сумма неустойки (пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.3 В случае просрочки сроков оказания Услуг, Заказчик удерживает (взыскивает) с Поставщика неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от общей суммы договора за каждый день просрочки в случае полного неисполнения поставщиком обязательств либо удерживает (взыскивает) неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от суммы неисполненных обязательств за каждый день просрочки в случае ненадлежащего исполнения (частичного неисполнения) обязательств. При этом общая сумма неустойки (штрафа, пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.4 . В случае отказа Поставщика от оказания Услуг или просрочки оказания Услуг на срок более одного месяца со дня истечения срока оказания Услуг по Договору, но не позднее срока окончания действия Договора, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке с взысканием с Поставщика суммы неустойки (штрафа, пени) в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый день просрочки.

7.5 Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от выполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором.

7.6 Поставщик ни полностью, ни частично не должен передавать кому-либо свои



обязательства по настоящему Договору.

7.7 Заказчик не возвращает обеспечение исполнения Договора в случае его расторжения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Поставщиком своих обязательств по данному Договору.

7.8 Не допускается совершение поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части на внесенный гарантийный денежный взнос до полного исполнения обязательств по договору.

7.9 В случае не исполнения либо ненадлежащим образом исполнения своих обязательств по заключенным с поставщиком договорам о приобретении услуг заказчик в соответствии с Правилами формирования перечня недобросовестных поставщиков не позднее тридцати календарных дней со дня, когда ему стало известно о факте нарушения поставщиком обязательств, обращается с иском в суд о признании такого поставщика недобросовестным поставщиком услуг, связанных с обеспечением питания детей.

8 Срок действия и условия расторжения договора

8.1 Договор вступает в силу «после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан» и действует по 2024-12-31 года.

8.2 Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и при отсутствии нарушений со стороны поставщика продлевается два раза на последующие финансовые годы в течение 3-х рабочих дней со дня истечения срока действия договора. При изменении количества обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета составляется дополнительное соглашение к действующему договору.

8.3 Заказчик может в любое время в одностороннем порядке отказаться от исполнения условий Договора, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление, если Поставщик становится банкротом или неплатежеспособным. В этом случае отказ от исполнения условий Договора осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если отказ от исполнения условий Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

8.4 Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщик имеет право требовать оплату только за фактические затраты, связанные с расторжением по Договору, на день расторжения.

8.5 Без ущерба каким-либо другим санкциям за нарушение условий Договора Заказчик может расторгнуть настоящий Договор полностью или частично, направив Поставщику письменное уведомление о невыполнении обязательств:

1) если Поставщик не может оказать услуги в сроки, предусмотренные Договором, или в течение периода продления настоящего Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не может выполнить свои обязательства по Договору, в том числе при несоответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных в



период конкурса;

3) если имеется факт отравления детей, взрослых в школьной столовой по вине поставщика услуги, подтвержденный результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан.

8.6 Договор может быть расторгнут на любом этапе в случае:

1) выявления нарушения ограничений, с участием в конкурсе, предусмотренных Правилами;

2) оказания организатором, единым организатором конкурса содействия Поставщику, не предусмотренного Правилами;

3) установления уполномоченным органом фактов нарушений при проведении конкурсных процедур, повлиявших на итоги конкурса (предписание, уведомление, представление, решение) и в течение 10 рабочих дней договор заключается с победителем конкурса согласно актам уполномоченных государственных органов, за исключением договоров, по которым обязательства исполнены надлежащим образом.

8.7 Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, в случае нецелесообразности его дальнейшего исполнения. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

8.8 Срок действия Договора не продлевается в случае выявления систематических нарушений требований к организации питания, утвержденных нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подтвержденных тремя и более актами комиссий по мониторингу за качеством питания, межведомственных комиссий, а также при повторном выявлении грубых нарушений территориальными подразделениями ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения».

Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

9 Уведомление

9.1 Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается оплаченным заказным письмом или по телеграфу, телексу, факсу, телефаксу либо посредством веб-портала.

9.2 Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении) в зависимости от того, какая из этих дат наступит позднее.

10 Форс-мажор

10.1 Стороны не несут ответственность за неисполнение условий Договора, если оно явилось результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.2 Поставщик не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в



силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.3 . Для целей Договора «форс-мажор» означает событие, неподвластное контролю Сторон, и имеющее непредвиденный характер. Такие события могут включать, но не исключительно: военные действия, природные или стихийные бедствия и другие.

10.4 При возникновении форс-мажорных обстоятельств Поставщик должен незамедлительно направить Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. Если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, насколько это целесообразно, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

11 Решение спорных вопросов

11.1 Заказчик и Поставщик должны прилагать все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

11.2 Если в течение 15 (пятнадцати) календарных дней после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не могут разрешить спор по Договору, любая из сторон может потребовать решения этого вопроса в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

12 Прочие условия

12.1 Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым и таможенным законодательством Республики Казахстан.

12.2 Любые изменения и дополнения к Договору совершаются в той же форме, что и заключение Договора.

12.3 Внесение изменений в заключенный Договор при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой выбора поставщика, допускается:

1) по взаимному согласию Сторон в части улучшения меню заказчиком (увеличение рациона питания) и соответственно увеличения суммы договора по взаимному согласию сторон при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой для выбора поставщика;

2) в части уменьшения либо увеличения суммы Договора, связанной с уменьшением либо увеличением потребности в объеме оказываемых Услуг (в зависимости от количества обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета), при условии неизменности цены за единицу услуг, указанных в Договоре.

3) в случае, если поставщик в процессе исполнения заключенного с ним Договора предложил при условии неизменности цены за единицу услуги более лучшие качественные и (или) технические характеристики, являющихся предметом заключенного с ним Договора. Другие вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса.

12.4 Договор составлен на казахском и русском языках, имеющих одинаковую юридическую



силу, заключенный посредством веб-портала.

12.5 В части, неурегулированной Договором, Стороны руководствуются законодательством Республики Казахстан.

13 Реквизиты Сторон

Заказчик:

Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная школа №31" отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области
Карагандинская область, г.Темиртау, Блюхера, 3
БИН 020540005993
БИК KKMFKZ2A
ИИК KZ85070102KSN3001000
РГУ "КОМИТЕТ КАЗНАЧЕЙСТВА МИНИСТЕРСТВА ФИНАНСОВ РК"
Тел.: +7 (7213) 98-71-28
Руководитель Уасилова Ардак Болатбековна

Поставщик:

ИП Калимбетов Д.Ж.
Карагандинская область, г.Караганда, Степной-2, 2
БИН/ИИН 760115301724
БИК KСJBKZKX
ИИК KZ908562204102029614
АО "Банк ЦентрКредит"
Тел.: 87004363010
Индивидуальный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович

Расшифровка аббревиатур:

БИН - бизнес-идентификационный номер;
БИК - банковский идентификационный код;
ИИК - индивидуальный идентификационный код;
ИИН - индивидуальный идентификационный номер;
ИНН - идентификационный номер налогоплательщика;
УНП - учетный номер плательщика;
НДС - налог на добавленную стоимость;
Ф.И.О. - фамилия имя отчество.



2024-08-28 17:24:08
Уасилова Ардак
Болатбековна
Қарағанды облысы
білім басқармасының
Теміртау қаласы білім
бөлімінің "№31 жалпы
білім беретін мектебі"
коммуналдық
мемлекеттік мекемесі

Коммунальное
государственное
учреждение
"Общеобразовательная
школа №31" отдела
образования города
Темиртау управления
образования
Карагандинской
области



2024-08-29 13:07:55
Калимбетов Данияр
Жумабекович
ЖК Калимбетов Д.Ж.
ИП Калимбетов Д.Ж.



Перечень закупаемых товаров(работ/услуг)

№ электронной закупки:

Наименование электронной закупки: Решение о проведении государственных закупок

№ лота	Наименование заказчика	Наименование	Краткая характеристика	Дополнительная характеристика	Единица измерения	Количество, объем	Цена за ед., включая НДС, тенге	Планируемый срок поставки	Срок поставки по договору	Места поставки	Размер авансового платежа, %	Общая сумма, включая НДС, тенге
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
082-015-159 : Оплата прочих услуг и работ						Услуги по организации обеспечения питания в школьной столовой обучающихся						
	Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная школа №31" отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Одна услуга	1	4 149 600.00	сентябрь 2024 года	сентябрь 2024 года	Карагандинская область, г.Темиртау улица Блюхера 3 (1)	0	3 876 600.00
082-015-163 : Затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования						Обеспечение питания в школьной столовой детей из малообеспеченных семей из фонда всеобщего обязательного среднего образования						
	Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная школа №31" отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Услуги по организации обеспечения питания детей	Одна услуга	1	4 149 600.00	сентябрь 2024 года	сентябрь 2024 года	Карагандинская область, г.Темиртау улица Блюхера 3 (1)	0	273 000.00



Мемлекеттік сатып алулары портал

Портал государственных закупок

#ID20892896

№020540005993/240064/00

Құжат тексеру үшін, сілтемені басыңыз:

https://v3bl.goszakup.gov.kz/kz/egzcontract/cpublic/show_file/20892896

Для проверки документа перейдите по ссылке:

https://v3bl.goszakup.gov.kz/ru/egzcontract/cpublic/show_file/20892896

