

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда икки ва беш маҳал соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг хизматини харид қилиш бўйича

ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

1	Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 14 апрелдаги “Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларни ривожлантириш агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш” тўғрисидаги 218-сон қарори билан тасдиқланган Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартиби тўғрисидаги Низом (кейинги ўринларда – Низом) Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартибини белгилайди.
2	Мактабларда Аутсорсинг усулида беш ва икки маҳал соғлом овқатлантириш Низомда белгиланган тартиблар ва қоидаларга қатъий риоя қилган ҳолда амалга оширилиши лозим.
3	Аутсорсер мактабларда соғлом овқатлантириш хизматларини кўрсатишда, таомнома тайёрлашда, озиқ-овқат маҳсулотларини ишлатишда ва таомлар тайёрлашда махсус ишлаб чиқилган Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этиши лозим.
4	Аутсорсер аутсорсинг усулида соғлом овқатлантириш бўйича хизмат кўрсатишни сифатли ташкил этишда қуйида кўрсатилган қонунчиликдаги белгиланган тартиб ва қоидаларга амал қилиши лозим: Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлигининг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларида белгиланган тартиб ва қоидаларига; Ўзбекистон Республикасининг 26 август 2015 йилдаги ЎРҚ-393-сонли «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 30 август 1997 йилдаги ЎРҚ-483-I-сонли «Озиқ-овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 24 апрел 1996 йилдаги ЎРҚ-221-I-сонли «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Қонунига.
5	Иштирокчилар соғлом овқатлантиришни ташкил этиш бўйича таклиф қилинаётган хизмат учун ишлаб чиқилган 10 кунлик намунавий Таомнома режасини (3-илова) Буюрмачига тақдим этишлари лозим.
6	Аутсорсинг хизматларига ҳақ тўлаш миқдори – Иштирокчи (аутсорсер) барча харажатларини (солиқлар, ходимларнинг иш ҳақи, транспорт хизматлари ҳамда асбоб-ускуналарни таъмирлаш ва улардан фойдаланиш ва бошқаларни) ўз ичига оладиган 30 фоизгача устама ҳақини белгилаш ҳуқуқига эга.
7	Аутсорсер харид қилинаётган озиқ-овқат маҳсулотлари ва тайёрланаётган таомлар, фойдаланиладиган технологик жихозларнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мослигига, ошхона ходимлари томонидан таом тайёрлаш технологияси қоидаларига риоя қилинишига, ошпазларнинг ҳар уч йилда бир марта малака оширишига, тиббий кўрикдан ўтган ҳолда ишга қўйилишига шахсан масъул ҳисобланади.

8	Аутсорсерга мактабнинг ишлаб чиқариш хоналари, асбоб-ускуналари ва мебелидан фойдаланганлик учун ижара тўлови “ноль” ставка бўйича белгиланади, ҳамда овқатлантиришни ташкил этиш учун истеъмол қилинадиган коммунал хизматлар қиймати мактабга ажратилган Ўзбекистон Республикаси Давлат бюджети маблағлари доирасида қопланади. Ижара асосида топширилган ошхона ва ошхона жихозларини таъмирлаш, ходимлар иш ҳақи, ошхона жихозлари, ошпазлар униформаси, ошхонада ишлатиладиган зарарсизлантирувчи ва ювиш воситалари билан таъминлаш ишлари аутсорсер томонидан амалга оширилади.
9	Аутсорсер тўғри овқатланишни ташкил этиш юзасидан таомлар тайёрлаш технологияси бўйича камида 2 йиллик иш тажрибасига эга бўлган малакали мутахассислари (муҳандис-технолог, диетолог, гастроэнтеролог, аллерголог, терапевт врач, ошпазлар) мавжуд бўлиши лозим.
10	Хизматлар кўрсатиш муддати – “92” кун.
11	Мактабда таомнома режасини тузиш учун мактаб аутсорсерга бир кун олдин соат 16:00 гача бир кун олдинги ўқувчилар сонига нисбатан буюртма тақдим қилади. Шунингдек, ётоқхонада шанба, якшанба ва байрам кунларида қолган ўқувчиларнинг сони ҳам бир кун олдин тақдим қилинади.
12	Иштирокчилар ўз таклифларини тақдим этишдан аввал мактаб ошхонаси ва ундаги жихозларни келиб кўриб, танишиб кетишлари мумкин.
13	Аутсорсер томонидан тайёрлаб берилаётган таомлар сифати, вазни, таркибининг таомномага мувофиқлиги мактаб раҳбари, ҳамшира, тарбиячи ҳамда бошқа ходимлардан иборат (зарур ҳолларда, ота-оналар вакиллари қўшилиши мумкин) комиссия томонидан назорат қилинади ва назорат яқунлари мактабнинг тайёр таомлар сифатини назорат қилиш бўйича юритиладиган махсус дафтарда ҳар куни қайд қилиб борилади.

Мактаб-интернат директори:



Н. Қучқаров

Бош ҳисобчи:



С. Набиев

**Соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича аутсорсинг
хизмати кўрсатиладиган мактаб ҳақида**

МАЪЛУМОТ

т/р	Хизмат кўрсатиладиган мактабнинг номи	Манзили	Жами ўқувчилар сони*	Овқатланиш маҳали	
				5 маҳал	2 маҳал
1	Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги Наманган шахар 1-сонли ихтисослаштирилган мактаб-интернат	Наманган шаҳар Саноат куча 101-уй	456	196	260

*Изоҳ: Ўқув йили давомида янгидан синфлар очилганда ёки ёпилганда ва бошқа сабабларга кўра ўқувчилар сони ўзгариши мумкин.

Мактаб-интернат директори:



Н. Қучқаров

Бош ҳисобчи:



С. Набиев

**Президент мактабларида овқатланиш нормалари,
энергетик қуввати (оқсил, ёғ, углеводлар)***

№	Маҳсулотларнинг тури	Озуқа моддалар ва энергия миқдори				
		кунлик нормаси, г	оқсиллар, г	ёғлар, г	углеводлар, г	ккал
1	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	30,4	3,6	199	904
2	1-навли буғдой уни	35	3,71	0,45	25,55	114,63
3	Крахмал	3	0,003		2,38	8,97
4	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош -5 гр	70	7,49	0,21	51,94	233,1
5	Шакар	40	-	-	39,9	159,6
6	Қандолат маҳсулотлари	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	0,3	41,25	0,45	374
8	Ўсимлик мойлари	20	-	19,97	-	179,8
9	2,5–3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	8,4	9,6	14,1	174
10	Қатик	200	5,6	6,4	8,2	112,8
11	15 фоизли ёғли сметана	15	0,42	3	0,48	30,9
12	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	8,35	4,5	0,65	78,0
13	Қаттик турдаги пишлоқ	15	3,51	4,5	-	55,65
14	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа, курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти	160	21,24	13,38	-	211,2
15	Балиқ	100	6,8	0,6	-	30,0
16	тухум (дона)	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картошка	350	7,0	0,35	68,95	290,5
18	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)	450	8,1	-	24,3	126
19	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	1,2	-	33,9	138,0
20	Қурук мевалар (гуршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	0,96	-	20,4	81,9
21	Чой	0,5	0,1	-	0,03	0,545
22	Какао	5	1,2	0,85	1,35	18,65
23	Йодланган ош тузи	5	-	-	-	-
24	Хамиртуруш	1	0,12	0,004	0,083	0,85
Жами:			121,753	116,684	419,193	3487,395

*Изоҳ: Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га мувофиқ кўрсатилган