Приложение 6

к конкурсной документации по выбору

поставщика услуги по организации

горячего питания учеников 1-4 классов

 в КГУ «Средняя школа №5»

**Критерии**

**выбора услуг по организации питания обучающихся в**

**организации среднего образования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Критерий | Баллы |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса | По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов) | среднее специальное образование разряд 3(1 балл) | среднееспециальноеобразование разряд 4 (2 балла) | разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов) | Отсутствуют(0 баллов) | Имеется только один из специалистов (1 балл) | Имеются(2 балла) |
| 6. | Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 7. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции | До. 10 наименований блюд (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд (3 балла) |
| 8. | Условия доставки продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарно- эпидемиологическое заключение | Отсутствие транспорта (0 баллов) | Аренда транспорта (3 балла) | Наличие собственного транспорта (5 баллов) |
| 9. | Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла) | Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов) | Имеются документы у всех сотрудников(1 балл) |
| 10. | Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 2 баллов) | до 50% продуктов (1 балла) | От 50 до 100% продуктов (2 балла) |
| 11. | Наличие собственного производства продуктов питания, кулинарной продукции (теплица, пекарня, садоводческое хозяйство, ферма и др.) (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 12. | Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла) | Не используются (0 баллов) | Используются (1 балл) |
| 13. | Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов) | В требуемом объеме (1 балл) | Сверх требуемого объема (2 балла) |
| 14. | Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов) | Не имеется (0 баллов) | Частично (1 балл) | Имеется в полном объеме (2 балла) |
| 15. | Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) |
| 16. | Наличие плана производственного самоконтроля (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) |

**Примечание:** в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем