

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

для закупа услуг по организации ежедневным трехразовым полноценным питанием работников УБР, ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание на период с 26.02.2022 г. по 11.01.2023 г.

**Наименование оказываемых Услуг:** Услуги по организации ежедневным трехразовым полноценным питанием работников, включая лечебно-профилактическое питание (далее - Услуги по питанию). Общее количество (примерно) оказываемых Услуг питания на период с 26.02.2022 г. по 11.01.2023 г. составляет 122 177 (сто двадцать две тысячи сто семьдесят семь) человека-дней.

**Место оказания Услуг:** Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее-УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай»; Республика Казахстан, Кызылординская область, Жанакорганский район, месторождение «Северный Харасан» (далее - Место оказания Услуг).

**Срок оказания Услуг:** с 26 февраля 2022 года по 11 января 2023 года.

**Условия оплаты Услуг:** оплата по факту оказания Услуг, в течение 20 (двадцать) банковских дней после на основании представленного Исполнителем счета-фактуры и Акта оказанных Услуг подписанного уполномоченными лицами обеих Сторон.

Услуги по питанию должны соответствовать:

1. Правилам выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденным Приказом Министра здравоохранения и социального развития РК № 1054 от 28.12.2015г.;
2. Нормам выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056;
3. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденным приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;

**Оказание Услуг по организации** ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание и молоко, состоит из: завтрака, обеда, ужина и ночного ужина (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляемого в пищевых контейнерах (термос). Количество блюд определяется из расчета: Завтрак; Обед; Ужин; Ночной ужин (питание для сотрудников, работающих в ночную смену).

### График работы столовой

Завтрак	с 07-00 до 10-00
Обед	с 13-00 до 15-00
Ужин	с 19-00 до 22-00
Ночной ужин (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляется в пищевых контейнерах (термос) выдается во время ужина	с 19-00 до 22-00

Заказчик вправе указать другие часы приема пищи в праздничные дни, по особым поводам или во время визита гостей. Питание сотрудников, работающих в ночную смену, предоставляется по письменному требованию начальников УБР Заказчика в пищевых контейнерах (термос), подаваемому не менее чем за 12 часов.

Для приготовления пищи должен быть предусмотрен соответствующий запас продуктов с учетом задержки доставки на 5 (пять) календарных дней.

Исполнитель обеспечивает в столового Заказчика всех работников рудника кисломолочными продуктами (молоко, кефир, творог, сыр), жирность и состав которых соответствует требованиям, указанным в Нормам выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-

профилактического питания, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1056.

Исполнитель должен предоставить весь комплекс Услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями настоящего Технического задания.

Обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала (включая подсобных работников, уборщиков помещения и т.д.), в соответствии с требованиями СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Услуги должны обеспечивать безопасность производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями «Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

Услуги оказываются семь дней в неделю независимо от праздников.

Требования к порядку оказания услуг по питанию:

#### **по меню**

В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню;

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности и требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан;

Ежедневное составление меню-раскладки, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах. При составлении меню-раскладки должны соблюдаться натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в граммах) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами;

Соблюдение еженедельного меню, утвержденного начальником УБР;

Питание должно быть разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Исполнитель несет ответственность за соблюдение меню и за размер порций;

Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю;

Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Заказчика;

Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд;

Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин);

Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

#### **по режиму безопасности**

Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования;

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, водоснабжением должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020;

Каждый работник объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно форме, утвержденной Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе;

Не допускать вторичного использования ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи;

Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания Услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте, предназначенном для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов;

Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов;

Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию: без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;

при отсутствии соответствующей маркировки;

с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;

при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;

при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой»;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;

молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;

повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных

с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;

при несоответствии по показателям безопасности;

крупы, муку и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

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

Проведение санитарного дня - специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений.

### **Гигиена труда**

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением соблюдают личную и производственную гигиену, и обязаны: следить за чистотой рук, носить чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускать: внос и хранение в производственных помещениях мелких стеклянных и металлических предметов (кроме технологического инвентаря);

не застегивать специальную одежду булавками, иголками;

не хранить в карманах халатов предметы личного обихода;

не входить без специальной одежды в производственные помещения, не надевать на нее верхнюю личную одежду;

Не допускается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях, в туалетных комнатах и помещениях, не отведенных для этих целей;

Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм и обеспечить явку в фельдшерский пункт заказчика. Лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускать. Обеспечивать соблюдения норм гигиены и чистоты для всех

сотрудников, связанных с работой с продуктами питания, включая мытье рук перед работой с продуктами питания. В этом случае, необходимо использовать бактерицидное мыло и одноразовые полотенца.

Общие требования к Исполнителю:

обеспечение своими силами и средствами соответствующего санитарного состояния столовой, кухни и обеденных помещений, для чего предусмотреть в своем штате уборщиков столовой;

обеспечение своими силами и средствами санитарной специальной одеждой персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений, униформой (не менее трех (3) смен одежды), обувью, чепчиками, поварскими колпаками, сеточками для волос, защитные перчатки для мойки и резки, пластиковая обувь, фартуки, халаты, обувь со стальным носком, защитные очки, каски, защитные перчатки) или прочие СИЗ для работы в особых условиях на месторождении;

соблюдать правила безопасного оказания Услуг и требования по технике безопасности, охране труда и охране окружающей среды;

соблюдение скорости и эстетичности сервировки столов, обеспечение слаженности работы «команды» работников столовой от раздачи до мытья посуды;

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

обеспечение своего персонала моющими и чистящими средствами для организации мойки посуды и поддержания чистоты в помещениях в соответствии с санитарными нормами;

ведение и контроль системы учета питающихся, согласно табельной системе на основании табеля посещаемости, предоставляемым начальниками УБР на каждую вахту отдельно;

эксплуатация столовой, кухни и обеденных залов предприятия в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;

своевременно отслеживать количество и качество товарных запасов, заниматься своевременным приобретением продуктов;

обеспечить наличие следующего журнала: Журнал жалоб и предложений в доступном для работников месте;

осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;

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

производить иные необходимые действия, направленные на улучшение качества питания на вверенном объекте Заказчика;

оказывать Услуги на должном уровне по всем их видам. Это включает, помимо прочего: качество еды, скорость и эстетичность сервировки столов, квалификация персонала, чистота и размер порций; уборка и поддержание порядка на местах чаепития;

Исполнитель за свой счет обеспечивает питание персонала;

контролирует качественное и своевременное оказание Услуг своими работниками, а также поддерживает среди персонала строгую дисциплину;

несет ответственность за здоровье своих работников, а также за медицинское освидетельствование; обеспечивает страхование своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей.

Исполнитель обязуется:

предоставить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей блюд, выходом продуктов в граммах).

### Ориентировочное сводное семидневное-двухнедельное меню (справочное)

Стоимость услуг по организации питания, включая лечебно-профилактическое питание ежедневно составляет 3 430,56 (три тысячи четыреста тридцать) тенге 56 тиын, с учетом НДС 12%.

Количество дней на оказание услуг по организации питания, включая лечебно-профилактическое питание составляет 319 дней (с 26.02.2022 года по 11.01.2023 года).

Количество работников на УБР в сутки 383 человека.

#### 1 неделя

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница глазунья из 3х яиц	1/120
масло сливочное	30г
колбаса п/к	40г
сыр	40г
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат морковь острый	1/100
Суп картофельный гороховый. с мясом	25/325
Жаркое по домашнему	50/310
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из св капусты с майонезом	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
чай с сахаром	1/200
пирожок с картофелем 1/75	шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша рисовая	15/215
масло слив	30г
колбаса п/к	40г

#### 2 неделя

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яйцо отварное	1шт
Бутерброд с сыр., колбасой	1/100
Каша рисовая с маслом	15/215
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из квашенной капусты	1/100
Суп картофелем /Фасолевый. с мясом	25/325
Биштекс с яйцом, рис	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из св капусты по Пекинский	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
чай с молоком	1/200
пирожок с картофелем 1/75	шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200

яйцо отварное	шт
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из св овощей	1/100
Сорпа с бараниной	25/425
Котлета, гречка	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из винегрет	1/100
Куырдак	75/375
Кефир	1/200
чай с молоком	1/200
пирожок с картофелем 1/75	шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница с колбасой	1/110
масло слив	30г
сыр	40г
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат сельдь п/шубой	1/100
Рассольник с мясом	25/425
Чахохбили, рис	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из фасоли	1/100

Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из свеклы	1/100
Суп картофельный, рисовый	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/125/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из редьки	1/100
Окорочка жаренный картофельное пюре	150/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Беляш	шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша манная	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат Оливье	1/100
Суп лапша домашняя	25/325
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат Фунчозы	1/100
Куырдак	75/375
Кефир	1/200

Лагман	1/260
Кефир	1/200
чай с сахаром	1/200
пирожок с капустой 1/75	шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша манная	15/215
яйцо отварное	шт
масло слив	30г
бутерброд с сыром и колбасой	1/100
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из капусты острый	1/100
Суп Харчо с мясом	25/325
Поджарка, макароны отварные	50/65/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат Оливье	1/100
Капуста тушеная с мясом	50/300
Кефир	1/200
чай с молоком	1/200
булочка	шт
Хлеб	1/100
<b>ПЯТНИЦА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница из 3 яиц	1/120
сыр	40г
масло слив	30г
колбаса	40г

Чай с молоком	1/200
Пирожок с капустой	шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница глаз. из 3х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из свежих овощей	1/100
Борщ из свежей капусты с мясом	25/325
Плов	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат сельдь п/шуб.	1/100
Тефтели, гречка	60/110/200
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
<b>ПЯТНИЦА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100

молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из свеклы	1/100
Суп Манпар	25/325
Голубцы	205/305
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат фунчозы	1/100
Орама	1/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Самса	шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из моркови	1/100
Сорпа с бараниной	25/325
Думляма	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из кв капусты	1/100

<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из фасоли	1/100
Солянка	1/350
Рагу овощное с мясом	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат винегрет	1/100
Перец фарши ров.	194/244
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Самса с мясом	шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница глазунья с колб.	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из корейской моркови	1/100
Пельмени с бульоном	200/400
Рагу овощное с мясом	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из капусты с майонезом	1/100
Запеканка картофельное с мясом	1/268
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
пицца	1/кус
Хлеб	1/100



Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пицца	1 кус
Хлеб	1/100
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Яичница глазунья из 3х яиц	1/120
масло слив	30г
колбаса п/к	40г
сыр	40г
молоко	1/200
творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из св кап. с майонезом	1/100
Борще мясом	25/325
Бифштекс с яйцом, картофельное пюре	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из редьки	1/100
Плов	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
сосиска в тесте	1/100
Хлеб	1/100

<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Каша овсяная	15/215
Масло слив	30г
Сыр	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Кофе	1/200
Хлеб	1/100
<b>Обед</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из свежих овощей	1/100
Суп картофельный с мясными фрикадельками	35/335
Кебаб из курицы	1/100
Компот	1/200
Хлеб	1/100
<b>Ужин</b>	<b>Кол-во гр./ед.</b>
Салат из моркови острой	1/100
Манты	300/320
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Сосиска в тесте	50/100
Хлеб	1/100

### Акт приема-передачи столового инвентаря и оборудования

Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее-УБР), месторождений «Буденовское» и «Инкай»; РК, Кызылординская область, Жанакорганский район, месторождения «Северный Харасан».

#### ТМЦ столовая УБР «Буденовское»

№	Наименование	Кол-во шт	Примечания
1	Шкаф для пекарни электрический (Печи для выпечки, Жарочный шкаф, Печь для выпечки хлеба) 2сек	1	
2	Тестомес 50 кг профессиональный промышленный	1	
3	Форма для выпечки хлеба	38	

#### ТМЦ столовая УБР «Инкай»

№	Наименование	Кол-во шт	Примечания
1	Мясорубка инв.№1965	1	
2	Электрическая сковорода инв.№1913	1	
3	Плита электрическая инв.№1535	1	
4	Плита электрическая инв.№1173	1	
5	Стол разделочный инв.№1538	1	
6	Стол разделочный инв.№1539	4	
7	Стеллаж кухонный инв.№2231,2233	2	
8	Стеллаж кухонный инв.№2232,2234	2	
9	Ларь н/температурный ПН300(CF300S) инв.№1531	1	
10	Холодильник инв.№1926,0311	2	
11	Термопот 30 литр	1	

#### ТМЦ столовая УБР м. «Северный Харасан»

№	Наименование	Кол-во шт	Примечания
1	Электроконвектор 2 кВА инв.№ 00003274	10	
2	Стол разделочный металлический	6	
3	Стеллаж кухонный инв.№ 00003274	1	
4	Столешница приема грязной посуды инв.№ 00003274	1	
5	Плита электрическая 4-х конфорочная инв.№ 00003274	2	
6	Аристон 100 л инв.№ 00003274	1	
7	Морозильная камера инв.№ 00003274	1	
8	Холодильник Бирюса инв.№ 00003799	1	
9	Тестомес 25кг инв.№ 00003801	1	
10	Мясорубка КУ12 инв.№ 00003800	1	
11	Сплит система №9 (склад) инв.№ Z0397	1	
12	Сплит система №9 (склад) инв.№ Z0398	1	

13	Сплит система №9 инв.№ Z0402	1	
14	Сплит система №24 инв.№ Z0403	1	
15	Сплит система №24 инв.№ Z0404	1	
16	Стол инв.№ 00002248	1	

**Акт приема-передачи  
товарно-материальных ценностей**

Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее -УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай»; РК, Кызылординская область, Жанакорганский район, месторождение «Северный Харасан»

**УБР м. «Буденовское»**

№	Наименование	шт	Примечания
1	Кружка для чая	50	
2	Кружка пластиковая 250мм	30	
3	Столовые ложки	30	
4	Вилка	30	
5	Чайная ложка	30	
6	Термос пищевой	40	
7	Термос пищевой	48	

**УБР м. «Инкай»**

№	Наименование	шт	Примечания
1	Стол инв. №2252,2253,2247	3	
2	Стул инв. №2272,663	2	
3	Стул инв.№2309,2310,2313,2320,2324,2330,2333,2338,2342,2344,2345,1435,1443,1445,1446	15	
4	Стол без инв. номера	7	
5	Бойлер- без инв. номера	1	
6	Кастрюля	2	
7	Сковорода	1	
8	Мантоварка	1	
9	Кухонный гарнитур инв. №1976	1	
10	Вытяжка инв. №1975, 1974	2	
11	Телевизор инв. №1338	1	
12	Диван инв. №1978	1	
13	Тарелки (большие)	28	
14	Тарелки (средние).	20	
15	Тарелки (маленькие)	21	
16	Формы для выпечки	1	
17	Разнос пищевой	5	
18	Половник (большой)	1	

19	Половник (маленькая)	1	
20	Набор ножей	1	
21	Сито для муки	1	
22	Ситечка (средняя)	1	
23	Ситечка (маленькая)	1	
24	Доска разделочная (большая)	1	
25	Доска разделочная (маленькая)	1	
26	Хлебница (большая)	3	
27	Доска комплект	1	
28	Скатерть для стола	22	
29	Столовые ложки	37	
30	Вилки	54	
31	Столовый набор для специй	5	
32	Сахарница	5	
33	Казан (большой) 30 литр	1	
34	Термопот 30 литр	1	
35	Термос пищевой	34	
36	Пиала (большие)	16	
37	Пиала (маленькие)	20	
38	Чайные ложки	14	
39	Бокалы	11	
40	Ножи	3	
41	Доски		

#### УБР м. «Северный Харасан»

№	Наименование	шт	Примечания
1	Сплит система №9 (склад) инв.№ Z0397	1	
2	Сплит система №9 (склад) инв.№ Z0398	1	
3	Сплит система №9 инв.№ Z0402	1	
4	Сплит система №24 инв.№ Z0403	1	
5	Сплит система №24 инв.№ Z0404	1	
6	Стол инв.№ 00002248	1	
7	Вешалка настенная инв.№ 00003274	1	
8	Тумба прикроватная инв.№ 00003307	1	
9	Бачок пищевой 120л	2	
10	Разнос железный	15	
11	Казан 10л	1	
12	Скалки	2	
13	Хлебница	5	
14	Половник	3	
15	Шумовка	3	
16	Термос пищевой	12	

17	Чайник маленький	2	
18	Ложка большая	25	
19	Ложка маленькая	15	
20	Вилки	25	
21	Бакалы	12	
22	Тарелка для первого	15	
23	Тарелки для второго	35	
24	Тарелки для салата	25	
25	Стол обеденный 1,1*0,7 инв.№ 00003274	10	
26	Табуретка инв.№ 00002319	30	