**Техническая спецификация**

**Проведение лабораторных исследований производственный контроль**

**для школы.**

Заказчик:**Государственное коммунвльное казенное предприятие Ясли-детский сад «Балерке» отдела образования Кокпектинского района управления образования области Абай.**

Место оказания услуг: **Казахстан, Абай область, Кокпектинский район, с.Көкпекты,улицаК.Алтынбаева**,  **дом 6.**

Срок выполнения услуг: **в течение 20 календарных дней после подписания договора.**

**Проведение лабораторных исследований производственный контроль для садика.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование исследований (замеров) | Количество исследований (замеров) |
| 1 | Смывы на БГКП | 20 |
| 2 | Вода на ОМЧ | 1 |
| 3 | Вода на ОКБ | 1 |
| 4 | Прод сырье и пищевые продукты на МАФАМ | 20 |
| 5 | Прод сырье и пищевые продукты на БГКП | 20 |
| 6 | Прод сырье и пищевые продукты на staphaureus | 6 |
| 7 | Прод сырье и пищевые продукты на протей | 2 |
| 8 | Прод сырье и пищевые продукты на патогенные энтеробак в т.ч на салмонеллы | 20 |
| 9 | Оформление протоколов результатов исследований | 5 |
| 10 | Отбор и регистрация проб для проведения исследований | 5 |
|  | **Итого:** | **100** |
| 1 | Готовые блюда: ДДУ, школы, больничные организации, предприятия общественного питания. Определение калорийности первых блюд | 1 |
| 2 | Готовые блюда: ДДУ, школы, больничные организации, предприятия общественного питания. Определение калорийности вторых блюд | 1 |
| 3 | Готовые блюда: ДДУ, школы, больничные организации, предприятия общественного питания. Качество термической обработки. Определение калорийности третьих блюд | 1 |
| 4 | Вода (запах 20, 60 градусах цельсия) | 1 |
| 5 | Вода (привкус) | 1 |
| 6 | Вода (мутность) | 1 |
| 7 | Вода (цветность) | 1 |
| 8 | Вода (сухой остаток) | 1 |
| 9 | Вода (хлориды) | 1 |
| 10 | Вода (общая жесткость) | 1 |
| 11 | Вода (водородный показатель РН) | 1 |
| 12 | Вода (нитраты) | 1 |
| 13 | Вода (нитриты) | 1 |
| 14 | Вода (аммиак (по азоту) при микробном загрязнении) | 1 |
| 15 | Вода (сульфаты) | 1 |
| 16 | Вода (железо в т.ч при обработке как коагулянт) | 1 |
| 17 | Вода (медь) | 1 |
| 18 | Дез средства % активного хлора в р-ре | 2 |
| 19 | Освещенность уровни искусственной освещенности | 7 |
| 20 | Оформление протоколов результатов | 5 |
|  | **ИТОГО САН-ГИГ** | **31** |
| 1 | Смывы с объектов внешней среды выявление яиц гельминтов | 40 |
| 2 | Почва выявление яиц гельминтов | 2 |
| 3 | Оформление протоколов результатов | 3 |
|  | **Итого паразитология** | **45** |
|  | **Итого БАК +САНГИГ+ПАРАЗИТОЛОГИЯ** | **176** |

**Техникалықсипаттама**

**Зертханалық зерттеулер жүргізу мектеп үшін өндірістік бақылау.**

Тапсырыс беруші: **Абай облысы білім басқармасының Көкпекті ауданы білім бөлімінің «Балерке» бөбекжай-балабақшасы» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорыны**

Қызмет көрсету орны: **Қазақстан, Абай облысы, Көкпекті ауданы, Көкпекті ауылы, ­Қ.Алтынбаев көшесі, 6 үй.**

Қызметтерді орындау мерзімі: **шартқа қол қойылғаннан кейін 20 күнтізбелік күн ішінде.**

**Зертханалық зерттеулер жүргізу балабақша үшін өндірістік бақылау.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № р/р | Зерттеулердің (өлшемдердің)атауы | Зерттеу (өлшеу)саны |
| 1 | БГКП-дағышайындылар | 20 |
| 2 | ОМЧБГКП-дағышайындылар су | 1 |
| 3 | ОКБ-дағы су | 1 |
| 4 | МАФАМДАҒЫ азық-түлік шикізаты және тамақ өнімдері | 20 |
| 5 | БГКП-дағы Азық-түлік шикізаты және тамақ өнімдері | 20 |
| 6 | Staphaureus-те азық-түлік шикізаты және азық-түлік өнімдері | 6 |
| 7 | Протеустағы азық-түлік шикізаты және азық-түлік өнімдері | 2 |
| 8 | Патогендік энтеробакқа арналған азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері, оның ішінде салмонеллалар | 20 |
| 9 | Зерттеунәтижелерініңхаттамаларынресімдеу | 5 |
| 10 | Зерттеу жүргізу үшін сынамаларды іріктеу және тіркеу | 5 |
|  | **Барлығы:** | **100** |
| 1 | Дайын тағамдар: ДДУ, мектептер, аурухана ұйымдары, тамақтандыру кәсіпорындары. Біріншітағамдардыңкалориясынанықтау | 1 |
| 2 | Дайын тағамдар: ДДУ, мектептер, аурухана ұйымдары, тамақтандыру кәсіпорындары. Екіншітағамдардыңкалориясынанықтау | 1 |
| 3 | Дайын тағамдар: ДДУ, мектептер, аурухана ұйымдары, тамақтандыру кәсіпорындары. Термиялықөңдеусапасы. Үшіншітағамдардыңкалориясынанықтау | 1 |
| 4 | Су (иісі 20, 60 градус Цельсий) | 1 |
| 5 | Су (дәм) | 1 |
| 6 | Су (лайлану) | 1 |
| 7 | Су (түсі) | 1 |
| 8 | Су (құрғақ қалдық) | 1 |
| 9 | Су (хлоридтер) | 1 |
| 10 | Су (жалпы қаттылық) | 1 |
| 11 | Су (сутегі рН көрсеткіші) | 1 |
| 12 | Су (нитраттар) | 1 |
| 13 | Су (нитрит) | 1 |
| 14 | Микробтық ластану кезіндегі су (аммиак (азот бойынша)) | 1 |
| 15 | Су (сульфаттар) | 1 |
| 16 | Су (темір, оның ішінде коагулянт ретінде өңделген кезде) | 1 |
| 17 | Су (мыс) | 1 |
| 18 | Дез құралы % белсенді хлор р-ре | 2 |
| 19 | Жарықтандырудың жасанды жарық деңгейлері | 7 |
| 19 | Нәтижелер хаттамаларын ресімдеу | 5 |
|  | **БАРЛЫҒЫ САН-ГИГ** | **31** |
| 1 | Сыртқы орта объектілерінен жуу гельминт жұмыртқаларын анықтау | 40 |
| 2 | Топырақгельминт жұмыртқаларынанықтау | 2 |
| 3 | Нәтижелерхаттамаларынресімдеу | 3 |
|  | **Барлығы паразитология** | **45** |
|  | **Барлығы БАК +САНГИГ+ПАРАЗИТОЛОГИЯ** | **176** |