

№	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена за ед., выделенная для закупки, тенге, без НДС	Сумма, выделенная для закупки, тенге, без НДС
1	Услуга по предоставлению 3-х разового питания, включающее в себя ЛПП	услуга	1	3692	512 807 724
<b>Итого:</b>					<b>512 807 724</b>

Техническое задание	
<b>1</b>	<b>Полное наименование ТРУ:</b> Услуга по предоставлению 3-х разового питания, включающее в себя ЛПП
<b>2</b>	<b>Техническая спецификация ТРУ:</b> Согласно договора оказание услуг
<b>3</b>	<b>Срок поставки:</b> С 12.01.2024 г. по 11.01.2025 г.
<b>4</b>	<b>Условия оплаты:</b> По факту оказания услуг в течение 20 (двадцати) рабочих дней.
<b>5</b>	<b>Место поставки:</b> УБР м. Буденовское и/или Инкай (Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район)
<p>Договор вступает в силу со дня его подписания уполномоченными лицами сторон.  Договор подписывается Исполнителем в течение 5 рабочих дней с момента подписания Заказчиком Договора.</p> <p><b>Ценовые предложения принимаются по адресу:</b>  РК, г. Алматы, ул. Богенбай батыра, д.156/2,  ТОО «СП «Русбурмаш-Казахстан»,  тел.8/727/339-80-65, e-mail: info@rbm.kz,</p> <p><b><u>Требования к потенциальному Поставщику при составлении Ценового предложения (ЦП):</u></b></p> <p><b>1.</b> ЦП потенциальных поставщиков должны содержать сведения:  а) места регистрации и нахождения, свидетельство о регистрации, БИН и банковские реквизиты, номер телефона и e-mail;  б) место поставки товаров (оказание услуг);  в) цену с указанием сведений о включенных в нее расходах.  г) <b>указать в ценовом предложении страну происхождения товара.</b></p> <p><b>2.</b> Условия поставки товаров (оказание услуг/выполнения работ), содержащиеся в ценовом предложении сведения должны соответствовать условиям, содержащимся в объявлении об осуществлении закупок товаров, работ и услуг способом запроса ценовых предложений.</p>	



**Договор № \_\_\_\_\_ РБМ-К-24**  
**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

г. Алматы

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 года

ТОО «СП «РБМ-Казахстан», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице генерального директора Куланова А.А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», в соответствии п.28 раздела 10 ДИ «Проведение закупок товаров, работ и услуг в ТОО «СП «РБМ-Казахстан» от 24.08.2023 г., на основании конкурентно-ценовой карты от ----- года и решения Наблюдательного совета ТОО «СП «РБМ-Казахстан» от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 года, протокол № \_\_\_\_\_, заключили настоящий Договор о закупке услуг способом запроса ценовых предложений (далее – Договор), о нижеследующем:

В Договоре нижеперечисленные термины будут иметь следующее толкование:

- 1) Договор – настоящее Соглашение, достигнутое между Заказчиком и Исполнителем, зафиксированное в письменной форме и подписанное Сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей необходимой документацией, на которую в нем есть ссылки.
- 2) Претензия – уведомление, письмо, направленные одной Стороной другой Стороне в случае неисполнения и/или ненадлежащего исполнения обязательств по Договору.
- 3) Общая сумма Договора – цена, которая должна быть уплачена Исполнителю по Договору за полное и надлежащее исполнение им всех своих обязательств по Договору.

### 1. Предмет Договора

**1.1.** Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению работников ТОО «СП «РБМ-Казахстан», работающих вахтовым методом ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание согласно специальному Рациону № 1 (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием и ориентировочным сводным меню, согласно **Приложениям № 1 и № 2** к настоящему Договору, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти Услуги на условиях Договора.

**1.2.** Место оказания Услуг – Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее – УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай» (далее – Место оказания услуг).

**1.3.** Срок оказания Услуг Исполнителем: с 12.01.2024 года по 11.01.2025 года включительно.

**1.4.** Исполнитель оказывает Услуги своими материалами, продуктами и трудовыми ресурсами. Оказание Услуг состоит из предоставления завтрака, обеда, ужина и сухого пайка (представляемого в пищевых контейнерах (термос) для работников, работающих в ночную смену).

### 2. Общая сумма Договора и порядок оплаты

**2.1.** Стоимость питания на одного человека в сутки составляет -----с учетом НДС 12 %.

**2.2.** Общая сумма настоящего Договора составляет и не должна превышать ----- тенге с учетом НДС 12 %, а также всех расходов Исполнителя связанных с оказанием Услуг в полном объеме.

**2.3.** Объем, порядок и сроки оказания Услуг указаны в **Приложении № 1** к настоящему Договору.

**2.4.** Оплата за полностью и надлежащим образом оказанные Услуги по настоящему Договору осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 20 (Двадцати) рабочих дней по факту оказания Услуг на основании представленного Исполнителем счета-фактуры, подписанного обеими Сторонами Акта оказанных услуг и ведомости выданного питания с указанием Ф.И.О работника, количества дней, общей суммы питания по каждому работнику и с подписью каждого работника, составленной по форме в **Приложении № 3** к Договору.

**2.5.** Оплата Услуг осуществляется Заказчиком, исходя из фактического объема оказанных Исполнителем Услуг, путем перечисления денег на расчетный счет Исполнителя.

### 3. Порядок приема-передачи выполненных Услуг

3.1. Сдача-приемка оказанных Услуг производится Сторонами 11 и 26 числа каждого месяца, путем подписания уполномоченными представителями обеих Сторон Акта оказанных услуг на основании ведомости выдачи питания работникам за вахту.

3.2. Услуги считаются оказанными Исполнителем полностью и надлежащим образом после подписания уполномоченными представителями обеих сторон Акта оказанных услуг.

3.3. Заказчик, получивший от Исполнителя Акт оказанных услуг с подтверждающими документами о надлежащем оказании Услуг, обязан в течение 5 (Пяти) рабочих дней с момента получения Акта подписать его или же направить Исполнителю мотивированный отказ путем оформления Акта о недостатках в оказании Услуг. В случае не подписания или не отправления Заказчиком в установленные настоящим пунктом сроки Акта оказанных услуг или Акта о недостатках в оказании Услуг, Услуги считаются принятыми Заказчиком без возражений, что влечет за собой обязанность Заказчика оплатить Услуги Исполнителю согласно представленным документам.

3.4. По окончании оказания Услуг между Сторонами производится сверка взаиморасчетов путем составления и подписания уполномоченными лицами сторон Акта сверки, в котором должны быть указаны данные о фактически надлежаще оказанных Услугах по настоящему Договору.

#### **4. Права и обязанности Сторон**

##### **4.1. Заказчик обязан:**

4.1.1. своевременно и в полном объеме оплачивать полностью и надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора;

4.1.2. предоставить Исполнителю помещение, оборудование, столовый инвентарь и обеспечить необходимые условия (электро/водоснабжение, отопление и пр.) для надлежащего оказания Услуг по настоящему Договору по Актам приема-передачи в **Приложениях № 4 и № 5** к настоящему Договору. Перечень имущества, указанного в **Приложениях № 4 и № 5** может дополняться/изменяться по согласованию Сторон, что подтверждается Актами приема-передачи, подписанным уполномоченными лицами Сторон;

4.1.3. Предоставить за свой счет услуги по поставке электроэнергии, тепло- и водоснабжения, по проживанию персонала Исполнителя, внутренней телефонной связи.

##### **4.2. Заказчик вправе:**

4.2.1. в любое время осуществлять беспрепятственный контроль и надзор за качеством оказываемых Услуг на протяжении всего срока действия настоящего Договора ответственным лицом Заказчика;

4.2.2. требовать от Исполнителя соблюдения и исполнения условий по организации питания в соответствии с Техническим заданием и меню, согласно **Приложениям № 1 и № 2** к настоящему Договору.

4.2.3. проверять качество и сроки годности продуктов при приготовлении блюд, входящих в комплексное питание, а также условия содержания посуды и иного кухонного оборудования и инвентаря, помещений столовой на предмет соответствия санитарно-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям пожарной, радиологической безопасности и безопасности пищевых продуктов. Использовать переданные ему результаты оказанных Услуг по своему усмотрению;

4.2.4. в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем Услуг с привлечением уполномоченных представителей органов санитарно-эпидемиологической службы;

4.2.5. при обнаружении в ходе контроля и надзора отступлений от условий настоящего Договора, существенно ухудшающих качество оказываемых Исполнителем Услуг или иных недостатков, немедленно, но не позднее 3-х календарных дней письменно заявить об этом Исполнителю с предоставлением разумного срока для устранения замечаний;

4.2.6. отказаться от исполнения настоящего Договора в любое время, уплатив Исполнителю установленную цену пропорционально фактически оказанным им Услугам в случае обнаружения в ходе осуществления надзора и контроля существенных нарушений условий настоящего Договора и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 (далее – Правила), а также при фактах отравления работников, использования некачественных продуктов, отсутствия разрешительных документов или иных случаев на усмотрение Заказчика;

4.2.7. в случае непредставления Исполнителем документов, предусмотренных п. 2.4 настоящего Договора, отсрочить оплату до момента, когда они будут предоставлены;

4.2.8. отказаться в одностороннем порядке от настоящего Договора в случае выявления фактов нарушения Исполнителем применимых требований законодательства Республики Казахстан в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении Договора;

4.2.9. осуществлять иные права, предусмотренные и вытекающие из настоящего Договора и законодательства Республики Казахстан.

### **4.3. Исполнитель обязуется:**

4.3.1. оказывать Услуги Заказчику своевременно и качественно, в строгом соответствии с условиями настоящего Договора и требованиями Правил, а также в соответствии с приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания»; Правилами выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя, утвержденными приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054; приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации»; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий»; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов»; приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов; Стандартом АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром», утвержденным приказом Председателя Правления АО «НАК «Казатомпром» № 110 от 21.09.2022 года (**Приложение № 6 к Договору**).

4.3.2. самостоятельно предоставить для оказания Услуг квалифицированный персонал, соответствующий СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», санитарно-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющий все необходимые документы, включая санитарные книжки для надлежащего оказания Услуг по настоящему Договору, которому выдать соответствующую спецодежду и инвентарь и выплачивать заработную плату за свой счет;

4.3.3. осуществлять за собственный счет перед началом оказания Услуг и регулярно на протяжении срока действия настоящего Договора санитарно-эпидемиологическую экспертизу помещений, оборудования и инвентаря столовых в Месте оказания услуг в части санитарно-эпидемиологических

лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с Кодексом Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" от 7 июля 2020 года и в соответствии с требованиями Правил;

4.3.4. самостоятельно осуществлять приобретение и доставку продуктов питания надлежащего качества в Место оказания услуг не реже чем 1 (Один) раз в неделю;

4.3.5. осуществлять хранение продуктов в строгом соответствии с условиями их хранения, установленными для каждого отдельного продукта;

4.3.6. соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню;

4.3.7. представлять на утверждение начальникам УБР Заказчика еженедельное меню с указанием выхода (веса) блюд в граммах;

4.3.8. в случае необходимости произвести дооборудование столовых Заказчика, за свой счет приобрести необходимое для нормальной работы оборудование и кухонный инвентарь (кружки, вилки, ложки, тарелки и пр.), а также привести их в соответствие с санитарными нормами, осуществить дополнительные работы по необходимому текущему ремонту помещений своими средствами и за свой счет, путем активирования, комиссионно с представителями УБР Заказчика;

4.3.9. гарантировать безопасность пищевой продукции и иметь документ, удостоверяющий данную безопасность (разрешение компетентных государственных органов на оказание Услуг);

4.3.10. гарантировать соблюдение обслуживающим персоналом Исполнителя требований в области охраны окружающей среды в соответствии с нормами Экологического кодекса Республики Казахстан от 02.01.2021 года, норм и положений в области промышленной безопасности, охраны труда и техники безопасности в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан от 11.04.2014 года «О гражданской защите», Правил пожарной безопасности, утвержденных приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55 и нести ответственность, вызванную нарушениями вышеперечисленных требований с возмещением суммы причиненного ущерба;

4.3.11. осуществлять санитарную обработку столового помещения и инвентаря по окончании смены;

4.3.12. поквартально предоставлять отчет по эксплуатации столовой (оборудование, инвентарь, посуда);

4.3.13. нести ответственность за сохранность столового оборудования и инвентаря, предоставленного Заказчиком и в случае причинения ущерба имуществу Заказчика действиями или бездействием работников Исполнителя, принять все необходимые меры по его восстановлению или ремонту;

4.3.14. не реже 1 (Одного) раза в месяц проводить генеральную уборку и дезинфекцию столового помещения;

4.3.15. не привлекать третьих лиц для исполнения обязательств по настоящему Договору без письменного согласия Заказчика;

4.3.16. при обнаружении возможных неблагоприятных последствий в ходе оказания Услуг для Заказчика, немедленно предупредить об этом Заказчика и до получения от него указаний приостановить ход оказания Услуг до устранения неблагоприятных последствий;

4.3.17. немедленно предупредить Заказчика обо всех не зависящих от Исполнителя обстоятельствах, которые создают невозможность оказания Услуг или могут повлиять на качество оказываемых Услуг, в соответствии с условиями настоящего Договора;

4.3.18. обеспечивать соответствие фактического рациона питания рациону, утвержденному Заказчиком и указанному в **Приложении № 2** к настоящему Договору;

4.3.19. соблюдать все применимые требования законодательства Республики Казахстан в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении настоящего Договора;

4.3.20. обеспечить наличие разрешительных документов (лицензии, доверенности, договоры, соглашения), необходимых для выполнения обязательств по настоящему Договору на весь срок его действия.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. самостоятельно определять количество квалифицированных специалистов, необходимых для надлежащего оказания Услуг;

4.4.2. получить оплату в соответствии с п.п. 2.4 и 2.5 настоящего Договора за надлежаще оказанные Услуги по Договору.

4.4.3. отказаться от исполнения настоящего Договора и потребовать уплаты неустойки от Заказчика, в случае неоднократных нарушений Заказчиком сроков оплаты, предусмотренных условиями Договора.

## **5. Ответственность Сторон**

5.1. Исполнитель при оказании Услуг несет полную материальную и иную ответственность перед Заказчиком и государственными контролирующими органами за качество пищевых продуктов, доставляемых в Место оказания услуг, соблюдение технологии приготовления пищи согласно Правилам, соблюдение санитарно-гигиенических норм в Месте оказания услуг, за действия/бездействие персонала Исполнителя, повлекшие причинение материального и морального вреда Заказчику и его работникам.

5.2. В случае, если Исполнитель оказывает Услуги с отступлениями от условий настоящего Договора, значительно ухудшающими их качество, Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Исполнителя:

5.2.1. безвозмездного немедленного устранения зафиксированных недостатков оказанных Услуг;

5.2.2. соразмерного уменьшения цены за Услуги, установленной настоящим Договором;

5.2.3. уплаты штрафа в размере 10 % от общей суммы Договора за каждый зафиксированный Заказчиком факт нарушения.

5.3. В случае нарушения Исполнителем срока оказания Услуг, указанного в пункте 1.3 настоящего Договора, Заказчик вправе требовать от Исполнителя уплаты пени в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый календарный день просрочки, но не более 5 % от общей суммы Договора.

5.4. За нарушение Заказчиком срока оплаты, предусмотренного п. 2.4 настоящего Договора, Исполнитель вправе требовать от Заказчика уплаты пени в размере 0,1 % от суммы своевременно не произведенного платежа за каждый календарный день просрочки до даты совершения платежа, но не более 5 % от его суммы, за исключением случая, указанного в п.п. 4.2.7 п. 4.2 Договора.

5.5. В случае причинения вреда здоровью работников Заказчика (пищевое отравление), вследствие ненадлежащего оказания Исполнителем Услуг по настоящему Договору, Исполнитель обязуется оплатить ущерб, причиненный работнику и возместить затраты, связанные с оказанным лечением при предоставлении подтверждающих документов.

5.6. Заказчик вправе в регрессном порядке взыскать с Исполнителя суммы административных штрафов, уплаченных Заказчиком за допущенные Исполнителем нарушения применимых требований законодательства Республики Казахстан в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении настоящего Договора в размере 5 % от общей суммы Договора за каждый случай нарушения.

5.7. Заказчик вправе в регрессном порядке взыскать с Исполнителя все и любые подтвержденные суммы претензий/исков, предъявленных и оплаченных/взысканных с Заказчика государственными органами и/или любыми лицами, в связи с несоблюдением Исполнителем применимых требований законодательства Республики Казахстан в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении настоящего Договора.

5.8. Сторона, нарушившая свои обязательства по настоящему Договору, несет ответственность за убытки, причиненные их нарушением другой Стороне.

5.9. Уплата пени (штрафов) не освобождает Стороны от обязанности возместить убытки (реальный ущерб, подтвержденный документально), понесенные одной Стороной в результате несоблюдения другой Стороной условий настоящего Договора.

## **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием возникновения обстоятельств непреодолимой силы – не зависящих от воли и желания Сторон, препятствующих полному или частичному исполнению любой Стороной своих обязательств по Договору, а именно: стихийные бедствия или такие непредвиденные обстоятельства, как войны, военные действия любого характера, блокада, издание нормативных правовых актов государственных органов Республики Казахстан, запрещающих и/или препятствующих исполнению Стороной своих обязательств по Договору (объявление карантина, запрещение перевозок, запрет торговли в порядке международных санкций и другое).

6.2. Сторона, для которой исполнение обязательств по настоящему Договору становится невозможным на основании п. 6.1 Договора должна письменно, не позднее 3 (Трех) рабочих дней, поставить в известность другую Сторону относительно начала обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по Договору. Документы, выданные компетентными уполномоченными органами (организациями), являются достаточным основанием, свидетельствующим о подобных обстоятельствах и их длительности.

6.3. Не извещение или несвоевременное извещение Стороной, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору, о наступлении обстоятельств, освобождающих ее от ответственности, лишает ее права ссылаться на факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут продолжаться более 15 дней, то каждая из Сторон будет иметь право отказаться от дальнейшего исполнения обязательств по Договору и в этом случае ни одна из Сторон не будет иметь права на возмещение другой Стороной возможных убытков.

## **7. Конфиденциальность**

7.1. Содержание настоящего Договора, а также информация и данные, полученные Сторонами в связи с его исполнением, являются конфиденциальными.

7.2. Стороны обязуются воздерживаться от разглашения конфиденциальной информации и не делать ее известной третьим лицам (включая, но, не ограничиваясь аффилированными лицами, консультантами, представителями) без предварительного письменного согласия другой Стороны, кроме случаев, связанных с исполнением решений судов, актов правоохранительных и иных государственных органов или же случаев, предусмотренных законодательством Республики Казахстан.

7.3. В любом случае Стороны обязуются следить за тем, чтобы при оформлении документации, необходимой для исполнения настоящего Договора, передаваемая информация ограничивалась строго необходимыми сведениями.

7.4. За разглашение конфиденциальной информации Стороны виновные в ее разглашении, несут ответственность, предусмотренную настоящим разделом Договора и в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

## **8. Антикоррупционные условия**

8.1. Стороны соблюдают и будут соблюдать в дальнейшем все применимые законы и нормативные акты, включая любые законы о противодействии взяточничеству и коррупции при выполнении обязательств по настоящему Договору.

8.2. Стороны и любые их должностные лица, работники, участники, представители, агенты, и любые лица, действующие от имени или в интересах или по просьбе какой либо из Сторон в связи с настоящим Договором, не будут прямо или косвенно, в рамках деловых отношений в сфере предпринимательской деятельности или в рамках деловых отношений с государственным сектором, предлагать, вручать или осуществлять, а также соглашаться на предложение, вручение или осуществление (самостоятельно или в согласии с другими лицами) какого-либо платежа, подарка или иной привелегии в целях необходимости реализации любых условий Договора, если указанные действия нарушают какие-либо законы или нормативные акты, направленные на противодействие взяточничеству и коррупции, применимые в отношении Сторон.

## **9. Срок действия и расторжение Договора**

9.1. Договор вступает в силу с даты его подписания уполномоченными лицами Сторон, при условии принятия решения о его одобрении Наблюдательным советом Заказчика, распространяет свое действие на правоотношения Сторон возникшие с 12 января 2024 года и действует по 11 января 2025 года включительно, а в части взаиморасчетов до полного и надлежащего исполнения обязательств Сторонами.

9.2. Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Договора в одностороннем порядке в случае существенного нарушения Исполнителем любого обязательства в п. 4.3 Договора, с производением взаиморасчетов за фактически и надлежаще оказанные Исполнителем Услуги вплоть до даты расторжения Договора. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков, причиненных отказом от Договора.

9.3. Об отказе от Договора Стороны уведомляют друг друга письменно за 30 (Тридцать) дней.

9.4. По взаимному согласию Сторон Договор может быть расторгнут в любое время.

#### **10. Порядок разрешения споров и разногласий**

10.1. Все споры и разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, решаются путем взаимных переговоров.

10.2. В случае невозможности решения споров и разногласий путем взаимных переговоров, они подлежат рассмотрению в Специализированном межрайонном экономическом суде г. Алматы в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

#### **11. Прочие условия**

11.1. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьей стороне без письменного согласия на это другой Стороны.

11.2. Все изменения и дополнения к настоящему Договору действительны лишь в том случае, если совершены в письменной форме, подписаны и скреплены печатями обеих Сторон.

11.3. Все дополнительные соглашения и приложения, включая Приложения №№ 1- 6 к настоящему Договору, подписанные обеими Сторонами, являются его неотъемлемыми частями.

11.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Республики Казахстан.

11.5. Договор составлен на русском языке в 2-х (Двух) подлинных экземплярах – по одному экземпляру для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

#### **12. Адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон:**

**«Заказчик»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

Местонахождение: Республика Казахстан,  
161006, Туркестанская обл. Сузакский р-н,  
пос. Кыземшек, с. Тайконыр, ул. Тулпар, зд. 1.

Почтовый адрес: 050012, г. Алматы,

ул. Богенбай батыра, 156/2.

БИН 070540003292

ИИК KZ 42601A861003905431

БИК HSBKZZKX

в АО «Народный Банк Казахстана» г. Алматы

тел.: 8/727/ 339-80-65, e-mail: [info@rbm.kz](mailto:info@rbm.kz)

**«Исполнитель»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**для закупа услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников УБР ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, на период с 12.01.2024г. по 11.01.2025г.**

**Наименование оказываемых Услуг:** Услуги по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, (далее - Услуги по питанию). Общее количество оказываемых Услуг питания на период с 12.01.2024г. по 11.01.2025г. составляет 366 (Триста шестьдесят шесть) дней.

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

**Срок оказания Услуг:** с 12 января 2024г. по 11 января 2025г.

**Условия оплаты Услуг:** оплата по факту оказания Услуг, в течение 20 (двадцать) рабочих дней на основании представленного Исполнителем счета-фактуры и Акта оказанных Услуг, подписанного уполномоченными лицами обеих Сторон, а также ведомостей выданного питания с указанием количества дней, суммы по каждому работнику и подписью каждого работника.

Услуги по обеспечению питанием должны соответствовать:

1. Правилам выдачи работникам специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28.12.2015г. № 1054;
2. нормам выдачи работникам 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», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;
4. требованиям изложенным в приказе и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров».
5. требованиям, изложенным в приказе Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»;
6. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68;
7. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий» утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83;
8. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов» утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5;
9. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам

культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденным приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26;  
10. Стандарту АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром», утвержденному приказом Председателя Правления АО «НАК «Казатомпром» № 110 от 21.09.2022 года (Приложение № 6 к Договору).

**Оказание Услуг по обеспечению** ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, состоит из: завтрака, обеда, ужина и сухого пайка (для сотрудников, работающих в ночную смену, представляемого в пищевых контейнерах (термос). Количество блюд определяется из расчета: завтрак, обед, ужин, сухой паек (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
Сухой паек (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляется в пищевых контейнерах (термос) 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 Нормах 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:

#### **1) по меню:**

1.1. 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;

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

1.3. 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;

1.4. Соблюдение еженедельного меню, утвержденного начальником УБР;

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

1.6. Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю;

- 1.7. Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Заказчика;
- 1.8. Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд;
- 1.9. Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин);
- 1.10. Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

## **2) по режиму безопасности:**

- 2.1. Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования;
- 2.2. 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;
- 2.3. Не допускать вторичного использования ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи;
- 2.4. 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;
- 2.5. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов;
- 2.6. Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;
- 2.7. 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.
- 2.8. Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами.

2.9. 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.

### **3) Гигиена труда**

3.1. 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 работой 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;

3.2. 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;

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

3.4. 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.

### **4) Общие требования к Исполнителю:**

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

4.2. 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;

4.3. соблюдение правил безопасного оказания Услуг и требования по технике безопасности, охране труда и охране окружающей среды;

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

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

4.6. 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 Заказчика в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;

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

4.7. обеспечение наличие журнала жалоб и предложений в доступном для работников месте; осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;

4.8. слежение 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;

4.9. оказание 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;

4.10. уборка и поддержание порядка на местах чаепития;

4.11. 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;

4.12. обеспечение страхования 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).

**«Заказчик»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**Генеральный директор**

**Куланов А.А.**

**«Исполнитель»**

**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

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

Стоимость услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, ежедневно составляет ----- с учетом НДС 12 %.

Количество дней на оказание услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, составляет 366 дней (с 12.01.2024 года по 11.01.2025 года).

Количество работников на УБР в сутки --- человек.

Данное меню ориентировочное, Исполнитель имеет право изменить, согласовав и утвердив с начальником УБР.

**1 неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло сливочное	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат морковь острый	1/100
Суп картофельный/ гороховый с мясом	25/325
Жаркое по домашнему	50/310
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты с майонезом	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	1 шт
Молоко	1/200
Творог	1/40

**2 неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яйцо отварное	1шт
Бутерброд с сыром, колбасой	1/100
Каша рисовая с маслом	15/215
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из квашенной капусты	1/100
Суп картофельный /фасолевый с мясом	25/325
Биштекс с яйцом, рис	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты по Пекинский	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100

Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из св овощей	1/100
Рассольник с мясом	25/300
Котлета, гречка	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница с колбасой	1/110
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат с редиской	1/100
Суп картофельный/гороховый с мясом	25/425
Чахохбили, рис	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови и фасоли	1/100
Лагман	1/260
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Яйцо отварное	1 шт
Масло слив	30г
Бутерброд с сыром и колбасой	1/100
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100

Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп картофельный/ рисовый с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/125/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Окорочка жаренный картофельное пюре	150/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Беляш	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат Оливье	1/100
Суп лапша домашняя с курицей	25/325
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат Фунчозы	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глаз. из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200

Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из капусты острый	1/100
Суп Харчо с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/65/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
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>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Сыр	40г
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп Манпар	25/325
Голубцы	205/305
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат фунчозы	1/100
Орама	1/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови	1/100

Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Борщ из свежей капусты с мясом	25/325
Плов	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редиски	1/100
Тефтели, гречка	60/110/200
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
<b>ПЯТНИЦА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из фасоли	1/100
Солянка	1/350
Рагу овощное с окорочки	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Перец фаршированный	194/244
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.

Пельмени с бульоном	200/400
Думляма	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из кв капусты	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>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из св кап. с майонезом	1/100
Борщ мясом	25/325
Бифштекс с яйцом, картофельное пюре	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Плов	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
сосиска в тесте	1/100
Хлеб	1/100

Салат из корейской моркови	1/100
Пельмени с бульоном	200/400
Котлета, гречка	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
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
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша овсяная	15/215
Масло сливочное	30г
Сыр	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Суп картофельный с фрикадельками	35/335
Кебаб из курицы	1/100
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
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

**Норма выдачи лечебно-профилактического питания, согласно специального Рациона  
№1, содержащиеся в готовой продукции**

Химический состав и калорийность: белки - 59 гр., жиры - 51 гр., углеводы - 159 гр.

Калорийность – 1 380 килокалорий.

Дополнительно к рациону выдается 150 миллиграмм аскорбиновой кислоты.

№	Наименование продуктов	Ед. изм.	Дневная норма
1	Хлеб ржаной	грамм	120
2	Мука пшеничная	грамм	15
3	Мука картофельная	грамм	1
4	Крупа, макароны	грамм	30
5	Бобовые	грамм	15
6	Сахар	грамм	17
7	Мясо	грамм	120
8	Рыба	грамм	20
9	Печень	грамм	30
10	Яйцо	штука	4
11	Кефир	грамм	200
12	Молоко	грамм	70
13	Творог	грамм	40
14	Сметана	грамм	15
15	Сыр	грамм	30
16	Масло сливочное	грамм	20
17	Масло растительное	грамм	15
18	Картофель	грамм	160
19	Капуста	грамм	200
20	Овощи	грамм	90
21	Томат-пюре	грамм	7
22	Фрукты свежие	грамм	130
23	Клюква (лимон)	грамм	5
24	Сухари	грамм	5
25	Соль	грамм	5
26	Чай	грамм	0,4

**Заказчик»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**Генеральный директор**

**Куланов А.А.**

**«Исполнитель»**



**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

**Акт приема-передачи столового инвентаря и оборудования**

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

Оборудование столовой УБР «Буденовское»:

№	Наименование	Инв. номер	Кол-во шт
1	Блендер Jinghong 2A	00004030	1
2	Весы электронные 00-15кг.	00004725	1
3	Витрина холодильная БИРЮСА	00003799	38
4	Вытяжка центральная 100*80 см отверстие 150 мм	00004031	1
5	Жарочная печь для хлеба (3 секции) LAIBAO	4052	1
6	Кондиционер 24 м2	00004010	10
7	Кондиционер 24 м2	00004011	6
8	Кондиционер 24 м2	00004012	1
9	Кондиционер 24-ой модели фирма ARG на 75 м2	00004033	1
10	Кондиционер 24-ой модели фирма ARG на 75 м2	00004034	2
11	Кондиционер колонный Б/У	Z 0403	1
12	Кондиционер колонный Б/У	Z 0404	1
13	Кондиционер настенный	Z 0397	1
14	Кондиционер настенный	Z 0398	1
15	Мармит 1-х блюд (2 секции)	00004013	1
16	Мармит для вторых блюд (8 секций)	00004014	1
17	Микроволновая печь, ВЕКО	00004050	1
18	Миксер для кондитера, FOOD MIXER	00004038	1
19	Миксер производственный В10В BACKERCRAFT	00004048	1
20	Мойка 3-х секционная (М-1-0, 25-0,5/1,49)	00004015	1
21	Мясорубка	00004039	1
22	Мясорубка КУ 12 (150 кг)	00003800	1
23	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	00004016	1
24	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	00004017	1
25	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	Б/У Хорасан	1

26	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	Б/У Хорасан	1
27	Сковорода электр. Abat	Б/У	1
28	Раковина мойка 2-х секционная (120см*60см)	00004042	1
29	Стеллаж для большой посуды (0,5*1,2*1,60м) 4 полки	00004043	1
30	Стеллаж для столовых приборов(1,20*0,95*0,6м) 4 полки	00004044	1
31	Стеллаж для тарелок (120*165*30 см)	00004018	1
32	Стеллаж 2 полки	Б/У 3274	2
33	Стеллаж 3 полки	Б/У	3
34	Стеллаж шпилька (для хлеба) (0,5*0,6*1,7м) 4 полки	00004045	1
35	Стол L-образн. каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004054	1
36	Стол L-образн. каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004055	1
37	Стол L-образн. каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004056	1
38	Стол L-образн. каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004057	1
39	Стол L-образн. каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004058	1
40	Стол разделочно-производственный (1800*800*850)	00004019	1
41	Стол разделочно-производственный с одним бортом (1200*600*880)	00004020	1
42	Стол разделочно-производственный с одним бортом (1800*800*880)	00004021	1
43	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004059	1
44	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004060	1
45	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004061	1
46	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004062	1
47	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004063	1
48	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004064	1
49	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004065	1
50	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004066	1
51	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004067	1
52	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004068	1
53	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004069	1
54	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004070	1
55	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004071	1
56	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004072	1
57	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004073	1
58	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004074	1
59	Тестомес 25кг	00003801	1
60	Тестомес 50кг	00004724	1

61	Холодильник большой БУ в рабочем состоянии ARIADA	00004046	1
62	Холодильник с морозильной камерой (LEADBROS)	00004022	1
63	Холодильник с морозильной камерой (Midea)	00004023	1
64	Шкаф холодильный 4-х дверный (Backer craft)	00004026	1
65	Обогреватель масляный	4774	1
66	Обогреватель масляный	4775	1

**Оборудование столовой УБР «Инкай»:**

1	Вытяжка центральная 80*80 см отверстие Ф 100 мм	00004032	1
2	Жарочная печь для хлеба (3 секции) LAIBAO	00004053	1
3	Кухонный стеллаж СК-1200/400	00002231	1
4	Кухонный стеллаж СК-1200/400	00002232	1
5	Кухонный стеллаж СК-1200/600	00002233	1
6	Кухонный стеллаж СК-1200/600	00002234	1
7	Ларь н/температурный ЛН300 (CF300S)	00001531	1
8	Мармит для раздачи пищи YUWI 1.50x70	00004037	1
9	Микроволновая печь, БЕКО	00004051	1
10	Миксер производственный В10В BACKERCRAFT	00004049	1
11	Мясорубка	00004040	1
12	Обогреватель масляный	00004714	1
13	Обогреватель масляный	00004715	1
14	Столовый комплекс из 4-х спаренных контейнеров 40 т	00003274	1
15	Термопот	00003834	1
16	Холодильник 50*50*50	00001926	1
17	Холодильник большой БУ в рабочем состоянии ARIADA	00004047	1
18	Весы	00004726	1
19	Стол	без инв. номера	6
20	Стол	1209, 2253, 2240	3
21	Табуретки	2310, 2311, 1431, 1435, 1438	5
22	Табуретки	без инв. номера	29

**Заказчик»**

**«Исполнитель»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

Приложение № 5  
к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-24  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

**Акт приема-передачи**

**товарно-материальных ценностей**

Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ месторождений «Буденовское» и «Инкай».

**УБР м. «Буденовское»**

№	Наименование	Кол-во
1	Кастрюля эмалированная 2л.	1
2	Кастрюля эмалированная	1
3	Кастрюля алюминиевая 40л.	2
4	Кастрюля нержавейка 50л.	4
5	Кастрюля нержавейка 40л.	2
6	Кастрюля алюминиевая 20л.	2
7	Казан с крышкой 100л.	1
8	Казан 20л.	1
9	Казан 15л.	1
10	Казан 10л	1
11	Разнос пищевой	49
12	Половник (большой)	4
13	Половник (маленький)	4
14	Сито для муки	1
15	Ситечко (среднее)	2
16	Ситечко (маленькое)	2
17	Доска разделочная (большая)	5
18	Доска разделочная (маленькая)	1
19	Хлебница (большая)	2
20	Хлебница маленькая	22
21	Топор маленький	1
22	Набор для специй	5
23	Овощечистка	1
24	Столовые ложки	37
25	Вилки столовая	79
26	Столовая ложка	92
27	Чайные ложки	38
28	Ведро пластмассовое	1

29	Термопот 30 литр	2
30	Таз пластиковый средний	
31	Термос пищевой	85
32	Чайник заварной	4
33	Чайник эмалированный	1
34	Нож кухонный	4
35	Нож кухонный средний	2
36	Стакан пластиковый	33
37	Бокал	87
38	Шумовка большая	4
39	Шумовка маленькая	4
40	Щипцы	3
41	Лопатка	3
42	Ковш эмалированный	2
43	Дуршлаг пластиковый	1
44	Дуршлаг нержавейка	4
45	Мантоварка	5
46	Чашка алюминиевая большая	2
47	Чашка нержавеющей	2
48	Чашка эмулированная средняя	5
49	Чашка пластиковая средняя	2
50	Чашка пластиковая маленькая	2
51	Ведро, эмалированное с крышкой 12л.	7
52	Емкость для овощей 60л.	2
53	Емкость для овощей 100л.	1
54	Сковорода	1
55	Соусница	10
56	Тарелка большая	35
57	Тарелка для первого	70
58	Тарелка маленькая	57
59	Тарелка средняя	65
60	Терка	1

**УБР м. «Инкай»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>
1	Кастрюля	2
2	Сковорода	1

3	Манто варка	1
4	Тарелки (большие)	50
5	Тарелки (маленькие)	4
6	Формы для выпечки	18
7	Разнос пищевой	13
8	Половник (большой)	1
9	Половник (маленький)	1
10	Набор ножей	1
11	Сито для муки	1
12	Ситечко (среднее)	1
13	Ситечко (маленькое)	1
14	Доска разделочная (большая)	1
15	Доска разделочная (маленькая)	1
16	Хлебница (большая)	3
17	Скатерть для стола	22
18	Столовые ложки	29
19	Вилки	22
20	Столовый набор для специй	6
21	Казан (большой) 30 литр	1
22	Термос пищевой	30
23	Пиала (большие)	31
24	Пиала (маленькие)	20
25	Чайные ложки	12
26	Бокалы	34
27	Ведро 10л	3
28	Кастрюля эмалированная 20л	1
29	Кастрюля 5л	1
30	Кастрюля 3л	1
31	Таз эмалированная	4
32	Емкость для овощей 60л	1

**«Заказчик»  
ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**«Исполнитель»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

**«Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ  
тамақтандыру объектілерінде  
тағамдық өнімдерінің қауіпсіздігі»  
«Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ-тың  
НАК СТ 37-2022 стандартын бекіту  
және қолданысқа енгізу туралы**

«Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ және оның еншілес және тәуелді ұйымдарының тамақтандыру объектілерінде тамақтандыру объектілерін ұйымдастыруға және тағамдық өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қойылатын талаптарды белгілеу мақсатында, «Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ Жарғысының 155-тармағының 14) тармақшасын басшылыққа ала отырып,  
**БҰЙЫРАМЫН:**

1. Осы Бұйрыққа № 1 қосымшаға сәйкес «Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ тамақтандыру объектілерінде тағамдық өнімдерінің қауіпсіздігі» «Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ-тың НАК СТ 37-2022 стандарты бекітілсін және осы Бұйрыққа қол қойылған күннен бастап қолданысқа енгізілсін.

2. Ғылыми-техникалық жобалары департаменті (Өмірғали А.Қ.) Стандарттың мәтіндік файлын «Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ-тың ақпараттық порталына орналастырсын.

3. Әлеуметтік жұмыс департаменті (Қожагилдина Ж.Т.) осы Бұйрыққа № 2 қосымшада көрсетілген Тарату тізіміне сәйкес «Қазатомөнеркәсіп» ҰАК» АҚ еншілес, тәуелді және бірлесіп бақыланатын ұйымдарына Стандарттың бекітілгені туралы ақпаратты жіберсін.

4. Бизнес-әкімшілендіру департаменті (Қасымов Ә.А.) осы Бұйрыққа қол қойылған күннен бастап 3 (үш) жұмыс күні ішінде осы Бұйрықты мүдделі құрылымдық бөлімшелердің назарына жеткізсін.

5. Осы Бұйрықтың орындалуын бақылау HR және цифрландыру жөніндегі бас директор Ә.М. Алдоңғаровқа жүктелсін.

6. Осы Бұйрық қол қойылған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

**Басқарма төрағасының м.а.**

**Е. Мұқанов**

**Об утверждении и введении  
в действие Стандарта  
АО «НАК «Казатомпром»  
СТ НАК 37-2022 «Безопасность  
пищевой продукции на объектах  
питания АО «НАК «Казатомпром»**

В целях установления требований к организации объектов питания и обеспечению безопасности пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром» и его дочерних и зависимых организаций, руководствуясь подпунктом 14) пункта 155 Устава АО «НАК «Казатомпром», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие с даты подписания настоящего Приказа Стандарт АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром» согласно Приложению № 1 к настоящему Приказу.

2. Департаменту научно-технических проектов (Өмірғали А.Қ.) разместить на информационном портале АО «НАК «Казатомпром» текстовый файл Стандарта.

3. Департаменту по социальной работе (Кожагилдина Ж.Т.) направить информацию об утверждении Стандарта в дочерние, зависимые и совместно-контролируемые организации АО «НАК «Казатомпром» согласно Списку рассылки, указанному в Приложении № 2 к настоящему Приказу.

4. Департаменту бизнес-администрирования (Касымов А.А.) довести настоящий Приказ до сведения заинтересованных структурных подразделений в течение 3 (трех) рабочих дней с даты подписания настоящего Приказа.

5. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на Главного директора по HR и цифровизации Алдонгарова А.М.

6. Настоящий Приказ вводится в действие с даты его подписания.

**И.о. Председателя Правления**

**Е. Муканов**

**СТАНДАРТ АО «НАК «КАЗАТОМПРОМ»**

---

Приложение № 1  
к Приказу АО «НАК «Казатомпром»  
от «21» сентября 2022 года  
№ \_\_\_\_\_

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА  
ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ АО «НАК «КАЗАТОМПРОМ»**

**СТ НАК 37-2022**

**г. Нур-Султан**

## **Предисловие**

**1РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Департаментом по социальной работе АО «НАК «Казатомпром»

**2УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Председателя Правления АО «НАК «Казатомпром» № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**3ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**4СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** – 2027 год  
**ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ** 5 лет

**5ДЕРЖАТЕЛЬ ПОДЛИННИКА**  
АО «НАК «Казатомпром»  
Адрес: г. Нур-Султан, район Есиль, ул. Сығанақ, строение 17/12  
Телефон: +7(7172) 45 80 42

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения АО «НАК «Казатомпром»

## Содержание

1	Область применения	1
2	Термины и определения	1
3	Общие требования к организации объектов питания	2
4	Приготовление пищи	3
5	Хранение продуктов питания	6
6	Транспортировка продуктов питания	8
7	Линия раздачи питания и соблюдение температурного режима	9
8	Организация работы обеденного зала	10
9	Требования, предъявляемые к работникам объекта питания	10
10	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования на кухне	11
11	Санитарные мероприятия	12
12	Борьба с вредителями: дезинфекция, дезинсекция и дератизация	13
13	Требования к водоснабжению	14
14	Утилизация отходов	14
15	Бракеражная комиссия	15
16	Самоаудиты и аудиты	16
	Приложение А (обязательное) Журнал санитарной обработки яиц	18
	Приложение Б (обязательное) Журнал дефростации	19
	Приложение В (обязательное) Журнал пред сменного осмотра работников	20
	Приложение Г (информационное) Типовое двухнедельное меню	21
	Приложение Д (обязательное) Чек-лист температурного контроля холодильного оборудования	23
	Приложение Е (обязательное) Чек-лист личной медицинской книжки	24
	Приложение Ж (обязательное) Формирование количества штата и квалификации персонала столовой	25
	Приложение К (обязательное) Процесс мытья посуды	27
	Приложение Л (обязательное) График уборок	28

## Введение

АО «НАК «Казатомпром» предъявляет высокие требования ко всем поставщикам услуг по обеспечению безопасности питания в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан и международными стандартами.

Все подрядные организации АО «НАК «Казатомпром» обязаны и ответственны обеспечивать безопасность продуктов и их качество на всех объектах питания. Настоящий стандарт безопасности пищевой продукции является документом, в котором отражены требования и научно-практические знания по обеспечению безопасности пищевой продукции и гигиены питания.

В настоящем стандарте описаны минимальные обязательные требования системы управления безопасностью пищевой продукции. В нем приведены инструменты, которые могут применяться для внедрения стандарта.

Целью настоящего стандарта является предоставление руководства по планированию, внедрению и контролю мер, необходимых для системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Настоящий стандарт разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».
2. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров».
3. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек».
4. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № ҚР ДСМ-8 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации».
5. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий».
6. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов».

7. Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов».

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА  
ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ АО «НАК «КАЗАТОМПРОМ»

---

Дата введения

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает требования к организации объектов питания и обеспечению безопасности пищевой продукции на объектах питания Корпоративного центра АО «Национальная атомная компания «Казатомпром» (далее – АО «НАК «Казатомпром» или Общество) и дочерних и зависимых организаций (далее – ДЗО) Общества.

**2 Термины и определения**

В настоящем стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**Аудит:** Осуществление проверки совместно с Ответственным представителем Общества на факт соблюдения Поставщиком услуг требований законодательства Республики Казахстан и соблюдения настоящего стандарта.

**Дефростер:** Оборудование, предназначенное для размораживания замороженных продуктов.

**Морозильник (Морозильная камера):** Специальное помещение складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов замороженной пищевой продукции.

**Объект питания:** Объект по производству, переработке, реализации и организации потребления пищевой продукции, в том числе с предоставлением 50 и более мест для ее потребления. Имеющий полный набор производственных помещений и складов для осуществления своей деятельности. Все объекты общественного питания, имеющие отношение или влияющие на питание людей в ДЗО Общества.

**Объект питания малой производительности:** Объект общественного питания с числом менее 50 посадочных мест с ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Допускается организация основного производственного процесса по приготовлению блюд в этих объектах питания в одном помещении по принципу участкового деления.

**Овоскоп:** Прибор для определения качества яиц просвечиванием электрическими лампами для рассмотрения содержимого яйца.

**Овоскопия:** Определение качества яиц просвечиванием электрическими лампами на специальном приборе (овоскоп);

**Ответственный представитель:** Ответственный и уполномоченный представитель ДЗО Общества за осуществление контроля за качеством предоставления услуг Поставщиком услуг. Поставщик услуг организывает и обеспечивает беспрепятственный доступ для ответственного представителя ДЗО Общества в любое время для осуществления контрольных функций.

**Ответственный работник объекта питания:** Лицо, ответственное за качественную и бесперебойную работу объекта питания (представитель Поставщика услуг). Его обязанностями являются контроль за обеспечением всех процессов на объекте питания (приготовление, хранение, транспортировка, обучение персонала, соблюдение стандарта, учет и устранение несоответствий и пр.).

**Пищевое отравление:** Острое заболевание, возникающее в результате употребления пищи, обсемененной болезнетворными микроорганизмами и/или зараженной их токсинами, либо токсичными веществами немикробной природы.

**Поставщик услуг:** Компания, являющаяся поставщиком услуг в области общественного питания в объектах питания ДЗО Общества.

**Работник объекта питания:** Лицо, работающее на объекте общественного питания, в том числе занимающееся транспортировкой.

**Самоаудит:** Осуществление проверки бракеражной комиссией ДЗО Общества на факт соблюдения Поставщиком услуг требований законодательства Республики Казахстан и соблюдения настоящего стандарта.

**Холодильное оборудование:** Оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной и замороженной пищевой продукции.

**Чек-лист безопасности питания:** Контрольный список пунктов для контроля факта соблюдения Поставщиком услуг требований законодательства Республики Казахстан и соблюдения настоящего стандарта.

### 3 Общие требования к организации объектов питания

#### 3.1 Разрешительные документы

При использовании собственной столовой Поставщик услуг должен иметь положительное санитарно-эпидемиологическое заключение от территориального уполномоченного органа в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В случае аренды столовой Поставщик услуг также должен иметь положительное санитарно-эпидемиологическое заключение от территориального уполномоченного органа в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения или иметь письменное разрешение на деятельность на основании иного документа (договор аренды, договор на управление и пр.), при этом арендуемый объект должен иметь положительное санитарно-эпидемиологическое заключение.

#### 3.2 Товаросопроводительные документы

Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность (сертификаты, декларации о соответствии Таможенного союза, и др.), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) безопасной пищевой продукции.

#### 3.3 Медицинские осмотры

Все работники объекта питания должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденных медицинском осмотре, гигиеническом обучении и о допуске к работе.

#### 3.4 Производственный контроль

На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля Поставщика услуг (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

### 3.5 Журналы учета и контроля производственных процессов в столовой

На всех объектах питания ведутся журналы и формы контроля за производственными процессами, включающие:

а) Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов.

б) Журнал санитарной обработки яиц (Приложение А к настоящему стандарту).

в) Журнал дефростации (Приложение Б к настоящему стандарту).

г) Журнал предсменного осмотра работников (Приложение В к настоящему стандарту).

д) Журнал контроля за работой бактерицидных облучателей.

### 3.6 Измерительные приборы

В процессе производства пищи используются измерительные приборы, такие как пищевой термометр, весы, термометры и гигрометры для измерения параметров микроклимата в помещениях, на складах и в холодильном оборудовании.

Места и случаи использования измерительных приборов:

а) Спиртовыми термометрами оснащаются все холодильные и морозильные оборудования.

б) Комнатным термометром оснащается обеденный зал.

г) Гигрометрами оснащаются все складские помещения.

д) Пищевым термометром оснащаются линия раздачи для определения температуры пищи во время сервиса.

е) Весы используются для выборочного определения веса блюд на линии раздачи.

### 3.7 Работа с поставщиками продуктов питания

Поставщик услуг должен иметь договоренность как минимум с двумя поставщиками продуктов питания по всем видам продукции для обеспечения бесперебойной работы объекта питания. Один поставщик основной, второй на случай перебоев или возникновения трудностей с выполнением обязательств.

### 3.8 Меню и сопутствующая документация

Поставщик услуг составляет двухнедельное перспективное меню, получает утверждение от Ответственного представителя. На каждое блюдо составляется технологическая карта с описанием всего процесса приготовления блюда, информации о пищевой ценности блюда и выхода порции блюда в граммах. Типовое двухнедельное меню представлено согласно Приложению Г к настоящему стандарту.

## 4 Приготовление пищи

### 4.1 Общие требования

4.1.1 Процесс приготовления пищи должен проходить максимально эффективно. На приготовление пищи должно быть затрачено ровно столько времени, сколько того требует сам процесс приготовления. Целью является минимизация количества операций и поддержание соответствующей температуры тепловой обработки продуктов питания. Должны быть соблюдены минимальная температура и время приготовления, которые позволят уничтожить

вегетативные клетки патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте изначально. Приготовленная пища всегда должна быть полностью готовой к употреблению.

4.1.2 Пища приготавливается непосредственно для конкретного приема пищи, не допускается приготовление пищи более чем за 3 часа до начала приема пищи. Вся пища, оставшаяся после приема пищи, либо не съеденная или не выбранная на линии раздачи утилизируется в полном объеме. Не допускается раздача пищи, оставшейся с предыдущего сервиса на следующий прием пищи.

4.2 Обязательные требования к приготовлению пищи:

4.2.1 На территории кухни обязательно должен быть минимальный набор помещений предназначенный для приготовления пищи: горячий и холодные (салатный) цеха, мойка для кухонной и столовой посуды, склады для хранения продуктов питания, санитарный узел, комната персонала и пр., в случае, если этот объект питания малой производительности, то должны быть предусмотрены маркированные специальные зоны, предназначенные для приготовления пищи с отдельным кухонным инвентарем и рабочими поверхностями для сырых и готовых продуктов.

4.2.3 В столовой на постоянной основе должны проводиться тренинги с персоналом по правилам хранения, приготовления пищи (дефростация, хранение, приготовления, температура хранения и пр.), а также по соблюдению гигиенических норм в столовой. В случае обнаружения несоответствий в своей работе, работники должны уметь применять корректирующие действия для улучшения качества работы.

4.2.4 Объект питания должен быть обеспечен всем необходимым маркированным инвентарем для обеспечения процесса производства и приготовления пищи на кухне, а также должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

4.2.5 Работники столовой обеспечиваются специальной одеждой и обувью в количестве не менее 3 единиц на работника, с возможностью ежедневной замены в конце смены или в случае сильного загрязнения/порчи в процессе работы.

4.3 Сырые фрукты и овощи

Все сырые овощи и фрукты должны быть тщательно вымыты и обработаны разрешенным, предназначенным для этих целей чистящим средством с водой, далее промыты питьевой/хозяйственно-питьевой водой.

4.3.1. Обработанные полуфабрикаты и готовые к употреблению фрукты и овощи должны иметь маркировку с указанием даты, времени приготовления и срока годности, которая прикрепляется на емкости/сосуды либо поверх пищевой пленки.

4.3.2. Очищенные овощи (в том числе картофель и корнеплоды) хранятся в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой кулинарной обработки, подвергаются мытью, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, или обрабатываются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, предназначенными для обработки поверхности пищевой продукции, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

4.3.3. Для приготовления салата должны использоваться только готовые к употреблению фрукты и овощи, а также остальные ингредиенты. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей и по потребности.

#### 4.4. Мясо. Птица. Рыба.

4.4.1 Для каждого вида мясных продуктов используется отдельное рабочее место, производственный стол или поверхность, разделочный инвентарь и посуда с соответствующей маркировкой: используется цветной разделочный инвентарь и оборудование и/или наносится соответствующая надпись и контролируется видимость на постоянной основе (Сырое мясо - СМ, сырая птица – СП, сырая рыба – СР). В помещении должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции, естественное и искусственное освещение.

4.4.2 Установка оборудования производится по ходу технологического процесса, а площадь помещения должна обеспечивать его рациональное размещение, что создаст условия для эффективной организации производственного процесса и комфортной работы в цехе.

4.4.3 Обработанные полуфабрикаты должны иметь маркировку с указанием даты, времени приготовления и срока годности, которая прикрепляется на емкости/сосуды либо поверх пищевой пленки.

4.4.4 В конце каждой смены проводится текущая уборка помещения, инвентаря и режущего оборудования, ножи должны быть помещены в стерилизатор и должны стерилизоваться в соответствии со спецификацией указанной производителем.

4.4.5 Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций: размораживание, промывка, обсушивание, обвалка, зачистка и жиловка, изготовление полуфабрикатов, маркировка.

4.4.6 Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: размораживание, отделение от чешуи, срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, охлаждение полуфабриката, маркировка.

4.4.7 Технологический процесс обработки мяса птицы включает следующие операции: размораживание, промывка, разделка (если мясо птицы целое), зачистка, изготовление полуфабрикатов, маркировка.

#### 4.4 Гарниры

При технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке.

4.5.2 При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения.

#### 4.5 Пищевые термометры

Для контроля температуры приготовленных блюд и контроля исправности оборудования используются откалиброванные цифровые пищевые термометры.

#### 4.6 Дефростация

Размораживание производится в дефростере при температуре от 0°C до +6°C, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Ведется контроль дефростации.

#### 4.7 Повторный подогрев

Разогрев продукции должен выполняться быстро. Необходимо обеспечить достаточный подогрев, для того, чтобы внутренняя температура блюда не более чем в течение 1 часа достигла 75°C после того, как он был взят из холодильника. Для этого используется специальное оборудование (микроволновые, конвекционные и инфракрасные печи).

#### 4.8 Отбор суточных проб

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (персоналом) пищеблока объекта питания (ответственным лицом объекта организованного коллектива) с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией: отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное (гастрономическое) изделие. Порционные блюда, кулинарные и гастрономические изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте или холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

### 5 Хранение продуктов питания

#### 5.1 Хранение на складах

5.1.1. Хранение продуктов питания должно производиться в соответствии с требованиями законодательства и/или с требованиями производителя.

5.1.2. Обязательным является соблюдение параметров микроклимата для поддержания требуемых условий обеспечивающих безопасное хранение продуктов питания.

5.1.3. При организации хранения следует соблюдать принципы товарного соседства и не допускать перекрестного загрязнения продуктов.

5.1.4. На все продукты питания должны быть товаросопроводительные документы. На каждом продукте питания или сырье должна быть маркировка с датой производства, условиями хранения, сроками годности. Упаковка продуктов должна без признаков недоброкачества, на складах и местах хранения продуктов должны отсутствовать насекомые и вредители, а также продукты их жизнедеятельности.

5.1.5. Хранение должно производиться на поддонах или стеллажах, устойчивых к моющим и химическим веществам.

5.1.6. Сырье и ингредиенты следует хранить в чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от пыли, конденсатов, запахов и других источников загрязнения, а также предупреждать их повреждение. Для сырья и ингредиентов должна соблюдаться установленная система оборота товарных запасов: «Первый пришел, первый ушел».

5.1.7. Хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%, на стеллажах. Хранение продукции в производственных цехах не допускается, в случае переноса продукции в производственные цеха, требуется переложить ее в маркированную, чистую и герметичную упаковку, также требуется хранить маркировку до полного употребления продукта.

5.1.8. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В производственных помещениях, связанных с выделением влаги (моечные кухонной и столовой посуды), используются светильники во влагозащитном исполнении.

5.1.9. Хранение привозной питьевой воды обеспечивается в специально отведенном месте в условиях, обеспечивающих качество и безопасность питьевой воды, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

5.1.10. На объектах питания в производственных цехах и на складах не допускается хранение предметов и вещей, не имеющих отношение к выполняемым работам (запасные или мелкие части оборудования, личные вещи, проживание физических лиц, химических средств за исключением тех, которые используются для обработки и дезинфекции и пр.).

5.1.11. Не допускается принимать на объекте питания пищевую продукцию, которая:

- а) не соответствуют требованиям технических регламентов;
- б) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;
  - в) являются пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления;
  - г) имеют явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение);
  - д) не имеют товаросопроводительной документации;
  - е) содержат запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;
  - ж) являются пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членом Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;
  - з) создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний и отравлений, в том числе при признании ее опасной для здоровья человека и среды обитания по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;
  - и) с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения);

5.1.12. Хранение яиц производится в специальном складе для хранения яиц, в случае отсутствия специального склада допускается хранить яйца на складах на отдельных стеллажах или поддонах, не допуская соприкосновения с остальной продукцией. Хранение осуществляется при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха 85-88%. Яйцо на длительный срок использования (более двух недель) хранится в холодильнике при температуре от -2°C до 0°C. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6°C. Хранение необработанных яиц в производственных помещениях не допускается. Обработанные яйца хранятся в специальном холодильнике в цехе по обработке яиц.

5.1.13. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не производится, за исключением консервов в упаковке изготовителя.

5.1.14. Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем, проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в складских помещениях, с регистрацией в учетной документации.

## 5.2 Хранение в холодильном оборудовании

5.2.1 Холодные блюда (закуски) – блюда, не подвергающиеся вторичной тепловой обработке, подаваемые в начале приема пищи в охлажденном виде с температурой при раздаче от +10°C до +14°C, хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре 4 (±2)°C (холодные закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные и заливные блюда), при изготовлении блюд используется доведенная до готовности продукция, не подвергающаяся вторичной тепловой обработке.

5.2.2 Хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике не допускается, на Объектах питания малой производительности допускается краткосрочное хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике, при этом готовая продукция хранится на верхних полках, а сырая на нижних полках.

5.2.3 Температура в холодильниках должны быть настроена на температуру 4 (± 2)°C.

5.2.4 Для приготовления пищевой продукции необходимо использовать только сырье и материалы, которые хранились в условиях, отвечающих существующим требованиям. Замороженное сырье, которое не используется, сразу должно храниться при температуре не выше -18°C.

5.2.5 Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции, но не реже 1 раза в 30 дней.

5.2.6 Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащаются термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем, проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, холодильных камерах с регистрацией в учетной документации.

Требуется вести учет температуры холодильного оборудования для сохранения оптимальных условий хранения. На всем холодильном оборудовании устанавливается чек-лист учета и контроля температуры согласно Приложению Д к настоящему стандарту.

5.2.7 Салаты в незаправленном виде или в виде ингредиентов хранятся не более 6 часов при температуре от +2°C до +6°C.

5.2.8 Не допускается намерзание снега и льда (образование наледи) на внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования и на упаковках с пищевой продукцией.

## **6. Транспортировка продуктов питания**

6.1 Для обеспечения защиты готовой к употреблению пищи от загрязнения и порчи во время транспортировки с места затаривания до пункта раздачи питания следует предусмотреть:

6.1.1 Для транспортировки продуктов питания используются специальные транспортные средства с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых

позволяет мойку и дезинфекцию, не является токсичной и обеспечивает внутреннюю герметичность;

6.1.2 Транспортировка продуктов питания производится в специальных контейнерах, предназначенных для этих целей. Горячие блюда транспортируются в специальных термоконтейнерах, обеспечивающих сохранение высокой температуры во время транспортировки;

6.1.3 Процессы приема, расфасовки и транспортировки пищевой продукции независимо от мощности объекта питания, проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло);

6.1.4 При транспортировке следует учитывать принцип товарного соседства;

6.1.5 При перевозке скоропортящейся пищевой продукции используются изотермические автомобили, рефрижераторы, автомобили-термоса, цистерны-термоса, с целью соблюдения температурного режима.

6.2 Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки и временного хранения пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке с периодичностью не реже 1 раза в 7 дней, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

6.3 После каждого использования транспортировочные контейнеры моются и дезинфицируются отдельно от кухонной и столовой посуды.

6.4 Использование специализированных автотранспортных средств, перевозящих продукты, для других целей не допускается.

6.5 При оказании экспедиторских услуг при перевозке продовольственных товаров водителю необходимо иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре, гигиеническом обучении и о допуске к работе.

6.6 Лица, соприкасающиеся во время перевозок с пищевыми продуктами, должны быть обеспечены чистой специальной одеждой.

## **7. Линия раздачи питания и соблюдение температурного режима**

7.1 Пища, выставляемая на раздачу должна быть защищена от попадания посторонних предметов с помощью пластиковых экранов или пищевой пленки, замена которой происходит после каждого сервиса. Если посетитель на линии раздачи находится на расстоянии более 1 метра от пищи, то допускается отсутствие экранов или пленки.

7.2 При реализации температура горячих блюд (супы, соусы) при раздаче поддерживается не ниже +75°C, вторых блюд и гарниров – не ниже +65°C, холодных супов и напитков – не выше +14 °C. Объект питания должен обеспечить соответствующую температуру блюд на весь период раздачи.

7.3 Все работники, участвующие в раздаче питания, должны находиться в специальной одежде, обеспечивающей безопасность пищи.

7.4 Холодные блюда должны сервироваться в холодильных витринах на весь период раздачи питания, в случае невозможности использования или отсутствия холодильного оборудования, холодные блюда должны храниться в контейнерах, установленных на лед.

7.5 Реализация приготовленной пищи должна быть закончена не позже чем через 3 часа с момента приготовления. Если отсутствует возможность обеспечить окончание сервиса в течение 3 часов, то пища готовится и выставляется на линию раздачи партиями (время приготовления каждой партии сдвигается). Порционированные блюда на линии раздачи выставляются таким образом, чтобы посетители касались только одной порции.

7.6 На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх.

7.7 Столовая посуда и столовые приборы должны быть безопасны для посетителей столовых и использоваться согласно техническому паспорту производителя. При раздаче питания допускается использовать пластиковую посуду со следующей маркировкой:

7.7.1.1.РЕТ (РЕТЕ). Полиэтилентерефталат – используется для прохладных напитков и пищевой продукции, не допускается их использование для горячих напитков и продуктов питания.

7.7.2.5.РР. Полипропилен (ПП) – используется для горячих напитков и пищевой продукции, следует обращать внимание на показатель температуры указанной на упаковке рядом с маркировкой. Для раздачи кофе, чая, горячих супов и пр. нужно использовать пластиковую посуду с данной маркировкой и показателем температуры выше +100°С.

7.8 Количество столовых приборов и посуды должно быть 1,2 раза больше, чем максимальное количество питающихся за один прием пищи.

7.9 В случае порчи, утери, износа и пр. столовых приборов и посуды, следует довести количество посуды до количества, указанного в пункте 7.8 настоящего стандарта. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней.

7.10 В случае организации системы питания «еда на вынос», пища упаковывается в одноразовую потребительскую упаковку, в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией, учитывающей требования по температуре. Совместная упаковка холодных и горячих блюд не допускается.

## **8. Организация работы обеденного зала**

8.1. В обеденном зале температура должна поддерживаться в оптимальном положении 23 (± 3)°С в холодное и теплое время года, для этого следует вести контроль температуры с помощью комнатных термометров. Установка комнатных термометров производится на расстоянии 3 метров от окон, дверных проемов, систем отопления и кондиционирования.

8.2. В период сервиса столы протираются после каждого потока посетителей, но не менее 1 раза за сервис.

8.3. Движение посетителей должно быть организовано исключая пересечение потоков до и после употребления пищи.

8.4. Для посетителей организовываются места для хранения верхней одежды (гардеробные, вешалки, полки и пр.).

8.5. В столовой организовывается возможность умывания для посетителей с обеспечением всем необходимым (бумажные полотенца, сушилки, жидкое мыло, горячая и холодная вода, зеркала и пр.) и наличие санитарных узлов. Использование обычных тканевых

полотенец не допускается. Количество умывальников рассчитывается из потребности столовой, но не менее 1 на 100 посетителей.

8.6. Расстановка столов производится на безопасном и комфортном расстоянии друг от друга, для исключения чрезмерного переполнения людей в обеденном зале в период сервиса.

8.7. На столах или на линии раздачи устанавливаются бумажные салфетки, зубочистки и специи.

## **9. Требования, предъявляемые к работникам объекта питания**

9.1 На объекте питания производится ежедневный предсменный осмотр всех работников. Предсменный осмотр производится медицинским персоналом или Ответственным работником объекта питания.

9.2 Допуск работников объекта питания к работе осуществляется только при наличии действующей личной медицинской книжки, проверяется согласно Приложению Е к настоящему стандарту.

9.3 Работники имеющие симптомы болезни желудочно-кишечного тракта, гнойничковых или иных повреждений открытых участков кожи и других инфекционных заболеваний подлежат к отстранению от работы до полного излечения. Ответственный работник объекта питания заполняет форму по отстранению работника, на основании которого производится отстранение.

9.4 Работники должны соблюдать требования:

- а) по соблюдению личной гигиены;
- б) по информированию Ответственного работника объекта питания о своем самочувствии и наличии признаков инфекционного заболевания;
- в) по хранению и ношению специальной одежды и средств индивидуальной защиты на объекте питания;
- г) перед началом работы волосы подбираются под головной убор или сетку для волос, снимаются ювелирные украшения, часы, бьющиеся предметы, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом используется сетка для бороды (усов), в случае их ношения.

9.5 Ответственный работник объекта питания организывает обучение персонала на ежемесячной основе (но не менее одного раза за вахту). Все работники должны проходить необходимое систематическое обучение по соблюдению правил личной гигиены и по видам выполняемых работ. Составляется график и программа проведения плановых тренингов. Ведется учет всех проведенных плановых и внеплановых тренингов.

9.6 На объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать раздельное хранение на вешалках личной (один крючок на человека) и специальной одежды (два крючка на человека), с санитарным узлом (туалетом). Каждый шкаф должен иметь маркировку «Специальная одежда» сверху и «Личная одежда» снизу.

9.7 Нормы по количеству штата и требования к квалификации персонала объекта питания установлены в Приложении Ж к настоящему стандарту.

## **10. Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования на кухне**

10.1 На кухне и в обеденном зале должна быть организована правильная планировка и расстановка оборудования, что в свою очередь обеспечит безопасное приготовление и раздачу питания. Оборудование должно быть в исправном состоянии и безопасным в использовании, следует проводить периодические профилактические осмотры соответствующими специалистами, но не реже 1 раза в 30 дней.

10.2 Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, должно быть произведено из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их чистку, мойку и дезинфекцию, а также не выделяют токсичные вещества. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

10.3 Оборудование, используемое в столовой, должно быть безопасным в эксплуатации. Оно устанавливается, обеспечивая возможность произведения мойки, чистки и дезинфекции со всех сторон. Периодичность мойки, чистки и дезинфекции определяется из того, как часто используется данное оборудование. График мойки, чистки и дезинфекции оборудования утверждается Ответственным работником объекта питания.

10.4 В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене.

На объектах питания требуется оборудование локальных вытяжных систем и вытяжных зонтов над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов. Площадь вытяжных зонтов должна быть не меньше площади источников выделения влаги, тепла и газов.

Помещение объекта питания поддерживается в рабочем состоянии, проводятся своевременные ремонтные работы и плановые уборки. Не допускается отслоение покрытия потолков и стен во всех помещениях (склады, производственные помещения, окна, подоконники, дверные проемы, санитарные узлы и пр.).

10.5 Допустимые уровни шума: на рабочих местах должны быть, по крайней мере, на 5дБ ниже предельно-допустимого уровня шума для рабочих мест, для которых они предназначены, но не должны превышать 75дБ.

10.6 Работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха должна быть обеспечена в бесперебойном режиме с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздухопроводов).

10.7 Газы, жидкости, пыль, пары и другие отходы, которые выделяет оборудование при эксплуатации, не должны быть источником опасности. При наличии такой опасности оборудование оснащается устройствами для сбора и (или) удаления этих веществ, которые

располагаются как можно ближе к источнику выделения, а также устройствами для осуществления непрерывного автоматического контроля за выбросами.

10.8 Производственные помещения обеспечиваются раковинами, специально предназначенными только для гигиены рук со всем необходимым (бумажные полотенца, жидкое мыло, горячая и холодная вода).

10.9 Требуемый минимальный набор холодильного оборудования для столовой:

- а) Морозильник для хранения мяса и мяса птицы, при больших объемах хранения рекомендуется раздельное хранение.
- б) Морозильник для хранения рыбы.
- в) Холодильное оборудование для хранения готовой продукции.
- г) Холодильное оборудование для хранения кисломолочной продукции.
- д) Холодильное оборудование для хранения сырой продукции.
- е) Холодильное оборудование-витрина на линии раздачи.

## **11. Санитарные мероприятия**

11.1 Все помещения, здания и сооружения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания подвергаются уборке (обработке), содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

11.2 Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов питания осуществляется согласно Приложению К к настоящему стандарту.

11.3 Текущая уборка проводится ежедневно с мойкой и дезинфекцией рабочих поверхностей, используемого инвентаря, столовой посуды и приборов, полов. Генеральная уборка проводится 1 раз в 7 дней с мойкой и дезинфекцией как во время текущей уборки, а также стен, потолков, окон, мебели и пр. График уборок рекомендуется разработать согласно Приложению Л к настоящему стандарту.

11.4 Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, не привлекаемым к процессам изготовления, хранения и реализации пищевой продукции. Уборка рабочих мест в производственных помещениях осуществляется непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей.

11.5 Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой оборудования, инвентаря и посуды, контактирующих с пищевой продукцией.

11.6 Уборка проводится с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. Для уборки помещений выделяется отдельная специальная одежда, используемая по назначению.

11.7 Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный уборочный инвентарь, маркированный

любым способом. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте (местах, помещении), максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

## **12. Борьба с вредителями: дезинфекция, дезинсекция и дератизация**

12.1 На объекте питания проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия. Дезинсекционные и дератизационные работы проводятся специализированной организацией или работником Поставщика услуг, прошедшим соответствующее обучение.

12.2 Дезинсекция проводится 1 раз в месяц или по необходимости чаще. Дератизация проводится 1 раз в 3 месяца или по необходимости чаще. Ведется учет проведенных мероприятий.

12.3 На объекте питания не допускается наличие грызунов и насекомых, а также содержание животных.

12.4 На объектах питания обеспечивается проведение мер по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи вредителями (насекомыми и грызунами), исключая потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями. Все открывающиеся проемы оборудуются съемными моющимися защитными сетками от проникновения насекомых.

12.5 На объекте питания не допускается хранение и изготовление пищевой продукции в производственных помещениях во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации.

12.6 Дезинфекция проводится 1 раз в 7 дней во время генеральной уборки, если иное не требуется согласно законодательству Республики Казахстан.

12.7 В обеденном зале устанавливаются специальные ловушки для насекомых.

## **13. Требования к водоснабжению**

13.1 Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативов.

13.2 Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции. На объектах питания

предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.

13.3 При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения, использование привозной питьевой воды с устройством систем внутреннего водоснабжения и водоотведения.

13.4 Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды.

13.5 Используемый в производстве пищевой продукции лед изготавливается из питьевой воды, соответствующей требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

13.6 При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения на объектах питания предусматриваются водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, предусматриваются резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели непрерывного действия) с подводкой горячей воды к моечным ваннам.

13.7 Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией, исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

13.8 При отсутствии централизованной системы водоотведения предусматриваются автономные (локальные) системы водоотведения с устройством систем внутреннего водоотведения с отдельным отведением производственных и бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в локальных очистных сооружениях, либо закрывающихся подземных водонепроницаемых емкостных сооружениях (выгреб, септик), очистка которых производится по мере заполнения, дезинфицируются, их размещение и содержание осуществляются с учетом безопасного отведения сточных вод.

## **14. Утилизация отходов**

14.1 На объекте питания не допускается хранение отходов производства в производственных помещениях.

14.2 При входе в здание объектов питания устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

14.3 Пищевые отходы на объектах питания собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов, помещаются в отдельную охлаждаемую камеру или помещение (отделение, участок), размещенные на первом этаже здания с непосредственным выходом через коридор и (или) наружу. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

14.4 В хозяйственной зоне объекта питания и (или) в специально выделенном месте предусматривается площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов), с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для

отведения талых и дождевых сточных вод, а также с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки, с установкой отдельных закрывающихся контейнеров (специально закрытые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение сырья и готовой продукции, окружающей среды.

14.5 Расчет количества и объем устанавливаемых контейнеров осуществляется с учетом норм накопления отходов и фактическим накоплением отходов.

14.6 Накопление отходов в контейнерах (емкостях) обеспечивается с исключением возможности их загнивания и разложения. Вывоз отходов осуществляется по мере заполнения контейнеров специальными транспортными средствами.

14.7 Контейнерные площадки и контейнера для сбора и хранения отходов, инвентарь, используемый для их уборки, после опорожнения контейнеров подвергаются санитарной обработке: контейнера и уборочный инвентарь – промывке и дезинфекции, контейнерные площадки – уборке, дезинсекции и дератизации. Не допускается промывка контейнеров на контейнерных площадках.

14.8 Территории контейнерной площадки и (или) специальной площадки для складирования отходов после погрузки в специальное транспортное средство, а также, в случае загрязнения, прилегающая к месту погрузки территория, очищаются от отходов.

## **15. Бракеражная комиссия**

15.1 Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной и рациональной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

15.2 Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан и настоящим стандартом.

15.3 Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя ДЗО.

15.4 В состав бракеражной комиссии входят:

- а) Представитель ДЗО;
- б) Ответственный работник объекта питания;
- в) Руководитель/заместитель/представитель профсоюза ДЗО;
- г) Медицинский работник/представитель ДЗО.

15.5 Задачи бракеражной комиссии являются:

- а) Предотвращение пищевых отравлений;
- б) Профилактика инфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- в) Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- г) Контроль над деятельностью Поставщика услуг.

15.6 Обязанности бракеражной комиссии:

- а) Наблюдение за работой персонала столовой;
- б) Контроль над ведением документации на кухне;
- в) Контроль над условиями хранения;
- г) Контроль над процессом на момент раздачи питания;

- д) Органолептическая оценка блюд;
- е) Проведение самоаудитов на соблюдение требований законодательства Республики Казахстан и соблюдение настоящего стандарта;
- ж) Проведение аудитов совместно с Ответственным представителем Общества на соблюдение требований законодательства Республики Казахстан и соблюдение настоящего стандарта.

15.7 Органолептическая оценка блюда производится во время приема пищи. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи: определяют внешний вид пищи, ее цвет, запах. Правила органолептической оценки проб пищи:

- а) из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- б) в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- в) вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления;
- г) результаты оценки органолептической пробы пищи заносятся в Чек-лист безопасности питания.

15.8 Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей – внешний вид, цвет, запах, вкус. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность). Критерии органолептической оценки качества блюд:

- а) Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, технологической карте и прочим показателям, предусмотренным требованиями;
- б) Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные несоответствия, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- в) Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, слишком жирно, слишком постно);
- г) Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, а также имеющие другие признаки, портящие блюда и изделия.

15.9 Бракеражная комиссия имеет право вносить изменения в рацион питания работников.

## **16. Самоаудиты и аудиты**

16.1 Регламент проведения самоаудитов и аудитов бракеражной комиссией ДЗО и ответственным представителем Общества:

16.1.1 Для выяснения реального состояния безопасности пищевой продукции на объекте питания предупреждение Поставщика услуг о проведении самоаудитов и аудитов не производится.

16.1.2 Самоаудиты проводятся 1 раз в месяц или по необходимости чаще.

16.1.3 Аудиты проводятся 1 раз в три месяца или по необходимости чаще, в случае невозможности проведения аудита совместно с ответственным представителем Общества аудит переносится на другой срок.

16.1.4 Рекомендуемое начало времени для проведения самоаудита и аудита 1 час до начала сервиса, то есть до завтрака, обеда или ужина.

16.1.5 Все результаты аудита фиксируются в Чек-листе безопасности питания и на их основании подводятся результаты аудита. По результатам аудита уровень безопасности питания будет считаться:

- а) Хорошим – при результате 91-100% включительно;
- б) Удовлетворительным – при результате 75-90% включительно;
- в) Неудовлетворительным – при результате 50-74% включительно;
- г) Неприемлемым – при результате 0-49% включительно.

16.2 Поставщик услуг должен предоставить план по устранению несоответствий не позднее 3-х рабочих дней после получения отчета о проведении аудита.

16.3 Общество может пересматривать пункты и разделы Чек-листа безопасности питания 1 раз в 3 месяца, с уведомлением всех ДЗО в случае внесения изменений.

16.4 В случае получения результатов самоаудита и аудита столовых на уровне «Неприемлемый» в течение 6 месяцев подряд, ДЗО вправе расторгнуть договор на предоставление услуг питания с Поставщиком услуг. Данные условия следует предусматривать ДЗО при заключении договора на предоставление услуг питания с Поставщиком услуг.





**Приложение В**  
(обязательное)

**ЖУРНАЛ ПРЕДСМЕННОГО ОСМОТРА РАБОТНИКОВ**

**Компания:** \_\_\_\_\_

**Объект питания:** \_\_\_\_\_

**Месяц:** \_\_\_\_\_

№	Фамилия, имя и отчество	Должность	Месяц																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
1																																							
2																																							
3																																							
4																																							
5																																							
6																																							
7																																							
8																																							
9																																							
10																																							
11																																							
12																																							
13																																							
14																																							
15																																							
16																																							
17																																							
18																																							
19																																							
20																																							

**Проверил:** \_\_\_\_\_

**Подпись:** \_\_\_\_\_

**Начало вахты:** \_\_\_\_\_

**Примечание:** З – здоров, Б – болен, С – санирован, В – выходной, О – межвахтовый отпуск, От – отстранен от работы.

**Приложение Г**  
(информационное)

**ТИПОВОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**

1 НЕДЕЛЯ													
Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница		Суббота		Воскресенье	
ЗАВТРАК													
Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол
Каша овсяная	200	Каша перловая	200	Каша манная	200	Каша овсяная	200	Каша Перловая	200	Каша Манная	200	Каша пшенная	200
Каша рисовая	200	Каша гречневая	200	Каша кукурузная	200	Каша гороховая	200	Каша гречневая	200	Каша кукурузная	200	Каша гороховая	200
Отв. сосиски	2шт.	Котлеты мясные	1шт.	Котлеты куриные	1шт.	Сарделки отв.	2шт.	Котлеты мясные	1шт.	Котлеты куриные	1шт.	Сарделки отв.	2шт.
Яичница	2шт.	Омлет	150	Отв. яйца	2шт.	Яичница	2шт.	Омлет	150	Отв. яйца	2шт.	Яичница	2шт.
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200
Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20
Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20
Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40
чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50
ОБЕД													
Суп Харчо	400	Бульон из говядины	400	Борщ	400	Уха	400	Шурпа	400	Пельмени	400	Суп Кеспе мясной	400
Манты	300	Плов из баранины	350	Бешбармак	350	Жаркое	350	Рыба в духовке	150	Рагу из говядины	350	Мясо по-французски	250
Рыбные котлеты	120	Запеченая окрочка	200	Рыба жареная	120	Печень жареная	120	Куриная грудка	120	Гуляш говяжий	350	Биточки куриные	150
Рис отв.	150	Картофель отв.	150	Вермишель	150	Зел. горох с марковью	150	Рис с овощами	150	Классические мак.	150	Рис в томатном соусе	150
Фигурные мак.	150	Гречка отв.	150	Рис с горохом	150	Спагетти	150	Пюре картоф.	150	Гречка отв.	150	Перловка отв.	150
Салат из свеж. ов.	80	Крабовый	80	Оливье	80	Марковный	80	Салат из свеж. фр.	80	Винегрет	80	Свекольный	80
чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50
УЖИН													
Суп картофельный	400	Суп Рассольник	400	Манпар	400	Суп Харчо	400	Бульон из говядины	400	Борщ	400	Уха	400
Лагман	350	Мясо по-флотски	350	Голубцы	150	Манты	300	Котлеты по-киевски	150	Бешбармак	350	Плов из говядины	350
Фрикадельки	150	Рыба в кляре	120	Бефстроганов	120	Рыбные котлеты	120	Рыба с овощами	150	Рыба жареная	120	Жареный крылышки	150
Рис в томатном соусе	150	Классические мак.	150	Картоф. по-деревенски	150	Жареные овощи	150	Картофель отв.	150	Картоф. в мунд.	150	Рис отв.	150
Перловка отв.	150	Паста	150	Гречка отв.	150	Рис отв.	150	Гречка с грибами	150	Гречка отв.	150	Фигурные мак.	150
Марковный	80	Яичный салат	80	Винегрет	80	Свекольный	80	Крабовый	80	Салат из свеж. ов.	80	Салат из свеж. фр.	80
чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50

2 НЕДЕЛЯ													
Понедельник	Вторник		Среда		Четверг		Пятница		Суббота		Воскресенье		
ЗАВТРАК													
Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол	Наименование	гр./кол
Каша овсяная	200	Каша перловая	200	Каша манная	200	Каша овсяная	200	Каша Перловая	200	Каша Манная	200	Каша пшеничная	200
Каша рисовая	200	Каша гречневая	200	Каша кукурузная	200	Каша гороховая	200	Каша гречневая	200	Каша кукурузная	200	Каша гороховая	200
Отв. сосиски	2шт.	Котлеты мясные	1шт.	Котлеты куриные	1шт.	Сарделки отв.	2шт.	Котлеты мясные	1шт.	Котлеты куриные	1шт.	Сарделки отв.	2шт.
Яичница	2шт.	Омлет	150	Отв. яйца	2шт.	Яичница	2шт.	Омлет	150	Отв. яйца	2шт.	Яичница	2шт.
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200	Кефир	200
Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20	Сыр	20
Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20	Сметана	20
Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40	Творог	40
чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200	чай	200
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50
ОБЕД													
Суп картофельный	400	Суп Рассольник	400	Манпар	400	Суп Свекольник	400	Уха	400	Щи	400	Суп Чечевичный	400
Рыбная запеканка	250	Лагман	350	Мясо по-флотски	350	Голубцы	150	Котлеты по-киевски	150	Тефтели	150	Плов из говядины	350
Баранина жареная	120	Фрикадельки	150	Рыба в кларе	120	Бефстроганов	120	Рыба с овощами	150	Гуляш из баранины	200	Жареный крылышки	150
Спагетти	150	Гречка отв.	150	Картофель отв.	150	Зел. горох с марковью	150	Картоф. по-деревенски	150	Жареные овощи	150	Картофель с чесноком	150
Пюре гороховое	150	Рис припущ.	150	Фигурные мак.	150	Паста	150	Рис отв.	150	Гречка с грибами	150	Пюре картофельное	150
Крабовый	80	Салат из свеж. ов.	80	Винегрет	80	Свекольный	80	Марковный	80	Оливье	80	Салат из свеж. фр.	80
чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50
УЖИН													
Суп Свекольник	400	Щи	400	Суп Чечевичный	400	Уха	400	Шурпа	400	Пельмени	400	Суп Кеспе мясной	400
Тефтели	150	Рыба в духовке	150	Рагу из говядины	350	Рыбная запеканка	250	Жаркое	350	Мясо по-французски	250	Плов из баранины	350
Гуляш из баранины	200	Куриная грудка	120	Гуляш говяжий	350	Баранина жареная	120	Печень жареная	120	Биточки куриные	150	Запеченная окрошка	200
Зел. горох с марковью	150	Рис с овощами	150	Вермишель	150	Картофель с чесноком	150	Зел. горох с марковью	150	Спагетти	150	Гречка отв.	150
Пюре картоф.	150	Лингвини	150	Пюре картофельное	150	Рис с горохом	150	Спагетти	150	Пюре гороховое	150	Рис припущ.	150
Помидоры с огур.	80	Марковный	80	Оливье	80	Салат из свеж. фр.	80	Крабовый	80	Винегрет	80	Свекольный	80
чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200	чай/компот	200
хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50
хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50	хлеб белый	50
молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50	молоко	50

**Приложение Д**  
(обязательное)

**ЧЕК-ЛИСТ ТЕМПЕРАТУРНОГО КОНТРОЛЯ ХОЛОДИЛЬНОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ**

**Компания:**

**Объект питания:**

**Месяц:**

Дни месяца	07:00		13:00		19:00	
	t °C	Подпись	t °C	Подпись	t °C	Подпись
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

**Приложение Е**  
(обязательное)

**ЧЕК-ЛИСТ ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ**

№	Данные	Период прохождения	Наличие достаточного срока для заезда на вахту
			ДА/НЕТ
1	Результат обследования на туберкулез	Раз 12 мес.	
2	Результат врачебного осмотра и лабораторного исследования на венерические заболевания, дерматовенеролог	требуется перед трудоустройством	
3	Результат исследования на носительство патогенного стафилококка	Раз в 6 мес.	
4	Результат исследования на яйца гельминтов	Раз в 6 мес.	
5	Результат бактериологического исследования	Раз в 6 мес.	
6	Отметка об аттестации на знание нормативных правовых актов Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиенических нормативов	Раз 12 мес.	
7	Допуск к работе	Раз в 6 мес.	

**Приложение Ж**  
(обязательное)

**ФОРМИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ШТАТА И КВАЛИФИКАЦИИ ПЕРСОНАЛА  
СТОЛОВОЙ**

**КОЛИЧЕСТВО ШТАТА СТОЛОВОЙ**

**- Минимальный набор персонала на кухню – до 100 посетителей**

№	Наименование	Количество
1	Технолог (постоянный/непостоянный/удаленный)	1
2	Повар	1
3	Посудомойщица (посудомойщик)	1
4	Раздатчица (раздатчик)	1
5	Кух.рабочая (кух.рабочий)	2

**- Минимальный набор персонала на кухню – от 100 до 350 посетителей.**

№	Наименование	Количество
1	Технолог (постоянный)	1
2	Повар	1
3	Помощник повара	2-5
4	Посудомойщица (посудомойщик)	1
5	Раздатчица (раздатчик)	1-4
6	Кух.рабочая (кух.рабочий)	1-4
7	Кладовщик	1
8	Уборщица (уборщик)	1
9	Водитель транспорта по доставке пищи (в случае транспортировки пищи)	1

**- Минимальный набор персонала на кухню – от 350 до 500 посетителей.**

№	Наименование	Количество
1	Технолог (постоянный)	1
2	Повар	1
3	Помощник повара	3-6
4	Посудомойщица (посудомойщик)	2
5	Раздатчица (раздатчик)	2
6	Кух.рабочая (кух.рабочий)	2
7	Кладовщик	1
8	Уборщица (уборщик)	1-3
9	Водитель транспорта по доставке пищи (в случае транспортировки пищи)	1

**- Минимальный набор персонала на кухню – от 500 до 1 000 посетителей.**

№	Наименование	Количество
1	Технолог (постоянный)	1

2	Повар	1
3	Помощник повара	4-6
4	Посудомойщица (посудомойщик)	2
5	Раздатчица (раздатчик)	2-5
6	Кух.рабочая (кух.рабочий)	2-5
7	Кладовщик	1
8	Уборщица (уборщик)	2-4
9	Водитель транспорта по доставке пищи (в случае транспортировки пищи)	1
10	Санитарный врач/гигиенист по питанию	1

### **КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ**

<b>№</b>	<b>Наименование трудовых ресурсов</b>	<b>Стаж работника более 3 лет</b>
1	Технолог (постоянный/непостоянный/удаленный)	×
2	Раздатчик	-
3	Кладовщик	-
4	Повар (не ниже 5-го разряда)	×
5	Помощник повара	-
6	Кух.работник	-
7	Посудомойщицы	-
8	Уборщик	-
9	Водитель транспорта по доставке пищи (в случае транспортировки пищи)	-
10	Санитарный врач/гигиенист по питанию	×

## **Приложение К** (обязательное)

### **ПРОЦЕСС МЫТЬЯ ПОСУДЫ**

1 Мытье столовой посуды при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- в) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- г) ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- д) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

2 Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- в) ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- г) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

3 Мытье чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов проводится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- а) мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- б) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- в) просушивание на сетках, стеллажах.

4 Мытье кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) проводится при ручном способе в двухсекционных ваннах с соблюдением следующих процессов:

- а) механическая чистка от остатков пищи;
- б) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- г) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5 На объектах питания с одностекционной моечной ванной мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) обеспечивается с соблюдением режимов, указанных в пунктах 2, 3, 4 данного приложения, с первоочередным мытьем стеклянной, чайной посуды, столовых приборов, подносов и столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря.

**Приложение Л**  
(обязательное)

**ГРАФИК УБОРОК**

**Наименование помещения:**

Производственные поверхности	Дни месяца																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Рабочие столы																																
Оборудование																																
Пол																																
Стены																																
Стеллажи																																
Раковина																																
Инвентарь																																
Генеральная уборка																																
Подпись																																
<p>Во время ежедневной уборки проводится мойка рабочих столов, инвентаря, оборудования, пола, раковины. Генеральная уборка всех производственных поверхностей, стен и потолков с мойкой дезинфицирующими средствами проводится 1 раз в 7 дней и отмечается в соответствующей ячейке</p>																																

**Сведения о разработчиках**

**Главный менеджер Отдела социальных  
отношений Департамента по социальной работе**

**Н. Бекенов**