ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1264509 , 2027 жылға арналған қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер сатып алу бойынша Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (287-1 У, 4562694) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "KMG-Security" ЖШС

Ұйымдастырушы: "KMG-Security" ЖШС

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	287-1 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Қызметкерлерді күнделікті тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Қызылорда облысы, Месторождение "Акшабулак"
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2027 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары

1. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОБЪЕКТІЛЕРІ ЕЛДІ МЕКЕНДЕРДЕН ҚАШЫҚТА ОРНАЛАСҚАН , ЕРЕКШЕ ӨТКІЗУ РЕЖИМІ БЕЛГІЛЕНГЕН КЕН ОРЫНДАРЫНДА ОРНАЛАСҚАН. ТАПСЫРЫС БЕРУШІНІҢ ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУҒА АРНАЛҒАН ӨЗ ҮЙ-ЖАЙЛАРЫ ЖОҚ ЖӘНЕ ТАМАҚТАНУ ПУНКТТЕРІН ОРНАЛАСТЫРУҒА РҰҚСАТ БЕРУГЕ НЕМЕСЕ ОРЫНДАУШЫНЫҢ КЕН ОРЫНДАРЫНЫҢ АУМАҒЫНА КІРУІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУГЕ ӨКІЛЕТТІГІ ЖОҚ.

ОРЫНДАУШЫ ҚАЖЕТТІ РҰҚСАТТАР МЕН КЕЛІСІМДЕРДІ ӨЗ БЕТІНШЕ АЛУДЫ, СОНДАЙ-АҚ ҚАЖЕТ БОЛҒАН ЖАҒДАЙДА — ҮЙ-ЖАЙЛАРДЫ ЖАЛҒА АЛУДЫ НЕМЕСЕ БЕЛГІЛЕНГЕН ТӘРТІППЕН ӨЗІНІҢ ТАМАҚТАНУ ПУНКТІН ОРНАЛАСТЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРАДЫ. ОРЫНДАУШЫ ОБЪЕКТІДЕ ҚЫЗМЕТТЕРДІ ТОЛЫҚ КӨЛЕМДЕ ЖӘНЕ БЕЛГІЛЕНГЕН МЕРЗІМДЕРДЕ КӨРСЕТУ МҮМКІНДІГІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ БАРЛЫҚ ШАРТТАР МЕН ТӘУЕКЕЛДЕРДІ БАҒАЛАУҒА МІНДЕТТІ.

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапа және пайдалану сипаттамалары

2.1. Мақсаты мен міндеттері	Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтердің негізгі мақсаты – мынадай міндеттерді шешу есебінен «Акшабулак» кең орнын аумағында жұмыс істейтін қызметкерлерге кешенді қызмет көрсету және қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру: - сапалы азық-түлікті уақтылы жеткізуді және оларды дұрыс сақтауды қамтамасыз ету; - тамақты уақтылы және сапалы дайындау мен таратуды қамтамасыз ету; - сапалы және сыпайы қызмет көрсетуді қамтамасыз ету. **Қызметті орындау мерзімі: 2027 жылғы 1 қантардан бастап 2027 жылғы 30 қараша аралығында.**
2.2. Қызметтердің сипаттамасы	Азық-түлікпен қамтамасыз ету қызметтері мыналарды қамтиды: - мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес келетін «Акшабулак» кең орны асханаларға азық-түлікті уақтылы жеткізу; - алдағы аптаға арналған мәзірді уақтылы әзірлеу және оны алдағы аптаның басталуына дейін кемінде 7 (жеті) күнтізбелік күн бұрын келісу үшін Тапсырыс берушіге ұсыну; - Тапсырыс берушінің объектілерінде тамақтанатын барлық қызметкерлер үшін жеткілікті көлемде нан мен нан-тоқаш өнімдерін уақтылы, күнделікті пісіру; - үстелдерді тиісті түрде жабдықтау: дастархан (поливинилхлоридті клеенкалар) қажеттілігіне қарай, дәмдеуіштер (тұз, қызыл және қара бұрыш) арналған ыдыс жиынтығы, жылына кемінде 2 рет ауыстырып отыру, ақ қағаз майлықтар (күн сайын 1 адамға – әр тамақтануға кемінде 3 дана).
	Орындаушы Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақпен қамтамасыз ету бойынша қызметтер көрсетуге міндеттенеді: - осы техникалық ерекшелікке толық сәйкес, ҚР-да қолданылатын заңнамалық актілерді, мемлекеттік стандарттарды, технологиялық нормативтерді, техникалық шарттарды және басқа да ережелерді және тамақтану қызметтерін ұйымдастыруға ұсынылатын нормативтік құжаттарды сақтай отырып; **- қызметтер көрсету кезеңіне Тапсырыс берушінің штат тық қызметкерлері саны 31 адам көлемінде;** - кәсіпорынның жұмыс режиміне сәйкес көрсетуге міндеттеяеді.

	- Орындаушы еңбек ресурстарын ұсынуды қамтамасыз етеді, процесті қадағалайды және ұйымдастырады, сондай-ақ Тапсырыс берушінің осы техникалық ерекшелікте белгіленген талаптарына сәйкес келетін тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсету үшін қажетті заттармен және тұтыну тауарларымен қамтамасыз етеді. - тағамдардың энергетикалық құндылығы мен шығымдылығына сәйкес мәзірдің бүкіл ассортиментінің жеткілікті мөлшерде болуын қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің объектісінде шұғыл және төтенше жағдайлар кезінде Тапсырыс берушінің бірінші талап етуі бойынша Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақтандыруды ұйымдастыру. - тамақ дайындау технологиясының және оны босатудың нормативтік талаптарын сақтау. Тағамның жоғары сіңімділігі, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдері әртүрлілі, химиялық құрамы тиісті дәрежеде, майлар, ақуыздар, көмірсулар бойынша теңдестірілген, ағза қажеттіліктерін толығымен қанағаттандыратын болуы керек. - тамақтану сапасына тиісті ішкі және сыртқы бақылауды қамтамасыз ету, асханаға келіп түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген ережелерін, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтау. Дайын тағам дайындау үшін пайдаланылатын тауардың әрбір түріне сәйкестік сертификаты және сапа паспорты болуы тиіс.
2.3. Жалпы талаптар	- тамақтану орны санитариялық нормаларға сай болуы керек. Үй-жайда қолайлы климаттық жағдайлар қамтамасыз етілуі тиіс: жазғы кезеңде — +25 °С жоғары емес температуралық режим (желдеткіштің, ауа баптағыштың болуы). Қысқы кезеңде - +20 °С төмен емес температуралық режим (жылыту, жылумен оқшаулау). - Қызметтер көрсету орнын тот баспайтын жеңіл болаттан жасалған асхана ыдыстарымен және асүй мүкәммалымен, асхана құралдарымен (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) Орындаушы есебінен қамтамасыз ету. - Орындаушы өз есебінен қызметтерді көрсету орнында дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық іс-шараларды жүргізуді қамтамасыз етеді. Көрсетілген іс-шаралар тиісті рұқсат беру құжаттары болған кезде не дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық жұмыстарды жүргізуге құқығы бар мамандандырылған ұйымды тарта отырып, Орындаушының өз күшімен орындалады. Көрсетілген жұмыстар Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген қаражатты пайдалана отырып, санитариялық-эпидемиологиялық нормаларда белгіленген кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.

	- Қызметтер көрсету аумағын және уақытша алаңдарды таза ұстау. - Қызметтерді көрсететін кадрларды іріктеу кезінде қызметкерлердің денсаулық жағдайы, олардың кәсіби даярлық деңгейі бойынша белгіленген талаптардың сақталуын қамтамасыз ету. - Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген лицензиялардың болуын қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің құжаттамасын пайдалана отырып, Қызметтер көрсету үшін қажеттілік туындайтын Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген барлық рұқсаттарды, лицензияларды және басқа құжаттарды дербес ресімдеу.
2.4. Объектінің орналасуы	«Акшабулак» кең орнын вахталық кент, Қызылорда облысы, Сырдарья ауданы, Қызылорда қаласынан қашықтығы 139 км. «Казгермунай» ЖШС БК объектісі.

3. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар

	1. Қызметтерді Тапсырыс берушінің аумағында орналасқан тамақтану объектілерінің жұмыс режиміне сәйкес көрсету қажет. 2. Өз қызметін заңнамада көзделген барлық рұқсат беру құжаттары (уәкілетті мемлекеттік органдар беретін лицензиялар, сертификаттар, келісімдер, сан-эпид. қорытындылар және т.б.) болған кезде ғана жүзеге асырады. 3. Өнеркәсіптік қауіпсіздік, санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылық, еңбекті қорғау, өрт қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы барлық талаптарды сақтау. 4. Орындаушы азық-түлік сатып алу, тасымалдау, буып-түю, тамақ дайындау кезінде Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыру үшін тиісті гигиена стандарттарын сақтауға міндетті. Тапсырыс беруші кез келген уақытта азық-түлікті сатып алуға, тасымалдауға, буып-түюге, тамақ дайындауға қатысты санитариялық инспекция ұйымдастыруға құқылы. Орындаушы осындай инспекцияны жүргізуге қатысуға және барлық көмекті көрсетуге міндетті. 5. Тамақтану пунктін Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының талаптарына сәйкес ыдыс-аяқпен, ас құралдарымен, ас үй мүкәммалымен, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жарақтандыру.

6. Қалдықтарды жинау, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату, Орындаушының қызметкерлерін жеткізу және оларды тамақтандыру тиісті қызметтерді көрсететін ұйыммен жасалған шарт негізінде Орындаушының қаражаты есебінен жүргізіледі.

7. Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының талаптарын бұзғаны үшін мемлекеттік бақылаушы органдардың алдында дербес жауаптылықта болу.

8. Қызметкерлерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету адам ағзасының энергия мен тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктері ескеріле отырып, жүзеге асырылуы тиіс. 30 мен 59 жас аралығындағы еңбекке қабілетті ересектер үшін энергия, ақуыздар, майлар мен көмірсулардың ұсынылатын тұтыну деңгейі ауыр дене еңбегінде күніне 3450-ден 3600 ккал-ға дейін болуы керек. Осыған байланысты қызметкерлерді тамақтандыру рационы жұмсалған энергияны толықтыратын болуы тиіс және бір түскі асқа (кешкі ас) 1800 ккал-дан кем болмауға тиіс.

9. Бекітілген мәзірге сәйкес барлық суық, ыстық тағамдар мен сусындар күн сайын барлық технологиялық процестер сақтала отырып, тек жаңа, шикі тағамдардан дайындалуы керек. Жартылай фабрикаттардан немесе басқа дайындамалардан дайындауға жол берілмейді.

10. Тапсырыс берушімен №КР ДСМ-16 СҚ сәйкес кемінде екі апта кезеңге мәзірді келісу, барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т.б.) ұсыну.

11. Тамақтандырушыларда сырқаттану және улану белгілері анықталған кезде, Орындаушы қадағалау органдары тергеп-тексеруді аяқтағаннан кейін екі күн ішінде Тапсырыс берушіге тергеп-тексеру нәтижелерін (актілер, зертханалық зерттеулер хаттамалары, әкімшілік жауаптылыққа тарту туралы хаттама және т.б.) ұсынуға міндетті.

12. Көрсетілген қызметтің сапасына (жазбаша/ ауызша) шағым түскен кезде, Орындаушы жанжалды реттеу үшін 1 тәулік ішінде асханаға келуге міндетті. Көрсетілетін қызметтердің сапасы тиісінше болмаған жағдайда, Тапсырыс берушінің талап етуі бойынша өз есебінен Тапсырыс берушінің жазбаша хабарламасында белгіленген мерзімде қажетті түзетулер жүргізу.

13. Дайын тағамдар мен бұйымдардың әрбір партиясын күнделікті бақылау мен бракеражды қамтамасыз ету. Тағамның сіңімділігі жоғары, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдері әртүрлі, тиісті химиялық құрамы ағза қажеттіліктерін толық қанағаттандыратынболуы тиіс, калориялылығы 1 800 ккал-дан кем болмауы тиіс.

	14. Тамақтану сапасына тиісті ішкі және сыртқы бақылауды қамтамасыз ету, келіп түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген ережелерін, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтау. 15. Бракераж комиссияларының және әлеуметтік бөлім қызметкерлерінің, БиОТ қызметінің гигиена жөніндегі маманының және Тапсырыс беруші өкілдерінің ішкі және сыртқы бақылау үшін тамақтану пунктіне кіруін қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің талап етуі бойынша келіп түсетін шикізатты кіріс бақылау актілерімен таныстыру. 16. Бракераж комиссиялары мен мемлекеттік бақылаушы органдардың тексерулерінің нәтижесінде анықталған ескертулердің жойылғаны жөнінде бір апта мерзімде есеп беру. 17. Тапсырыс берушіде қабылданған ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 және ISO 45001:2018 талаптарын, сондай-ақ HACCP жүйесінің принциптеріне және ISO 22000:2018 (ҚР СТ ISO 22000-2019) «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелері. Тамақ өнімдері тізбегіндегі кез келген ұйымдарға қойылатын талаптар» халықаралық стандартына сәйкестікті басшылыққа алу. 18. Кешенді түскі астарды (алдын ала өтінімдер бойынша) жеткізуді ұйымдастыру, асханаларда тоқтатып жөндеу кезеңінде қосымша кассалар ұйымдастыру. Азық-түлікті аумақ бойынша шалғайдағы объектілерге дейін жеткізу. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерімен жанасатын орау материалдары пайдаланыла отырып, таза, көп рет пайдаланылатын, тығыз жабылатын көліктік қаптамада (қақпағы бар гастрономиялық ыдыстарда, изотермиялық контейнерлерде, сыйымдылықтарда, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерлерде, тоңазытқыш сөмкелерде, көп рет пайдаланылатын металл және полимер контейнерлерде, қақпағы бар жәшіктерде) жүзеге асырылады.
3.1. Орындаушыға қойылатын талаптар:	19. «Акшабулак» кең орнын вахталық кент, Қызылорда облысы, Сырдарья ауданы, аумағына кіру үшін барлық қажетті рұқсат құжаттары Тапсырыс беруші белгілеген тәртіппен Орындаушы есебінен ресімделеді. Қызметтер көрсету мерзімі ішінде Орындаушы мыналарды қамтамасыз етуге тиіс: - мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес, келіп түсетін азық-түліктің тиісті сапасы, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптар; - шығарылатын өнімнің жоғары сапасы және түрлі ассортименті; - технологиялық карталар негізінде тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясын қатаң сақтау;

- жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің дұрыс шығымын қамтамасыз ететін шикізат есептеу нормаларын қатаң сақтау;

- тағамдарды безендіру ережелерін сақтау;

- қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтерді орындау үшін келіп түсетін тамақ өнімдері мен тауарлардың сапасын растайтын тиісті құжаттардың (сапа сертификаттары, тауар-көлік жүккұжаттары, қажет болған жағдайда ветеринариялық анықтамалар және т.б.) болуы;

- сатып алынатын азық-түлік сапасының ҚР белгіленген стандарттарына сәйкестігін анықтау үшін Тапсырыс берушінің және мемлекеттік бақылаушы органдардың өкілдері тарапынан комиссияларға күру құқығы. Өнім сапасына зертханалық зерттеу жүргізу қажет болған жағдайда Орындаушы есебінен;

- Тапсырыс берушінің ескертулерін жою және Қазақстан Республикасының мемлекеттік бақылаушы органдарының нұсқамаларының талаптарын орындау, соның ішінде шарттың қолданылу мерзімі ішінде олар тамақтану сапасын ұйымдастыруға қатысты кемшіліктер мен олқылықтарды анықтаған жағдайда, зертханалық зерттеулер жүргізу;

20. Жедел және күнделікті өзара іс-қимыл үшін Орындаушы Қызметтер көрсету кезінде өзінің тұрақты жұмыс істейтін өкілдігі немесе Қызылорда қаласындағы филиалы арқылы әрекет етеді.

21. Орындаушы сапалы қызметтер көрсету мақсатында тиісті даярлық деңгейіне сәйкес келетін мамандарды тартуға міндетті.

22. ***Орындаушы персоналына қойылатын талаптар***:

- өзінің кәсіби қызметіне және Тапсырыс беруші кәсіпорнының ішкі тәртіп ережелеріне қатысты нормативтік және басшылық құжаттарды білу;

- қызмет көрсетуші персоналдың жалпы мәдениетті болуы және мінез-құлықтың кәсіби этикасын сақтауы;

- санитария, жеке гигиена және жұмыс орны гигиенасы талаптарын сақтау;

- өрт қауіпсіздігі шараларын, еңбекті қорғау ережелерін, қауіпсіздік техникасын және т.б. білу және сақтау;

- Қазақстан Республикасының Еңбек кодексінің, «Азаматтық қорғау туралы» Қазақстан Республикасы Заңының, Қазақстан Республикасының Экологиялық кодексінің талаптарын, Тапсырыс берушінің объектілерінде Қызметтер көрсету кезінде еңбекті қорғау және қауіпсіздік, өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, қоршаған ортаны қорғау саласындағы нормалар мен қағидаларды және өзге де нормативтік құқықтық актілерді сақтау.

	23. Орындаушының белгіленген мемлекеттік стандарттарға, санитариялық және өртке қарсы қағидаларға, сондай-ақ қызметтер көрсету кезеңінде басқа да технологиялық және нормативтік құжаттарға сәйкес көрсетілетін қызметтердің сапасына, адамдардың өмірі, денсаулығы, қоршаған орта мен мүлік үшін қауіпсіздікке қойылатын міндетті талаптарды сақтау мақсатында сертификаттары мен тиісті құжаттары болуға міндетті; Орындаушы қызметтер көрсетудің бүкіл кезеңінде: - өз қызметкерлерін арнайы киіммен және аяқ киіммен қамтамасыз етуге тиіс. Арнайы киімде компанияның логотипі болуы керек, оңай жуылатын материалдан тігілуі және жүйелі түрде дезинфекцияланып, үтіктеліп отыру керек; - қолданыстағы медициналық санитариялық кітапшаларды ұсыну (қызметтер көрсету кезінде); - арнайы киімдерді күнделікті ауыстыруды қамтамасыз ету, лас киімдерді бөлек сақтау, оның ішінде орталықтандырылған жууды ұйымдастыру; - өз қызметкерлерін жұмыстың ерекшелігіне қарай қажетті жеке қорғанысш құралдарымен, салалық нормаларға сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз ету; - арнайы нұсқамадан өту және төтенше жағдайларда іс-қимылға дайындалу; - персоналды Тапсырыс берушінің өткізу және объектішілік режимдерінің талаптарымен таныстыру; - өртке қарсы талаптарды, санитариялық-гигиеналық нормаларды, электр жабдықтарын өндірістік-техникалық пайдалану нормаларын сақтау; - алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрі қобдишаларымен жарақтау; - міндетті алдын ала және мерзімді медициналық тексеруді ұйымдастыру. Орындаушының персоналы жеке гигиенаны сақтауы тиіс, келбеті ұқыпты болуы тиіс. Штатта диетологтың болуын қамтамасыз ету. Бөлек мәзір ұсына отырып, қызметкерлер үшін күнделікті диеталық тамақтануды ұйымдастыру. Компанияда санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылықты қамтамасыз ету мақсатында, карантин шараларф жарияланған жағдайда, Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша Тапсырыс берушінің қызметкерлері үшін сапалы бір реттік ыдыста (бірінші, екінші тағамдар мен салаттар үшін) алып кететін тамақты ұйымдастыру қажет.

1.Қолма-қол ақшасыз қызметтер көрсету.

2. Орындаушы Тапсырыс берушіге Тапсырыс берушінің асханасының, асүйінің және тамақтану бөлмесінің санитариялық-эпидемиологиялық жай-күйі туралы есеп бере отырып, өз есебінен санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізеді, сондай-ақ тоқсан сайын қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы тұрғысынан шығарылатын өнімге, суға, шикізатқа өндірістік бақылау жүргізеді.

3. Өзі өндіретін тағамдарын сатқан жағдайда, Орындаушы шарт жасалғаннан кейін КО ТР 021/2011 Кеден одағының техникалық регламентіне сәйкес сәйкестік туралы декларациялардың сканерленген нұсқаларын ұсынуы қажет.

4. Орындаушы Шарт жасасқаннан кейін бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасын не зерттеулерді жүзеге асыруға аккредиттелген тәуелсіз зертханамен жасасқан шартын (Қызмет көрсету кезеңіндегі қолданылу мерзімімен) ұсынуы қажет.

5. Орындаушы қоғамдық тамақтандыру өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде оларды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ өнімдері мен қосалқы материалдардың әрбір партиясын қадағалауды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасымен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттарымен бірге беруі қажет.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада өндірілген уақыты мен күнін, сақтау шарттарын (температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімін көрсету қажет.

6. Орындаушы Тапсырыс берушінің мүлкін пайдалануға, күтіп ұстауға және сақтауға, оның ішінде өрт, өнеркәсіптік қауіпсіздік және санитариялық-гигиеналық нормалар саласындағы нормативтік-техникалық құжаттардың талаптарының сақталуына жауапты болады. Орындаушы Тапсырыс берушінің мүлкін күтіп-ұстау және одан әрі пайдалану үшін қажетті шарттарды дербес жасасады.

7. Орындаушы келушілерге санитариялық тораптар мен дәретханаларды сабынмен, дәретхана қағазымен, қағаз сүлгілермен немесе қол кептіргіштермен қамтамасыз етеді.

8. Егер Тапсырыс берушінің меншігінде болмаса және Орындаушыға тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған арнайы жабдықты жалға бермесе, тиісінше Орындаушыда Қызметтер көрсету үшін мыналар болуы қажет:

3.2. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар	8.1. Сатып алынатын Қызметтердің сапасына нұқсан келтірмей, ____ асханада тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтердің тиісті деңгейде көрсетілуін қамтамасыз ететін асхана және асүй мүкәммалы (жеткілікті мөлшерде). Ыдыс-аяқ айналымы (бірінші, екінші тағамдарға арналған табақтар, салат ыдыстары, стакандар), ас құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) және т. б. Ыдыстарды 7 күнде кемінде 1 рет қарап, бүлінгенін ауыстырып отыру керек. 8.2.Асханада жылу жабдығы (плиталар, пештер, тұмшапештер және т.б.). 8.3. Асханаға тоңазытқыш жабдықтар мен витриналар, салқындатылатын дефростер, тамақ қалдықтарына арналған салқындатылатын камералар және кіру-шығу есігі төңірегіндегі дүкен. 8.4. Асханаға сауда-технологиялық жабдық және кіру-шығу есігі төңірегіндегі дүкен. **8.5. Кем дегенде 31 орындық үстелдер мен орындықтар.** 8.6. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын сақтай отырып, Тапсырыс берушінің аумағы бойынша азық-түлік өнімдерін жеткізу үшін кемінде бір бірлік мамандандырылған автокөлік (рефрижераторымен). Мамандандырылған автокөлік (рефрижераторымен) сынған жағдайда, сапалы қызметтер көрсету үшін оның баламасына ауыстырылуын уақтылы қамтамасыз ету. Ыстық тамақты тасымалдау үшін 17.02.2022ж. №КР ДСМ-16 бұйрығының барлық санитариялық ережелерін сақтай отырып, кем дегенде 3 бірлік автокөлік қамтамасыз ету, оның ішінде Тапсырыс берушінің шалғай учаскелеріне жеткізу. Тапсырыс берушінің қалауы бойынша күрделі жөндеу кезінде ыстық тамақты өндіріске дейін жеткізу үшін қосымша автокөлікпен қамтамасыз ету. 8.7. Сапасын растайтын құжаттары бар тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған (тағамның төгілуін/тасып кетуін /ысырап болуын болдырмайтын жеткілікті мөлшерде) қатаң бекітілген гермитикалық, тасымалдау контейнерлері. 8.8. Асханадағы ыдыс жуғыш жабдық (кәсіби механикаландырылған ыдыс жуғыш машина). 8.9. Қосымша сақтау қоймаларын ұйымдастыру (тиісті температура диапазоны бар азық-түлік сақтауға арналған 40 футтық контейнер-вагон). Орындаушы Қызметтер көрсету басталғанға дейін қажетті жеке жабдықты монтаждауды және қосуды өз күшімен және өз есебінен жүргізеді. Асханада қолданылатын жабдықты пайдалану қауіпсіз болуы керек. Жабдық барлық жағынан жуу, тазалау және дезинфекциялау мүмкіндігі қамтамасыз етіле отырып орнатылады.

	9. Орындаушы пікірлер мен ұсыныстар журналын жүргізуге, сондай-ақ Тапсырыс беруші қызметкерлерінің тілектерін ескеруге міндетті. Сондай-ақ қоғамдық тамақтану объектілеріне санитариялық ережелерге сәйкес журналдарды енгізу және жүргізу. 10. Орындаушы Тапсырыс берушімен жазбаша келісілгеннен кейін ғана, оның ішінде түскі үзілістер кестесі бөлігінде қосымша персоналды тарта отырып, бөгде ұйымдардың қызметкерлеріне Қызметтер көрсетуге құқылы.

3.3. Тағамға қойылатын талаптар	**Ыстық түскі ас тағамдары ассортименті** - Көкөніс салаттары (маусым бойынша), дәм қосылған және дәм қосылмаған – бір порцияға 100 гр., 2-3 атау (дүйсенбі-жұма) ұсынылады, демалыс күндері (сенбі, жексенбі) және мереке күндері 1-2 атау ұсынылады; - Сорпалар (борщ, қышқылтым көже, толтырғыш сорпалар, сорпа дайындау кезінде сүйек сорпа жиынтығы мен ет қоспаларын қолдану қажет) – бір порцияға 250/300 гр., 2 атау (дүйсенбі-жұма) ұсынылады, демалыс күндері (сенбі, жексенбі) және мереке күндері – 1 атау ұсынылады; - Екінші ыстық тағам (ет, балық, құс етінен, сондай-ақ субөнімдерден жасалған тағамдар, апталық мәзірде ет тағамдары 50%-дан кем болмауы тиіс, балық тағамдары аптасына бір реттен аспауы тиіс) – бір порцияға кемінде 75-150 гр., 2-3 атау (дүйсенбі-жұма) ұсынылады, демалыс күндері (сенбі, жексенбі) және мереке күндері – 1-2 атау ұсынылады; – Гарнир (макарон, көкөніс, жарма) – бір порцияға 150 гр., 2 атау ұсынылады; - Салқын сусындар (компот – 200 гр, каркадэ сусыны– 200 гр.) – 2 атау ұсынылады; - Ыстық сусындар (сүт қосылған шай) – 200 гр; - Бидай/қара бидай наны – бір порцияға 30/35 гр; - Нан өнімдері – бір порцияға ___- 30-40 гр, 1 атау ұсынылады; - Сүт өнімдері (қаймақ, майлылығы 20 % – 30 гр. немесе айран, майлылығы 3,2 % – 200 гр.) – 1 атау ұсынылады; - Десерт (алма, алмұрт немесе апельсин) – 1 дана немесе тәтті нан – 100 гр. немесе шоколад кәмпиттері – 30 гр. немесе йогурт – 100 гр. немесе пакеттегі вафли – 50 гр. немесе пакеттегі печенье – 50 гр. – 1 дана, маусымға қарай 1 атау немесе 1,5 литр минералды су ұсынылады; - Үстелдердегі қосымша міндетті тізбе (дәмдеуіштер: тұз, бұрыш, жеке қаптамада тіс тазалағыш, майлық және т.б.). *Ескертпе:* - мәзір бойынша минералды су мамырдан қазанға дейін көктем-жаз кезеңінде беріледі; - мәзір бойынша десерт қарашадан сәуірге дейін беріледі.

3.4. Мәзір жасауға қойылатын талаптар	Мәзір ағзаның ақуыздарға, майларға, көмірсуларға, минералды тұздар мен дәрумендерге күнделікті қажеттілігі ескеріле отырып жасалуы керек және тәулігіне бір адамға есептелген бірыңғай бағада болуы керек. Мәзірде белгілі бір үйлесіммен адам ағзасына қажетті заттардың кешені қамтамасыз етілетін тағамдар жиынтығын қосу керек. Ұтымды тамақтану талаптарын қамтамасыз ету мақсатында тағамдардың тағамдық құндылығын ескеру қажет. Ағзаның әртүрлі тағамдық заттарға қажеттілігін неғұрлым толық қанағаттандыру және тағамды жақсы сіңіру үшін, кешенді мәзір құрастыру кезінде тамақтанудың әртүрлілігіне қамқорлық жасау керек, тамақтанудың күнделікті ұқсастығын және тәбеттің төмендеуін болдырмау мақсатында бір тағамның 2-5 күннен ерте қайталануына жол берілмейді. Сүт, көкөніс тағамдары, сондай-ақ жергілікті халықтың дәстүрлі тағамдарын қоспағанда, мәзір нұсқалары әр негізгі тағам (сорпа, екінші ыстық тағам) аптасына 2 реттен көп емес дайындалатындай етіп жасалуы керек. Мынадай ет өнімдерін айына бір реттен артық жеуге болмайды, өйткені оларды ұзақ уақыт жеу денсаулыққа айтарлықтай зиян келтіруі мүмкін: құрамына тек ет қана емес, сонымен қатар әрдайым пайдалы бола бермейтін әртүрлі компоненттердің (тұрақтандырғыштар, дәм күшейткіштер, бояғыштар) айтарлықтай мөлшері кіретін жартылай фабрикаттар: шұжықшалар, сарделькалар, пісірілген және ысталған шұжықтар, мұздатылған жартылай фабрикаттар мен тартылған ет; түпкілікті тағамның дәмін күшейту немесе сыртқы түрін жақсарту мақсатында ағзаға зиянды химиялық заттар қосылған немесе солармен өңделген ет және ет өнімдері: химиялық өңдеу немесе сұйық түтінді пайдалану арқылы алынатын ысталған өнімдер, бекон, шұжықтар; фастфуд тағам өнімдері; жеткілікті түрде өңделмеген ет (шала қуырылған, қаны бар ет және т.б.).

3.5. Ыдыс-аяқпен және аспаптармен жарақтандыру нормалары (1 орынға есептегенде)

Қазақстан Республикасының қолданыстағы санитариялық қағидаларына (ҚР Денсаулық сақтау министрінің № ҚР ДСМ-16 бұйрығына) сәйкес, вахталық кенттегі асхана (қоғамдық тамақтану объектісі) ас ішетін орындар санына шаққанда асханалық ыдыстар мен ас құралдарының кемінде үш еселенген мөлшерін қамтамасыз етуге міндетті.

Жарықтары, сынықтары, шеттері кетілген, пішіні деформацияланған немесе эмаль жабыны зақымдалған ыдыстарды пайдалануға **қатаң тыйым салынады**.

Көп рет қолданылатын ыдыстар тағам өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан (фарфор, фаянс, шыны, тот баспайтын болат) жасалуы тиіс.

Ыдыс-аяқтың атауы	**Норма**

Қақпағы бар төрт порциялық сорпа ыдысы	0,6
Науалар	1,5
Он - он екі порцияға арналған, диаметрі 400-450 мм болатын табақ.	0,1
Табақша	0,3
Тосап табақшасы	0,1
Майлыққа арналған вазалар	0,30
Тәтті нанға арналған вазалар	0,05
Қыша	0,3
Бұрыш	0,3
Бір немесе екі порциялы салат ыдысы	1
Тұзсалғыш	0,3
Екі порциялы майшабақ ыдысы	0,2
Терең асхана тәрелкесі	4
Кішкене тәрелке	4
Тіскебасарларға арналған тәрелке	3
Терең десерт тәрелкесі	2,6
Кішкене десерт тәрелкесі	0,5
Тәтті нанға арналған тәрелке	3,5
Табақшасы бар сорпа шыныаяғы	0,25
Шай қайнатуға арналған шәйнек	0,02
Шәйнек	0,02
Гүл вазасы	0,3
Жеміс вазасы	0,05
Су мен шырын құмырасы	0,05
Сығымдалған шыны тостаған	10

3.6. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ас құралдарымен жарақтандыру нормалары (1 орынға есептегенде)

Аспаптың атауы	**Норма**

Асханалық шанышқы	3,0
Ас қасық	3,5
Шай қасық	3,0
Құюға арналған қасық	0,5
Қыша қасығы	0,3
Тұз қасық	0,3
Кондитерлік қалақша	0,2
Балық тағамдарын салатын қалақша	0,02
Асхана пышағы	2,0
Аспаптар қорабы	0,02

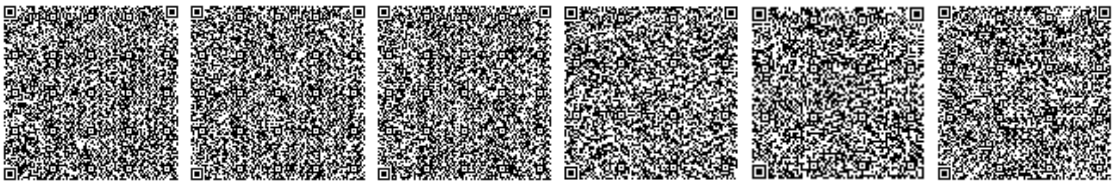
3. Техникалық стандарттар

№ р/с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
						Настоящий стандарт устанавливает требования к производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии производственног							

1	Иә	СТ РК 1817-2008	338493	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	о персонала, включая заведующего производством (начальника цеха), повара, кондитера, пекаря, кулинара мучных изделий, изготовителя пищевых полуфабрикатов, обвальщика мяса, кухонного работника. Требования настоящего стандарта не распространяются на обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу установлены в ГОСТ 30524.	Нет ()	32	Услуги	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от «25» декабря 2008 г. № 655-од	01.07.2009
						Настоящийстандартустана						

							вливаеттребованиякотборупробпитьевойводы, производимойиподаваемойцентрализованнымисис-темамипитьевоговодоснабженияипредназначеннойдляпотребленияявпитьевыхбытовыхцелях, втомчислеиспользуемойдляпроизвод-ствапищевыхпродуктовинапитков (далее— вода), которымиследу-етруководствоватьсяприразработкепрограммиметодовотборапроб, подготовкепробопределениюсоставаисвойствипритранс-портированииихранении. Настоящийстандартприменяютприоценкестабильнос					приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 07 ноября 2003 г. № 380	
2	Иә	СТ РК ГОСТ Р 51593-2003	80809	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Вода питьевая. Отбор проб		Нет ()	40	Питьевая вода	Действует		01.01.2005

						титех-нологическихпроцессоввводоподготовки, контролеотдельныхопера-цийтехнологическихпроцессовводоподготовки, оценкекачестваво-дыперед поступлениемвраспределительнуюсеть, враспредели тельнойсети, втомчислевнутренихводопроводныхсетяхдомов, поискепричинзагрязненияс етей.							



3	Иә	СТ РК 1179-2003	80557	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Системы качеством. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.	Нет ()	18	Управление качеством и обеспечение качества	Действует	приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 31 октября 2003 года № 376	01.01.2005
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента						

							безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукции: a) планировать, внедрять, применять, поддерживать и улучшать СМБПП, направленную на производство (выпуск в обращение) продукции, которая в соответствии с их предполагаемым использованием безопасна для потребителей b) демонстрировать соответствие примени								

							мым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции c) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требования, которые относятся к безопасности пищевой продукции d) эффективно обмениваться информацией по вопросам безопасности пищевых продукции с заинтересованными сторонами, участвующими в цепи создания						
4	Иә	СТ РК ISO 22000-2019	407826	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции		Нет ()	94	Процессы в пищевой промышленности	Действует	приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2019

						пищевой продукции e) обеспечивать соответствие организации заявленной ею политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстрировать соответствие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.							

4. Халықаралық стандарттар (ҚР-да тіркелмеген)

№	Белгісі|	Түпнұсқа тіліндегі атауы	Атауы қазақ тілінде	Атауы орыс тілінд	Стандарттау жөніндегі құжаттың қабылданған күні	БСН	Пайдаланушы ұйымның атауы орыс тілінде	Пайдаланушы ұйымның атауы қазақ тілінде
1	ТР ТС 021 /2011	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021/2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	09.12.2011	000000000000	Казахстан	Қазақстан

5. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	Атауы
1	«Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі №ҚР ДСМ-68 бұйрығы
2	«Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 07.04.2023ж. № 62 бұйрығы
3	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығымен бекітілген «Жолаушылар мен жүктерді тасымалдайтын көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары
4	«Желдету және ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 01.09.2021ж. № ҚР ДСМ-95 бұйрығымен бекітілген
5	«Өрт қауіпсіздігі қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығы
6	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелген

Қол қойған АБДРАХМАНОВА АЛИЯ АБЗАЛОВНА

Қол қойылған күні 29.10.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1264509 , Услуги по обеспечению питанием работников на 2027 год способом Открытый тендер

Лот № 1 (287-1 У, 4562694) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG-Security"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG-Security"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	287-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по ежедневному обеспечению питанием работников
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Кызылординская область, Месторождение "Акшабулак"
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2027 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

1. ВНИМАНИЕ! ОБЪЕКТЫ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ РАСПОЛОЖЕНЫ НА ОТДАЛЁННЫХ ОТ НАСЕЛЁННЫХ ПУНКТОВ МЕСТОРОЖДЕНИЯХ С ОСОБЫМ ПРОПУСКНЫМ РЕЖИМОМ. ЗАКАЗЧИК НЕ РАСПОЛАГАЕТ СОБСТВЕННЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И НЕ ИМЕЕТ ПОЛНОМОЧИЙ ДАВАТЬ РАЗРЕШЕНИЯ НА РАЗМЕЩЕНИЕ ПУНКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ ОБЕСПЕЧИВАТЬ ДОПУСК ИСПОЛНИТЕЛЯ НА ТЕРРИТОРИЮ МЕСТОРОЖДЕНИЙ. ИСПОЛНИТЕЛЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ОРГАНИЗУЕТ ПОЛУЧЕНИЕ НЕОБХОДИМЫХ ДОПУСКОВ И СОГЛАСОВАНИЙ, А ТАКЖЕ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ — АРЕНДУ ПОМЕЩЕНИЙ ИЛИ РАЗМЕЩЕНИЕ СОБСТВЕННОГО ПУНКТА ПИТАНИЯ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ. ИСПОЛНИТЕЛЬ ДОЛЖЕН ОЦЕНИТЬ ВСЕ УСЛОВИЯ И РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ НА ОБЪЕКТЕ В ПОЛНОМ ОБЪЁМЕ И В УСТАНОВЛЕННЫЕ СРОКИ.

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

2.1. Цели и задачи	Основной целью услуг по обеспечению питанием работников является комплексное обслуживание и организация общественного питания работников, работающих на территории месторождении «Акшабулак» за счет решения следующих задач: - обеспечения своевременной поставки качественных продуктов питания и их должного хранения; - обеспечения своевременного и качественного приготовления и раздачи питания; - обеспечения качественного и вежливого обслуживания. **Срок оказания услуг с 01 января по 30 ноября 2027 года**
2.2. Описание услуг	Услуги по обеспечению питанием включает в себя: - своевременную доставку продовольствия в столовую на месторождение «Акшбулак» соответствующего государственным стандартам и технологическим нормативам; - своевременное составление меню на предстоящую неделю и предоставление его Заказчику для согласования не позднее 7-ми календарных дней до начала предстоящей недели; - своевременную, ежедневную выпечку хлеба и хлебобулочных изделий в объеме достаточном для всех питающихся Работников на объектах Заказчика; -надлежащую сервировку столов: скатерти (клеенки поливинилхлоридные) по мере необходимости, тару под специи (соль, перец красный и черный) в наборе замену не реже 2-х раз в год.
	Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению питанием работников Заказчика: - в полном соответствии с настоящей Технической спецификацией, с соблюдением действующих в РК законодательных актов, государственных стандартов, технологических нормативов, технических условий, и других Правил, и нормативных документов, предъявляемых к организации услуг питания; **- в объеме, на период оказания услуг штатные работники Заказчика в количестве 31 человек;** - в соответствии с режимом работы предприятия; - Исполнитель обеспечивает предоставление трудовых ресурсов, осуществляет надзор и организацию процесса, а такженеснабжает необходимыми предметами и товарами потребления для оказания услуг по организации питания, соответствующих требованиям Заказчика, установленным в настоящей Технической спецификации;

2.3. Общие требования	- обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве в соответствие с энергетической ценностью и выходом блюд; - по первому требованию Заказчика организовать питание работников Заказчика при экстренных и чрезвычайных ситуациях на объекте Заказчика; - соблюдать нормативные требования технологии приготовления пищи и ее отпуска. Пища должна иметь высокую усваиваемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, сбалансирована по жирам, белкам, углеводам, полностью удовлетворяющая потребностям организма; - обеспечивать соответствующий внутренний и внешний контроль качества питания, соблюдать установленные правила приемки поступающего в столовые сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. На каждый вид товара, используемого дляприготовления готовых изделий, должен быть сертификат соответствия и паспорт качества; - место организации питания должно соответствовать санитарным нормам. В помещении должны быть обеспечены комфортные климатические условия: в летний период — температурный режим не выше +25 °С (наличие вентиляции, кондиционирования). В зимний период — температурный режим не ниже +20 °С (отопление, теплоизоляция); - за свой счёт обеспечить место оказания Услуг столовой посудой и кухонным инвентарем, столовыми приборами (ложки, вилки, ножи) из облегченной нержавеющей стали; - за свой счёт производить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные работы на месте оказания Услуг. Указанные работы должны проводиться с периодичностью, установленной санитарно-эпидемиологическими нормами, с использованием средств, разрешённых к применению на территории Республики Казахстан; - содержать территорию оказания Услуг и временные площадки в чистоте; - при подборе кадров для оказания Услуг обеспечивать соблюдение установленных требований к работникам по состоянию здоровья, уровню их профессиональной подготовки; - обеспечивать наличие установленных законодательством Республики Казахстан лицензий. Используя документацию Заказчика, самостоятельно оформлять все разрешения, лицензии и другие документы, предусмотренные действующим законодательством Республики Казахстан, необходимость в которых возникает для оказания Услуг.

2.4. Расположение объекта	Месторождение «Акшабулак» вахтовый городок, Кызылординская область, Сырдарьинский район, отдаленность от г. Кызылорда 139 км. Объект ТОО СП «Казгермунай».

3. Требования к оказываемым услугам

	1. Услуги необходимо оказывать в соответствии с режимом работы объектов питания, расположенных на территории Заказчика. 2. Осуществлять свою деятельность только при наличии всех предусмотренных законодательством разрешительных документов (лицензий, сертификатов, согласований,сан-эпид.заключений и т.п.), выдаваемых уполномоченными государственными органами. 3. Соблюдать все требования в области промышленной безопасности, санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды. 4. Исполнитель обязан соблюдать соответствующее стандарты гигиены для удовлетворения требований Заказчика во время закупа, перемещения, упаковывания, приготовления питания. Заказчик вправе в любой момент организовать санитарную инспекцию по отношению к закупу, перемещению, упаковыванию, приготовлению питания. Исполнитель обязанпринимать участие и оказывать всяческое содействие в проведении такой инспекции. 5. Оснастить пункт питания посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями действующего законодательства Республики Казахстан. 6. Сбор, хранение, транспортировка и утилизация отходов, доставка работников Исполнителя и их питание, производится за счет средств Исполнителяна основании договора с организацией, оказывающей соответствующие услуги. 7. Самостоятельно нести ответственность перед государственными контролирующими органами за нарушение требований действующего законодательства Республики Казахстан.

8. Обеспечение горячим питанием рабочих должно осуществляться с учетом физиологических потребностей организмачеловека в энергии и пищевых веществах. Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для взрослоготрудоспособного населения в возрасте от 30 до 59 лет при тяжелом физическом труде должно составлять 3450 до 3600ккал в день. В связи с этим рацион питания работников должен восполнять затраченную энергию и составлять на одинобед (ужин) не менее 1800 ккал.

9. Все холодные, горячие блюда и напитки согласно утвержденного меню ежедневно должны готовится исключительно изсвежих, сырых продуктов питания с соблюдением всех технологических процессов. Не допускается приготовление изполуфабрикатов или других заготовок.

10. Согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух недель в соответствие СП №КР ДСМ – 16, предоставлять все необходимые нормативно-технические документы (технологические, калькуляционные карты и т. д.).

11. При выявлении заболеваемости и отравлений у питающихся Исполнитель обязан предоставить Заказчику втечение двух дней после окончания расследования надзорными органами результаты расследования (Акты, Протоколылабораторных исследований, Протокол о привлечении к административной ответственности и пр. документы).

12. При поступлении жалобы на качество оказанной услуги (письменной/устной) Исполнитель обязан в течение 1 сутокприбыть в столовую для урегулирования конфликтной ситуации. При ненадлежащем качестве оказываемых Услуг, по требованию Заказчика, за свой счет производить необходимые исправления в срок установленным в письменном уведомлении Заказчика.

13. Обеспечить ежедневный контроль и бракераж каждой партии готовых блюд и изделий. Пища должна иметь высокуюусвояемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, полностьюудовлетворяющий потребности организма, калорийность не ниже 1 800 ккал.

14. Обеспечивать соответствующий внутренний и внешний контроль качества питания, соблюдать установленные правилаприемки поступающего сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранениями реализации скоропортящихся продуктов.

15. Обеспечивать доступ к пункту питания для внутреннего и внешнего контроля бракеражных комиссий и работниковсоциальных отделов, специалиста по гигиене Службы БиОТ и представителей Заказчика. По требованию Заказчика ознакомить сактами входного контроля поступающего сырья.

	16. В недельный срок представлять отчет об устранении замечаний, выявленных в результате проверок бракеражнымикомиссиями и государственными контролирующими органами. 17. Руководствоваться требованиями ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 принятыми у Заказчика исоответствие принципам системы НАССР и международного стандарта ISO 22000:2018 (СТ РК ISO 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к любым организациям в продуктовой цепи». 18. Организовать доставку комплексных обедов (по предварительным заявкам), в столовых организовать дополнительные кассы в период остановочного ремонта. Доставка продукции общественного питания производится в чистой многооборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, емкостях, боксах, ланч-боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках, многооборотных металлических и полимерных контейнерах, ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.
3.1. Требования к Исполнителю	19. Все необходимые разрешительные документы для въезда на месторождение «Акшабулак» вахтовый городок, Кызылординская область, Сырдарьинский район оформляются за счёт Исполнителя. В течение срока оказания Услуг Исполнитель должен обеспечивать: - должное качество поступающего продовольствия в соответствии с государственными стандартами и технологическими нормативами, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов; - высокое качество выпускаемой продукции и разнообразный ассортимент; - строгое соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, на основании технологических карт; - строгое соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающие правильный выход полуфабрикатов и готовых изделий; - соблюдение правил оформления блюд; - наличие соответствующих документов (сертификаты качества, товарно-транспортные накладные, при необходимости ветеринарных справок и т.д.), подтверждающих качество поступающих продуктов питания и товаров, предназначенных для выполнения услуг по обеспечению питанием работников;

- доступ комиссиям со стороны представителей Заказчика и государственных контролирующих органов для определения качества закупаемых продуктов на соответствие установленных стандартов РК. В случае необходимости проведения лабораторного исследования на качество продукции за счет Исполнителя;

- устранение за свой счет замечаний Заказчика и выполнение требований предписаний государственных контролирующих органов РК, включая лабораторные исследования, при обнаружении ими в течение действия договора недостатков и упущений, касательно организации качества питания;

20. Для оперативного и ежедневного взаимодействия работы Исполнитель при оказании услуг действует через свое постоянно действующее представительство или филиал в городе Кызылорда.

21. Исполнитель в целях оказания качественных услуг обязан привлекать специалистов, соответствующих должному уровню подготовки.

22. ***Требования к персоналу Исполнителя***:

- знание нормативных и руководящих документов, касательно своей профессиональной деятельности и правил внутреннего распорядка предприятия Заказчика;

- обладание общей культурой и соблюдение профессиональной этики поведения обслуживающим персоналом;

- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и другие;

- соблюдение требований Трудового кодекса Республики Казахстан, Закона Республики Казахстан «О гражданской защите», Экологического кодекса Республики Казахстан, норм и правил и иных нормативных правовых актов в области безопасности и охраны труда, промышленной и пожарной безопасности, охраны окружающей среды при оказании Услуг на объектах Заказчика.

23.Исполнитель в целях соблюдения обязательных требований к качеству услуг, безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества согласно установленным государственным стандартам, санитарным и противопожарным правилам, атакже другим технологическим и нормативным документам на период оказания услуг обязан иметь сертификаты и соответствующие документы;

Исполнитель на весь период оказания услуг должен:

	- обеспечить своих работников специальной санитарной одеждой и обувью. Санитарная одежда должна быть с логотипом компании, из легко моющегося материала и систематически дезинфицироваться и проглаживаться; - предоставить действующие медицинские санитарные книжки (на момент оказания услуг); - обеспечить ежедневную смену санитарной одежды, отдельно хранить грязную одежду, в том числе организация централизованной стирки; - обеспечить своих работников необходимыми средствами индивидуальной защитыв зависимости от специфики работы, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с отраслевыми нормами; - пройти специальный инструктаж и быть подготовленным к действиям в чрезвычайных ситуациях; - соблюдать противопожарные требования, санитарно-гигиенические нормы, нормы производственно-технической эксплуатации электрооборудования; - оснастить аптечками для оказания первой помощи; - организовать обязательный предварительный и периодический медицинский осмотр. Персонал Исполнителя должен соблюдать личную гигиену, иметь опрятный внешний вид. Предусмотреть в штате наличие диетолога. Организовать на ежедневной основе для работников диетическое питание с предоставлением отдельного меню. В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в компании, в случае объявления карантинных мер, необходимо по заявкам Заказчика организовать питание на вынос для работников Заказчика в качественной одноразовой посуде (для первого, второго блюд, и салатов).
	1. Оказывать Услуги за безналичный расчет. 2. Исполнитель проводит санитарно-эпидемиологическую экспертизу за свой счёт с предоставлением отчета Заказчику о санитарно-эпидемиологическом состоянии столовой, кухни и обеденного помещения Заказчика, а также производственный контроль выпускаемой продукции, воды, сырья на предмет соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания ежеквартально. 3. В случае реализации продуктов собственного производства Исполнителю необходимо предоставить сканированные версии деклараций о соответствии согласно техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021 /2011 после заключения Договора.

	4. Исполнителю после заключения Договора необходимо предоставить утвержденную программу производственного контроля либо Договор с независимой аккредитованной лабораторией на осуществление исследований (со сроком действия на период оказания Услуг). 5. Исполнителю необходимо каждую партию продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемую для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождать товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность. Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации необходимо указывать время и дату изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции. 6. Исполнитель несёт ответственность за эксплуатацию, содержание и сохранность Имущества Заказчика, в том числе требованиями нормативно-технических документов в области пожарной, промышленной безопасности и санитарно-гигиенических норм. 7. Исполнитель обеспечивает санитарные узлы и туалеты для посетителей мыльными принадлежностями, туалетной бумагой, бумажными полотенцами или сушилками для рук. 8. В случае, если Заказчик не имеет в собственности и не передает в аренду Исполнителю специальное оборудование для организации питания, соответственно, Исполнителю для оказания услуг необходимо иметь:
3.2. Требования к оказываемым услугам	8.1. Столовый и кухонный инвентарь (в достаточном количестве), позволяющий обеспечить надлежащее оказание услуг по обеспечению питанием в столовой, без ущерба качеству закупаемых Услуг. Оборот столовой посуды (тарелки для первых, вторых блюд, салатники, стаканы), столовые приборы (ложки, вилки, ножи) и т. д. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней. 8.2. Тепловое оборудование (плиты, печи, духовые шкафы и прочее) на столовых. 8.3. Холодильное оборудование и витрины, охлаждаемые дефростер, охлаждаемые камеры для пищевых отходов в столовой. 8.4. Торгово-технологическое оборудование в столовых. **8.5. Столы и стулья на не менее 31 посадочных мест.**

	8.6. Не менее одной единицы специализированного автотранспорта (с рефрижератором) для доставки продуктов питания по территории Заказчика с соблюдением санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». В случае поломки специализированного автотранспорта (с рефрижератором) своевременно обеспечить равноценную его замену для качественного оказания услуг. Для транспортировки горячего питания обеспечить не менее 3-х единиц с соблюдением всех санитарных правил приказа № КР ДСМ-16 от 17.02.2022г., в том числе доставка в отдаленные участки Заказчика. По усмотрению Заказчика обеспечить дополнительным автотранспортом во время капитального ремонта для доставки горячего питания до производств. 8.7. Транспортировочные контейнеры для транспортировки пищевой продукции (в достаточном количестве) с подтверждающими документами качества. 8.8. Посудомоечное оборудование (профессиональная механизированнаяпосудомоечная машина) в столовой. 8.9. Организация дополнительных складов для хранения (вагон-контейнер 40 футовый под хранение пищевых продуктов с соответствующим температурным диапазоном). Исполнитель производит монтаж и подключение необходимого собственного оборудования своими силами и за свой счет. Оборудование, используемое в столовой, должно быть безопасным в эксплуатации. Оборудование устанавливается, обеспечивая возможность произведения мойки, чистки и дезинфекции со всех сторон. 9. Исполнитель обязан вести журнал отзывов и предложений, а также учитывать пожелания работников Заказчика.Также все необходимое введение и ведение журналов в соответствие с санитарными правилами к объектам общественного питания. 10. Исполнитель имеет право оказывать Услуги работникам сторонних организаций, с привлечением дополнительного персонала, только после письменного согласования с Заказчиком, в т.ч. в части графиков обеденных перерывов.

3.3. Требования к продукции	**Ассортиментный минимум блюд горячего обеда** - Салаты овощные (по сезону), заправленные и не заправленные- 100 гр.на порцию, предлагается 2-3 наименования (понедельник-пятница), в выходные дни (суббота, воскресенье) и в праздничные дни –1-2 наименования; - Супы (борщи, рассольники, бульоны с наполнителем, при приготовлении супов обязательно использование суповых наборов костей и мясной добавки) – 250/300 гр. на порцию, предлагается 2 наименования (понедельник-пятница), в выходные дни (суббота, воскресенье) и в праздничные дни - 1 наименование; - Вторые горячие блюда (мясные, рыбные, из птицы, а также из субпродуктов, в недельном меню не должно быть менее 50 % мясных блюд, рыбные блюда не должны превышать одного раза в неделю) – не менее 75-150 гр. на порцию, предлагается 2-3 наименования (понедельник-пятница), в выходные дни (суббота, воскресенье) и в праздничные дни – 1-2наименования; - Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) – 150гр. на порцию, предлагается 2 наименования; - Прохладительные напитки (компот- 200 гр, напиток из каркаде - 200 гр) - предлагается 2 наименования; - Напитки горячие (чай с молоком) – 200 гр; - Хлеб пшеничный/ржаной - 30/35 гр на порцию; - Хлебобулочные изделия - 30-40 гр, предлагается 1наименование на порцию; - Молочная продукция (сметана- 20 % жирности – 30 гр или кефир- 3,2 % жирности –200 гр)- предлагается 1 наименование; - Десерт (яблоки, груша или апельсин)- 1 штука или пирожное -100 гр или конфеты шоколадные - 30 гр или йогурт- 100 гр или вафли в пачках- 50 гр или печенье в пачках- 50 гр - 1 штука, предлагается 1 наименование или минеральная вода -1,5 литра по сезону; - Дополнительный обязательный перечень на столах (специи: соль, перец,зубочистка в индивидуальной упаковке, салфетка и т.д.). *Примечание:* - минеральная вода по меню выдается в весенне-летний период с мая по октябрь.

3.4. Требования к составлению меню	Меню необходимо составить с учетом суточной потребности организма в белках, жирах, углеводах, минеральных солях и витаминах, и иметь единую цену, рассчитанную на одного человека в сутки. В меню необходимо включить набор блюд, при определенном сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма человека веществ. Необходимо учитывать пищевую ценность блюд в целях обеспечения требований рационального питания. Для более полного удовлетворения потребностей организма в различных пищевых веществах и лучшего усвоения пищи, при составлении комплексного меню следует заботиться о разнообразии питания, не допускается повторение одних и тех же блюд чаще, чем через 2-5 дней в целях предотвращения монотонности питания и снижения аппетита. Варианты меню должны разрабатываться таким образом, чтобы каждое основное блюдо (суп, второе горячее) приготовлялось не чаще 2 раза в неделю**,** за исключением блюд из молока, овощей, а также традиционных блюд местного населения. Не допускается употребления более одного раза в месяц в пищу следующих мясных продуктов, так как длительное их употребление может нанести существенный вред здоровью: полуфабрикаты, в состав которых входят не только мясо, но и значительное количество различных, не всегда полезных компонентов (стабилизаторы, усилители вкуса, красители): сосиски, сардельки, вареные и копченые колбасы, замороженные полуфабрикаты и фарши; мясо и мясные изделия, содержащие или обработанные вредными для организма химическими веществами, с целью усиления вкуса или улучшения внешнего вида конечного продукта: копчёности, получаемые путём химической обработки или с использованием жидкого дыма, бекон, колбасы; пищевые продукты – фастфуд; недостаточно обработанного мяса (не прожаренное, мясо с кровью и т.д.).

3.5. Нормы оснащения посудой и приборами (в расчете на 1 место)

Согласно действующим Санитарным правилам Республики Казахстан (приказ Министра здравоохранения РК № ҚР ДСМ-16), столовая на вахте (объект общественного питания) обязана обеспечивать **не менее чем трехкратное количество** столовой посуды и приборов от числа посадочных мест (обеденных мест).

Категорически запрещено использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную или с поврежденной эмалью.

Многоразовая посуда должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (фарфор, фаянс, стекло, нержавеющая сталь).

Наименование посуды	**Норма**
Миска суповая четырехпорционная с крышкой	0,6
Подносы	1,5

Блюдо десяти-двеннадцатипорционное овальное диаметром 400-450 мм.	0,1
Блюдце	0,3
Блюдце для варенья	0,1
Вазы для салфеток	0,30
Вазы для пирожных	0,05
Горчичница	0,3
Перечница	0,3
Салатник одно-или двухпорционный	1
Солонка	0,3
Селедочница двухпорционная	0,2
Тарелка столовая глубокая	4
Тарелка мелкая	4
Тарелка закусочная	3
Тарелка десертная глубокая	2,6
Тарелка десертная мелкая	0,5
Тарелка пирожковая	3,5
Чашка бульонная с блюдцем	0,25
Чайник для заварки чая	0,02

Чайник	0,02
Ваза для цветов	0,3
Ваза для фруктов	0,05
Кувшин для воды и соков	0,05
Стакан прессованный	10

3.6. Нормы оснащения столовыми приборами предприятий общественного питания (в расчете на 1 место)

Наименование прибора	**Норма**
Вилка столовая	3,0
Ложка столовая	3,5
Ложка чайная	3,0
Ложка для разлива	0,5
Ложка для горчицы	0,3
Ложка для соли	0,3
Лопатка кондитерская	0,2
Лопатка для перекладывания рыбных блюд	0,02
Нож столовый	2,0
Ящик приборов	0,02

3. Технические стандарты

Құжат «Самұрық-Қазына» АҚ сатып алу веб-порталымен құрылған
Документ сформирован веб-порталом закупок АО «Самрук-Қазына»

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения с
1	Да	СТ РК 1817-2008	338493	Национальный стандарт Республики Казахстан	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	Настоящий стандарт устанавливает требования к производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии производственного персонала, включая заведующего производством (начальника цеха), повара, кондитера, пекаря, кулинара мучных изделий, изготовителя пищевых полуфабрикатов,	Нет ()	32	Услуги	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от «25» декабря	01.07.2009

						обвальщика мяса, кухонного работника. Требования настоящего стандарта не распространяются на обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу установлены в ГОСТ 30524.					2008 г. № 655-од	
						Настоящийстандартустанавливаеттребованиякотбору пробпитьевойводы, производимойиподаваемойцентрализованнымисистемамипитьевоговодоснабженияиназначеннойдляпотребленияв питьевыхбытовыхцелях,						

2	Да	СТ РК ГОСТ Р 51593-2003	80809	Национальный стандарт Республики Казахстан	Вода питьевая. Отбор проб	втомчислеиспользуемойдляпроизвод-ствапищевыхпродуктовинапитков (далее— вода), которымиследу-етруководствоваться сяприразработкепрограммиметодовотборапроб, подготовкепробкопределениюсоставаисвойствипритранс-портированииихранении. Настоящийстандартприменяютприоценкестабильноститех-нологическихпроцессоввводоподготовки, контролеотдельныхопера-цийтехнологическихпроцессовводоподготовки, оценкекачествавод ыпередпоступлениемврасп ределительнуюсеть,	Нет ()	40	Питьевая вода	Действует	приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 07 ноября 2003 г. № 380	01.01.2005

						враспределитель-нойсети, втомчислевнутренихводопроводныхсетяхдомов, поискепричинзагрязненияСетей.						

3	Да	СТ РК 1179-2003	80557	Национальный стандарт Республики Казахстан	Системы качеством. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.	Нет ()	18	Управление качеством и обеспечение качества	Действует	приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 31 октября 2003 года № 376	01.01.2005
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента						

						безопасности пищевой продукции и (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукции: a) планировать, внедрять, применять, поддерживать и улучшать СМБПП, направленную на производство (выпуск в обращение) продукции, которая в соответствии с их предполагаемым использованием безопасна для потребителей b) демонстрировать соответствие применимым норматив						

4	Да	СТ РК ISO 22000-2019	407826	Национальный стандарт Республики Казахстан	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	ным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции c) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требованиям, которые относятся к безопасности пищевой продукции d) эффективно обмениваться информацией по вопросам безопасности пищевых продукции с заинтересованными сторонами, участвующими в цепи создания пищевой продукци	Нет ()	94	Процессы в пищевой промышленности	Действует	приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2019

						и e) обеспечивать соответствие организации заявленной ею политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстрировать соответствие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.							

4. Международные стандарты (не зарегистрированные в РК)

№ п/п	Обозначение|	Наименование на языке оригинала	Наименование на казахском языке	Наименование на русском языке	Дата принятия документа по стандар-тизации	БИН	Наименование организации - пользователя на русском языке	Наименование организации - пользователя на казахском языке

1	ТР ТС 021 /2011	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021/2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	09.12.2011	000000000000	Казахстан	Қазақстан

5. Нормативно-технические документы

№ п /п	**Наименование**
1	Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68
2	Санитарные правила «Санитарно- эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 07.04.2023 года № 62
3	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5
4	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 01.09.2021 года № ҚР ДСМ-95
5	Приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55 «Об утверждении Правил пожарной безопасности»
6	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

Подписал АБДРАХМАНОВА АЛИЯ АБЗАЛОВНА

Дата подписания 29.10.2026