«ҚАЗАТОМӨНЕРКӘСІП» ҰЛТТЫҚ АТОМ КОМПАНИЯСЫ» АҚ

KAZATOMPROM
NATIONAL ATOMIC COMPANY

«NATIONAL ATOMIC COMPANY «KAZATOMPROM» JSC

# Бұйрық
# Приказ

20____жылғы «____»_____ №_____ «____»_____20____года
Нұр-Сұлтан қаласы город Нур-Султан

№ 110 от 21.09.2022

**«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 колданысқа енгізіледі.

Дата: 22.09.2022 12:20. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦ
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**Басқарма төрағасының м.а.** **Е. Мұқанов**

**Согласовано**
12.09.2022 12:02 Какенова Ботакоз Нуршаевна
12.09.2022 14:09 Кожагилдина Жаннат Тынгелдыевна
12.09.2022 17:41 Арыстанов Адильбек Акилбекович
14.09.2022 15:45 Муканов Ермакан Казыбекович
14.09.2022 21:34 Омиргали Арманбек Касымулы
15.09.2022 15:11 Садырбаев Жандос Айтказыевич
15.09.2022 19:11 Жакыпбекова Субагуль Жакыпбековна
20.09.2022 15:06 Пирматов Анвар Эшмуратович
20.09.2022 15:28 Кожахметова Ляззат Турсыновна
21.09.2022 14:30 Шаймердинов Казбек Аскарович
21.09.2022 16:14 Алдонгаров Алибек Мансурович
**Подписано**
21.09.2022 16:17 Муканов Ержан Жанабилович

Дата: 22.09.2022 12:20. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

№ 110 от 21.09.2022

**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.

Дата: 22.09.2022 12:21. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**И.о. Председателя Правления** **Е. Муканов**

**Согласовано**
12.09.2022 12:02 Какенова Ботакоз Нуршаевна
12.09.2022 14:09 Кожагилдина Жаннат Тынгелдыевна
12.09.2022 17:41 Арыстанов Адильбек Акилбекович
14.09.2022 15:45 Муканов Ермакан Казыбекович
14.09.2022 21:34 Омиргали Арманбек Касымулы
15.09.2022 15:11 Садырбаев Жандос Айтказыевич
15.09.2022 19:11 Жакыпбекова Субагуль Жакыпбековна
20.09.2022 15:06 Пирматов Анвар Эшмуратович
20.09.2022 15:28 Кожахметова Ляззат Турсыновна
21.09.2022 14:30 Шаймердинов Казбек Аскарович
21.09.2022 16:14 Алдонгаров Алибек Мансурович
**Подписано**
21.09.2022 16:17 Муканов Ержан Жанабилович

Дата: 22.09.2022 12:21. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

№ 110 от 21.09.2022

**СТАНДАРТ АО «НАК «КАЗАТОМПРОМ»**

Приложение № 1
к Приказу АО «НАК «Казатомпром»
от 21 сентября 2022 года
№ 110

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

**СТ НАК 37-2022**

**г. Нур-Султан**

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

## Предисловие

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

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Председателя Правления АО «НАК «Казатомпром» № 110 от 21 сентября 2022 г.

**3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

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

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

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 оборудований 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 предсменного 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 |


Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

## 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 водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей,



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов».

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**СТАНДАРТ АО «НАК «КАЗАТОМПРОМ»**

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

**Дата введения 2022-09-21**

## 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 организовывает и обеспечивает беспрепятственный доступ для ответственного представителя ДЗО Общества в любое время для осуществления контрольных функций.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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.

4.2.2 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.

4.2.3 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.

4.2.4 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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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.

4.5 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.

4.6 Пищевые термометры

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

4.7 Дефростация

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

4.8 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°С после того, как он был взят из холодильника. Для этого используется специальное оборудование (микроволновые, конвекционные и инфракрасные печи).

4.9 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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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°С до +6°С. 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 производится 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 недоброкачественности, 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 употребление 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.).



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 недоброкачественности (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 – членов 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°С до +20°С и относительной влажности воздуха 85-88%. Яйцо на длительный срок использования (более двух недель) хранится в холодильнике при температуре от -2°С до 0°С. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6°С. 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°С до +14°С, хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре 4 (±2)°С (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)°С.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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°С.

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°С до +6°С.

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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 пройденных 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°С, вторых блюд и гарниров – не ниже +65°С, холодных супов и напитков – не выше +14 ºС. 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 PET (PETE). Полиэтилентерефталат – используется для прохладных напитков и пищевой продукции, не допускается их использование для горячих напитков и продуктов питания.

7.7.2 5 PP. 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.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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, зеркал 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;



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 организовывает 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 раздельным 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 оборудований 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,



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 воздуховодов).

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



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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), исключающие 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.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

## 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 раздельным 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.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 раздельных 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;



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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 органолептическая оценка 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.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

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.

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**Приложение А**
(обязательное)

## ЖУРНАЛ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ЯИЦ

**Компания:** **Объект питания:**

| Дата | Время обработки Начало / конец | | Количество обрабатываемых яиц | Количество овоскопированных яиц | Наименование дезинфицирующего средства | Количество брака | Количество яиц, отправленных на кухню | ФИО исполнителя | Подпись исполнителя |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**Приложение Б**
(обязательное)

## ЖУРНАЛ ДЕФРОСТАЦИИ

**Компания:** **Объект питания:**

| Дата | Наименование продукта | Вес продукта | Время начала дефростации продукта | Температура продукта в начале дефростации, °С | Время окончания дефростации продукта | Температура продукта в конце дефростации, °С | Корректирующие действия при отклонении | Подпись |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**Приложение В**
(обязательное)

## ЖУРНАЛ ПРЕДСМЕННОГО ОСМОТРА РАБОТНИКОВ

**Компания:** **Объект питания:** **Месяц:**

| № | Фамилия, имя и отчество | Должность | 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.

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8 15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

## 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 | Борщь | 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 | Маппар | 400 | Суп Харчо | 400 | Бульон из говядины | 400 | Борщь | 400 | Уха | 400 |
| Лагман | 350 | Мясо по-флотски | 350 | Голубцы | 150 | Манты | 300 | Котлеты по-киевски | 150 | Бешбармак | 350 | Плов из говядины | 350 |
| Фрикаделки | 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 |



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

| 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 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 картофельный | 400 | Суп Рассольник | 400 | Маппар | 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 | Фрикаделки | 150 | Рыба в кляре | 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 | Запеченая окрочка | 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 |



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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 | | | | | | |

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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. | |

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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 |



Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

| | | |
|---|---|---|
| 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**

| № | Наименование трудовых ресурсов | Стаж работника более 3 лет |
|---|---|---|
| 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 | × |

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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°С 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°С;

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°С и добавлением моющих средств в первой секции ванны;

в) ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

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°С с добавлением моющих средств;

б) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;

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°С с добавлением моющих средств;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;

г) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5 На объектах питания с односекционной 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.



Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

**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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

## Сведения о разработчиках

**Главный менеджер Отдела социальных отношений Департамента по социальной работе** **Н. Бекенов**

**Согласовано**
12.09.2022 12:02 Какенова Ботакоз Нуршаевна
12.09.2022 14:09 Кожагилдина Жаннат Тынгелдыевна
12.09.2022 17:41 Арыстанов Адильбек Акилбекович
14.09.2022 15:45 Муканов Ермакан Казыбекович
14.09.2022 21:34 Омиргали Арманбек Касымулы
15.09.2022 15:11 Садырбаев Жандос Айтказыевич
15.09.2022 19:11 Жакыпбекова Субагуль Жакыпбековна
20.09.2022 15:06 Пирматов Анвар Эшмуратович
20.09.2022 15:28 Кожахметова Ляззат Турсыновна
21.09.2022 14:30 Шаймердинов Казбек Аскарович
21.09.2022 16:14 Алдонгаров Алибек Мансурович

**Подписано**
21.09.2022 16:17 Муканов Ержан Жанабилович

Дата: 22.09.2022 12:22. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

№ 110 от 21.09.2022

Приложение № 2
к Приказу АО «НАК «Казатомпром»
от «___» _____ 20___ года
№ _____

# Список рассылки

1. АО «Волковгеология»
2. АО «СП «Акбастау»
3. АО «СП «ЗАРЕЧНОЕ»
4. АО «УМЗ»
5. ТОО «АППАК»
6. ТОО «Байкен-U»
7. ТОО «ДП «ОРТАЛЫК»
8. ТОО «К-SU»
9. ТОО «Каратау»
10. ТОО «Кызылкум»
11. ТОО «РУ-6»
12. ТОО «Семизбай-U»
13. ТОО «СКЗ-U»
14. ТОО «СП «Буденовское»
15. ТОО «СП «Инкай»
16. ТОО «СП «КАТКО»
17. ТОО «СП «Хорасан-U (Хорасан-У)»
18. ТОО «СП «ЮГХК»
19. ТОО «ТТК»
20. ТОО «Уранэнерго»

**Согласовано**
12.09.2022 12:02 Какенова Ботакоз Нуршаевна
12.09.2022 14:09 Кожагилдина Жаннат Тынгелдыевна
12.09.2022 17:41 Арыстанов Адильбек Акилбекович
14.09.2022 15:45 Муканов Ермакан Казыбекович
14.09.2022 21:34 Омиргали Арманбек Касымулы
15.09.2022 15:11 Садырбаев Жандос Айтказыевич
15.09.2022 19:11 Жакыпбекова Субагуль Жакыпбековна
20.09.2022 15:06 Пирматов Анвар Эшмуратович
20.09.2022 15:28 Кожахметова Ляззат Турсыновна
21.09.2022 14:30 Шаймердинов Казбек Аскарович
21.09.2022 16:14 Алдонгаров Алибек Мансурович

**Подписано**
21.09.2022 16:17 Муканов Ержан Жанабилович

Дата: 22.09.2022 12:23. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП
Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП



Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП

Дата: 22.09.2022 12:23. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.8.15. Положительный результат проверки ЭЦП

**Согласовано**
26.09.2022 11:28 Шнарбеков Марат

**Действителен**
**Уникальное имя владельца:** ШНАРБЕКОВ МАРАТ
**Дата начала:** 2022-05-12 11:38:59 (+06)
**Дата окончания:** 2023-05-12 11:38:59 (+06)
**Серийный номер:** 412911445916720352540367842845538368471164952705
**Субъект:** EMAILADDRESS=ATYHANOV_ET@KAZATOMPROM.KZ, O="АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО \"ВОЛКОВГЕОЛОГИЯ\"", GIVENNAME=АМАНЖОЛОВИЧ, OU=BIN940740001484, C=KZ, SERIALNUMBER=IIN721027350145, CN=ШНАРБЕКОВ МАРАТ, SURNAME=ШНАРБЕКОВ
**Издатель:** CN=ҰЛТТЫҚ КУӘЛАНДЫРУШЫ ОРТАЛЫҚ (GOST), C=KZ
27.09.2022 09:33 Шахманов Дулат Амантаевич

**Действителен**
**Уникальное имя владельца:** ШАХМАНОВ ДУЛАТ
**Дата начала:** 2021-12-08 09:13:22 (+06)
**Дата окончания:** 2022-12-08 09:13:22 (+06)
**Серийный номер:** 65998366567921557381323767048621374648244565591 7
**Субъект:** GIVENNAME=АМАНТАЙҰЛЫ, OU=BIN940740001484, O="АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО \"ВОЛКОВГЕОЛОГИЯ\"", C=KZ, SERIALNUMBER=IIN810126301974, SURNAME=ШАХМАНОВ, CN=ШАХМАНОВ ДУЛАТ
**Издатель:** CN=ҰЛТТЫҚ КУӘЛАНДЫРУШЫ ОРТАЛЫҚ (GOST), C=KZ
28.09.2022 16:40 Ниетбаева Альмира Кабдолловна

**Действителен**
**Уникальное имя владельца:** НИЕТБАЕВА АЛЬМИРА
**Дата начала:** 2021-12-08 09:43:24 (+06)
**Дата окончания:** 2022-12-08 09:43:24 (+06)
**Серийный номер:** 514137218836839222225225666639879396741759593723
**Субъект:** GIVENNAME=КАБДОЛЛИНА, OU=BIN940740001484, O="АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО \"ВОЛКОВГЕОЛОГИЯ\"", C=KZ, SERIALNUMBER=IIN710925401715, SURNAME=НИЕТБАЕВА, CN=НИЕТБАЕВА АЛЬМИРА
**Издатель:** CN=ҰЛТТЫҚ КУӘЛАНДЫРУШЫ ОРТАЛЫҚ (GOST), C=KZ
05.10.2022 11:22 Харин Дмитрий Анатольевич

**Действителен**
**Уникальное имя владельца:** ХАРИН ДМИТРИЙ
**Дата начала:** 2021-12-08 09:16:04 (+06)
**Дата окончания:** 2022-12-08 09:16:04 (+06)
**Серийный номер:** 335222055936313133531160080723651968535353032101
**Субъект:** GIVENNAME=АНАТОЛЬЕВИЧ, OU=BIN940740001484, O="АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО \"ВОЛКОВГЕОЛОГИЯ\"", C=KZ, SERIALNUMBER=IIN700520302258, SURNAME=ХАРИН, CN=ХАРИН ДМИТРИЙ

**Издатель:** CN=ҰЛТТЫҚ КУӘЛАНДЫРУШЫ ОРТАЛЫҚ (GOST), C=KZ

## Подписано

05.10.2022 12:02 Ташимов Ерлан Лесбекович

**Действителен**

**Уникальное имя владельца:** ТАШИМОВ ЕРЛАН
**Дата начала:** 2022-06-30 14:20:16 (+06)
**Дата окончания:** 2023-06-30 14:20:16 (+06)
**Серийный номер:** 64165830392810244392732097384490810810256059454 6
**Субъект:** O="АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО \"ВОЛКОВГЕОЛОГИЯ\"", GIVENNAME=ЛЕСБЕКОВИЧ, OU=BIN940740001484, C=KZ, SERIALNUMBER=IIN731110302435, CN=ТАШИМОВ ЕРЛАН, SURNAME=ТАШИМОВ
**Издатель:** CN=ҰЛТТЫҚ КУӘЛАНДЫРУШЫ ОРТАЛЫҚ (GOST), C=KZ

Дата: 13.10.2022 09:41. Копия электронного документа. Версия СЭД: Documentolog 7.16.2. Положительный результат проверки ЭЦП