ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1265335 , Вахталық қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер сатып алу бойынша Ашық тендер тәсілімен

Лот № 2 (2-1 У, 4565310) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: АҚ "Волковгеология"

Ұйымдастырушы: АҚ "Волковгеология"

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	2-1 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Ауыз су мен сүт жеткізуді қоса алғанда, жұмыскерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Түркістан облысы, Сузакский район, Столовая филиала "ГРЭ №5" участка буровых работ Жалпак ҚАЗАҚСТАН, Түркістан облысы, Сузакский район, Столовая филиала "ГРЭ №5" вахтового поселка Айгене
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 12.2029 дейін.
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

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

1. Көрсетілетін қызметтердің орны мен көлемі:

1.1 Қызметтер көрсету күнделікті тамақтандыруды қамтиды: таңғы ас, түскі ас, кешкі ас, ал түнгі ауысым жұмыскерлері үшін – тамақ термоконтейнерлерінде берілетін түнгі тамақтану (түнгі рацион). Әрбір тамақтану бойынша тағамдар тізбесі – осы техникалық ерекшеліктің 2.5-тармағына сәйкес.

№ р/с	**Қызмет көрсету орны**	**Күніне көрсетілетін қызметтер көлемі (адам)**
1	"Айгене" вахталық лагері, ГРЭ-5 филиалы	160 адамнан аспайды

2	"Жалпақ" вахталық лагері, ГРЭ-5 филиалы	112 адамнан аспайды
3	"Геотехноорталық" филиалының асханасы, Қыземшек кенті (№2 ОМИ)	17 адамнан артық емес, оның ішінде: 5 адам – түскі ас; 12 адам – таңғы ас, түскі ас, кешкі ас және құрғақ рацион.

Барлығы: 289 адамнан артық емес

1.2 Орындаушы Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 5 күнтізбелік күн ішінде көлемі 5 литр бөтелкедегі ауыз сумен және көлемі 1 литр тетрапакеттердегі сүтпен қамтамасыз етуге тиіс.

Өнімнің атауы	**Қысқаша сипаттамасы**	**Бірлік**	**Жылдар бойынша саны**	**Бірлік бағасы, ҚҚС-сыз теңгемен, жылдар бойынша**	**Жеткізу орны**
Су	Көлемі 5 литр	дана	2027 ж. – 97 500 2028 ж. – 97 500 2029 ж. – 97 500	2027 ж. – 500 2028 ж. – 550 2029 ж. – 600	Түркістан облысы, Созақ ауданы, Таукент кенті
Сүт	Майлылығы 3,2 %, көлемі 1 литр	дана	2027 ж. – 12 000 2028 ж. – 12 000 2029 ж. – 12 000	2027 ж. – 850 2028 ж. – 900 2029 ж. – 950	Түркістан облысы, Созақ ауданы, Таукент кенті

Тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтердің, ауыз судың және сүттің бірлік бағалары 2027, 2028 және 2029 жылдарға жеке белгіленеді және әр жыл шегінде тіркелген болып табылады.

Тамақтанушыларды есепке алу және көрсетілген қызметтерді растау:

Тамақтанушыларды есепке алуды Орындаушы күн сайын әрбір объект және әрбір тамақтану бойынша Тапсырыс беруші филиалының жауапты өкілі қол қоятын тамақтанушылар табелінде

(тізімінде) жүргізеді. Есепті ай аяқталғаннан кейін 3 (үш) жұмыс күнінен кешіктірмей Орындаушы Тапсырыс берушіге тамақтанушылар табельдері қоса берілген көрсетілген қызметтер актісін ұсынады. Төлем ай сайын тиісті жылға белгіленген бірлік бағалары бойынша нақты көрсетілген және қабылданған қызметтер үшін жүргізіледі.

Тапсырыс беруші әр айдың 25 (жиырма бесінші) күнінен кешіктірмей Орындаушыға келесі айға объектілер бойынша тамақтанушылардың жоспарлы санын жібереді. Жоспарлы сан ақпараттық сипатта болады және қызметтер көлемінің кепілі болып табылмайды; нақты көрсетілген көлем төленуге жатады.

Бірлік бағалары белгіленетін позициялардың тізбесі және жылдар бойынша болжамды саны осы техникалық ерекшелікке «Қызметтерге арналған тарифтер» қосымшасында келтірілген.

2. Тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер

2.1. Қызмет көрсету процесінде дайындалатын тағамдар мен аспаздық бұйымдар Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарына, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздікке, санитариялық-эпидемиологиялық Қағидаларға, нормалар мен гигиеналық нормативтерге, сондай-ақ өзге де қолданыстағы нормативтерге жауап беруге және оларға сәйкес келуге тиіс құжаттарға.

2.2. Орындаушы асханада қамтамасыз етуі керек:

1) бірінші тағамдардың кемінде 2 түрі;

2) екінші тағамдардың кемінде 2 түрі;

3) гарнирдің кемінде 3 түрі (көкөністер, жарма, макарон өнімдері, картоп);

4) салат пен таңғыштың кемінде 2 түрі;

5) жаңа піскен нан (сұр, ақ);

6) жеткілікті мөлшерде тұздықтар (майонез, кетчуп, қаймақ, соя соусы, қыша) тағамдардың ассортиментіне сәйкес;

7) сусындардың кем дегенде 2 түрі, олардың бірі кептірілген жемістерден компот немесе каркаде;

8) шай, кофе, сүт;

9) жаңа піскен жемістер (кешкі асқа, айранмен кезектестіріп);

10) майлықтар.

2.3. Тамақты дайындау үшін жеткізудің 5 (бес) күнтізбелік күнге кешіктірілуін ескере отырып, тиісті азық-түлік қоры көзделуге тиіс.

2.4. Орындаушы № 9 емдік-диеталық үстел бойынша қант диабетімен ауыратын адамдарды тамақтандырумен және осы техникалық ерекшелікке № 3 қосымшаға «Диеталық тамақтану

рациондары (№ 9, № 10 үстелдер)» сәйкес ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің Нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сәйкес № 10 гипертониямен (артериялық гипертензия, АГ) қамтамасыз етуге тиіс. Диеталық тамақтануды қажет ететін жұмыскерлердің санын (тізімін) Тапсырыс беруші Орындаушыға ресми хатпен жібереді.

2.5. Тағамдар тізімі:

• Таңғы ас:

а) ботқаның 2 түрі (әрқайсысы 300 г);

б) бірінші тағам – сорпа (250 г);

в) шұжықтар (қайнатылған немесе қуырылған) немесе қуырылған шұжық (колбаса);

г) жұмыртқа (қайнатылған, қуырылған, глазунья) немесе омлет;

д) осы техникалық ерекшелікке Г қосымшаға сәйкес ассортименттегі нан-тоқаш өнімдері (80–90 г);

е) қара және ақ нан;

ж) кәмпиттер, печенье, тосап, бал, лимон, қант;

з) сары май (табиғи кем дегенде 72%, алмастырғыштар мен маргариндерге жол берілмейді), қатты сортты ірімшік, сүзбе;

и) шай (қара, жасыл), кофе;

к) сүт.

• Түскі ас

Екі бірінші тағам, екі екінші тағам, гарнирдің үш түрі, екі салат, қара және ақ нан, сусындар (компот, каркаде, шай), тұздықтар (майонез, кетчуп, соя соусы, қыша, шөптер мен сарымсақ).

• Кешкі ас:

Екі бірінші тағам, екі негізгі тағам, гарнирдің үш түрі, екі салат, қара және ақ нан, жемістер немесе айран (кезектестіріп), сусындар (компот, каркаде, шай), тұздықтар (майонез, кетчуп, соя соусы, қыша, шөптер мен сарымсақ).

• Түнгі тамақтану (түнгі рацион), құрғақ рацион:

Түнгі ауысым жұмыскерлеріне арналған түнгі рацион және осы техникалық ерекшеліктің 1.1-тармағында көрсетілген «Геотехноцентр» филиалы асханаларының жұмыскерлеріне арналған құрғақ рацион тамақ термоконтейнерлерінде (қаптамада) беріледі және мыналарды қамтиды: гарнирі бар екінші тағам (300 г), қайнатылған жұмыртқа (2 дана), ақ нан, нан-тоқаш өнімі (1 дана), – осы техникалық ерекшелікке Г қосымшаға сәйкес.

2.6. Тағамдардың ассортименті:

Таңғы ас: Ботқалар (300 г): сұлы, күріш, арпа (перловка), қарақұмық, жарма (манная), жүгері, бұршақ, тары; Картоп сорпасы – 250 г; Қайнатылған немесе қуырылған шұжықтар – 2 дана; Қуырылған шұжық (колбаса) – 100 г; Омлет – 100 г; Глазунья, қайнатылған немесе қуырылған жұмыртқа – 2 дана; Г қосымшаға сәйкес ассортименттегі нан-тоқаш өнімдері – 80–90 г; Қара және ақ нан; Кәмпиттер, печенье – 20/20 г; Тосап, бал, лимон – 20 г; Сары май – 20 г; Сүзбе – 40 г; Ірімшік – 20 г; Сүт – 200 мл; Шай (қара, жасыл), кофе – 200 мл.

Бірінші тағамдар (250 г-нан кем емес порция): Харчо сорпасы; Рассольник; Борщ; Маш сорпасы; Кеспе сорпасы (тауық етімен, сиыр етімен); Тұшпара (пельмени); Бұршақ сорпасы; Үрме бұршақ сорпасы; Манпар; Фрикадельказы сорпа; Вермишель сорпасы; Өрмекші кеспе (паутинка) сорпасы; Щи; Картоп сорпасы; Шаруа сорпасы; Свекольник; Солянка; Жасымық сорпасы; Сиыр етінің сорпасы (бульон); Етті кеспе сорпасы.

Салаттар (кем дегенде 100 г шығатын бөліктер): Жаңа көкөністерден салат; Күріш пен краб таяқшалары қосылған салат; Краб таяқшаларынан салат; Оливье; Морковча; Баклажан салаты; Винегрет; Көкөніс салаты; «Жазғы» салат; Корейше қырыққабат; «Витаминка»; Фунчоза салаты; «Свежий» салаты; Үрме бұршақ салаты; Цезарь; Пекин қырыққабатынан салат; Ащы салат; Күлгін қырыққабаттан салат; Жемістер қосылған қызылша; Шомыр салаты; «Көктемгі» салат; Қызылша салаты; Тон астындағы майшабақ; Спаржа салаты; Жаңа жемістерден салат.

Екінші тағамдар: Үйдегі макарон – 300 г; Татарша азу – 300 г; Сиыр етінен гуляш – 65 г; Лағман – 300 г; Пеште пісірілген котлет – 90 г; Тартылған еттен котлеттер – 90 г; Сиыр етінен котлет – 90–100 г; Санмен (окорочок) жаркое – 300 г; Пісірілген (пеште) сан еті (окорочка) – 100–120 г; Кляредегі сан еті (окорочка) – 120 г; Ащы хе – 120 г; Көкөністер қосылған бауыр – 250 г; Қуырылған бауыр – 120 г; Сиыр етінен палау – 300 г; Тайша ет – 200 г; Тауық етінен биточки – 100–150 г; Тефтельдер – 130 г; Голубцы – 130 г; Манты немесе орама – 300 г; Флотша макарон – 300 г; Сиыр етінен бефстроганов – 65 г; Сан етінен (окорочка) дамляма – 300 г; Бифштекс – 80/40 г; Бешбармақ – 300 г; Чахохбили – 130 г; Үйдегі қарақұмық – 300 г; Шұжық қосылған запеканка – 300 г; Сиыр қабырғасынан қуырдақ – 300 г; Балық котлеттері (маусымға қарай) – 120 г; Қуырылған балық (маусымға қарай) – 350 г.

Осы тармақта көрсетілген екінші тағамдардың салмағы: жеке гарнирмен берілетін тағамдар үшін (гуляш, қуырма, бефстроганов, бифштекс, шницель, котлеттер, биточки, тефтельдер, фрикадельдер, балық және т.б.) – гарнирсіз ет (балық, құс) құрамдас бөлігінің шығымы; жеке гарнирсіз берілетін құрама тағамдар үшін (жаркое, палау, қуырдақ, бешбармақ, дамляма, лағман, манты, рагу, үйдегі макарон және т.б.) – тағамның толық шығымы дегенді білдіреді.

Гарнирлер (150 г шығатын бөліктер): Қайнатылған күріш; Томат тұздығындағы күріш; Бұршақ қосылған күріш; Жүгері қосылған күріш; Көкөністер қосылған күріш; Қайнатылған қарақұмық; Қайнатылған арпа (перловка, жүгерімен); Қайнатылған макарон (мүйіздер, спиральдар); Спагетти; Паста; Вермишель; Қуырылған өрмекші кеспе; Бұқтырылған қырыққабат; Бұқтырылған көкөністер; Қуырылған көкөністер; Бұршақ пюресі; Картоп пюресі; Қайнатылған картоп; Ауылша картоп; Сарымсақ қосылған картоп; Фри картобы.

Жемістер (1 адамға кешкі асқа 1 дана, айранмен кезектестіріп): алма; алмұрт; апельсин; мандарин; банан; қарбыз; қауын; құрма; қара өрік; өрік.

Күніне 1 адамға сүт өнімдері: сүт-200 мл; айран - 200 мл (кешкі асқа, жемістермен кезектестіріп); сүзбе - 40 г; ірімшік – 20 г.

1 адамға 200 мл сусындар: Қара шай; Жасыл шай; Кофе; Кептірілген жеміс компоты (компот қоспасы); Каркаде; Сүт.

Жоғарыда көрсетілген тағамдардың ассортименті 2 апталық мәзірге енуі керек.

2.7. Емдік-профилактикалық тамақтану:

2.7.1. Орындаушы Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша қышқылданған блоктарда жұмыс істеу кезеңінде осы техникалық ерекшелікке № 4 қосымшада «№ 1 емдік-профилактикалық тамақтану рационы» көрсетілген № 1 рационды ескере отырып, ГРЭ-5 филиалының қызметкерлерін емдік-профилактикалық тамақпен (ЕПД) қамтамасыз етеді. Өтінімде Тапсырыс беруші қызметкерлердің санын және оларды ЕПП қамтамасыз ету кезеңін көрсетеді.

2.7.2. Орындаушы тұрақты негізде осы техникалық ерекшелікке № 4 қосымшада «№ 1 емдік-профилактикалық тамақтану рационы» көрсетілген № 1 рационды ескере отырып, "Геотехноцентр" филиалының қызметкерлерін емдік-профилактикалық тамақпен (ЕПП) қамтамасыз етеді.

ЕПТ-мен қамтамасыз етілетін жұмыскерлердің санын және қамтамасыз ету кезеңін Тапсырыс беруші Орындаушыға ресми хатпен жібереді.

2.8. "Наурыз мейрамы" (15.03-15.04), "атом саласы қызметкерінің күні" (28.09), "бұрғылаушы күні" (қарашаның 3-ші жексенбісі), "Жаңа жыл"мерекелері бойынша мерекелік тамақпен қамтамасыз етілсін.

Күні мен мерекелік мәзір Тапсырыс берушімен келісіледі. "Наурыз мейрамы" мәзірінде: наурыз-көже, бесбармақ, бауырсақ, шелпек, жент, тара, талқан, кәмпиттер қарастырылсын ассортименттегі шоколадтар, жемістер әртүрлі, ассортименттегі газдалған алкогольсіз сусындар. Мәзірдегі басқа мерекелерге мыналар көзделсін: қуырдақ, ассортименттегі кондитерлік кондитерлік өнімдер, ассортименттегі шоколад кәмпиттері, әртүрлі жемістер, ассортименттегі газдалған алкогольсіз сусындар.

Мерекелік тамақтану жылына 4 (төрт) күн – көрсетілген мерекелердің әрқайсысына бір күннен беріледі; нақты күні Тапсырыс берушімен келісу бойынша айқындалады («Наурыз мейрамы» үшін – 15.03-тен 15.04-ке дейінгі кезеңнің бір күнінде). Мерекелік тамақтанудың құны тамақтандыру бойынша қызметтердің құнына енгізілген және қосымша төленбейді.

3. Тамақтану объектілерін ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар

Рұқсат беру құжаттары:

Өз асханасын пайдаланған кезде көрсетілетін қызметтерді Орындаушының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығын қамтамасыз ету саласындағы аумақтық уәкілетті органнан оң санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуға тиіс. Асхананы жалға алған жағдайда, Қызметтерді Орындаушының халықтың санитариялықэпидемиологиялық салауаттылығын қамтамасыз ету саласындағы аумақтық уәкілетті органнан оң санитариялықэпидемиологиялық қорытындысы болуы немесе басқа құжат (жалдау шарты, басқару шарты және т.б.) негізінде қызметке жазбаша рұқсаты болуы тиіс, бұл ретте жалға берілетін объектінің оң санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс.

Тапсырыс беруші ұсынатын асханаларда қызмет көрсеткен кезде (осы техникалық ерекшеліктің 17-бөлімі) тамақтану объектісіне оң санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуын Тапсырыс беруші Орындаушымен бірлесіп қамтамасыз етеді: Тапсырыс беруші объектінің меншік иесі ретінде объектіге құқық белгілейтін және техникалық құжаттарды ұсынады, Орындаушы – объектідегі өз қызметіне қатысты құжаттарды (персонал туралы мәліметтер, өндірістік бақылау бағдарламасы және өзгелер).

Тауарға ілеспе құжаттар:

Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, Тамақ өнімдері мен қосалқы материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде қадағалануды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен (сертификаттар, Кеден одағының сәйкестігі туралы декларациялар және т. б.) қоса беріледі., конструктивті және пайдалану сипаттамалары қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз етеді.

Медициналық тексерулер

Тамақтану объектісінің барлық қызметкерлерінде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткені және жұмысқа жіберілгені туралы белгілері бар жеке медициналық кітапша болуы тиіс.

Өндірістік бақылау

Барлық тамақтану объектілерінде, санатына, түріне, түріне, қуатына, меншік нысанына қарамастан, қызметтерді Орындаушының бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына (ұйымдастыру іс-шараларын, зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда) сәйкес жүзеге асырылатын өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

Асханадағы өндірістік процестерді есепке алу және бақылау журналдары

Барлық тамақтану объектілерінде өндірістік процестерді бақылау журналдары мен нысандары жүргізіледі, соның ішінде:

а) ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілеріндегі тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы.

б) жұмыртқаны санитарлық өңдеу журналы (осы техникалық ерекшелікке А Қосымшасы).

в) дефростация журналы (осы техникалық ерекшелікке Б қосымшасы)

г) қызметкерлерді ауысым алдындағы тексеру журналы (осы техникалық ерекшелікке В қосымшасы).

д) бактерицидті сәулелендіргіштердің жұмысын бақылау журналы.

Өлшеу құралдары

Азық-түлік өндіру процесінде үй-жайлардағы, қоймалардағы және тоңазытқыш жабдықтарындағы микроклимат параметрлерін өлшеу үшін тамақ термометрі, таразы, термометрлер және гигрометрлер сияқты өлшеу құралдары қолданылады.

Өлшеу аспаптарын пайдалану орындары мен жағдайлары:

а) барлық Тоңазытқыш және мұздатқыш жабдықтар спирттік термометрлермен жарақтандырылады.

б) асхана бөлме термометрімен жабдықталған.

г) барлық қойма бөлмелері Гигрометрлермен жабдықталған.

д) қызмет көрсету кезінде тағамның температурасын анықтау үшін тарату желісі тамақ термометрімен жабдықталады.

е) таразы тарату желісіндегі тағамдардың салмағын іріктеп анықтау үшін қолданылады.

Азық-түлік жеткізушілерімен жұмыс

Қызмет көрсетуші тамақтандыру объектісінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету үшін өнімнің барлық түрлері бойынша кемінде екі азық-түлік жеткізушімен уағдаластыққа ие болуы тиіс. Бір жеткізуші негізгі, екіншісі үзілістер немесе міндеттемелерді орындауда қиындықтар туындаған жағдайда.

Мәзір және онымен байланысты құжаттама

Қызмет көрсетуші екі апталық перспективалық мәзір жасайды, Тапсырыс берушінің жауапты өкілінен мақұлдау алады. Әр тағамға тағам дайындаудың бүкіл процесін, тағамның тағамдық құндылығы туралы ақпаратты және тағамның грамммен бөлінуінің шығымдылығын сипаттайтын Технологиялық карта жасалады. Типтік екі апталық мәзір 2.6-тармақта көрсетілген тағамдар тізімінен жасалады. осы Техникалық ерекшелік. Типтік екі апталық мәзір осы техникалық ерекшелікке Г қосымшада келтірілген типтік екі апталық мәзірден кем емес етіп жасалады. Технологиялық карталары бар екі апталық мәзірді Орындаушы шарт жасалған күннен бастап 10 (он) күнтізбелік күннен кешіктірмей Тапсырыс берушінің жауапты өкіліне бекітуге ұсынады.

4. Пісіру

Жалпы талаптар:

• Пісіру процесі мүмкіндігінше тиімді болуы керек. Пісіру процесінің өзі талап ететіндей пісіру уақыты жеткілікті болуы керек. Мақсат-операциялар санын азайту және азық- түлікті термиялық өңдеудің тиісті температурасын сақтау. Өнімде бастапқыда болуы мүмкін патогендік микроорганизмдердің вегетативті жасушаларын жоюға мүмкіндік беретін ең төменгі температура мен пісіру уақыты сақталуы керек. Пісірілген тағам әрқашан жеуге дайын болуы керек.

• Тағам тікелей белгілі бір тағамға дайындалады, тамақ басталғанға дейін 3 сағаттан артық пісіруге жол берілмейді. Тамақ ішкеннен кейін қалған немесе тарату желісінде жемеген немесе таңдалмаған барлық тамақ толық көлемде кәдеге жаратылады. Алдыңғы сервистен қалған тамақты келесі тағамға таратуға жол берілмейді.

Пісіруге қойылатын міндетті талаптар:

• Орындаушы жаңа, жаңа мұздатылған сиыр еті, жылқы еті, қой еті, құс еті (тауық, үйрек, қаз), жаңа піскен Балықтан тағамдар дайындайды. Өнімнің барлық ассортименті (ашытылған сүт өнімдерін қоса алғанда) ЕАЭО техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келуге және сәйкестікті бағалау туралы құжаттары болуға тиіс; отандық өндірушілердің өнімдеріне басымдық беріледі. Сол сияқты: сүт өнімдері, жұмыртқа, шұжық өнімдері (шұжықтар). Орындаушы қабылдау-тапсыру құжаттарында немесе қаптамада немесе өнім өндірушіден өзге де құжаттарда көрсетілген қалған жарамдылық мерзімі кемінде 70% (жарамдылық мерзімі 7 тәулікке дейінгі өнімдер үшін – кемінде 50%) бар, сондай- ақ актімен (жүккұжатпен) және олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын, шығу тегін қамтамасыз ететін құжаттармен ресімделген жаңа піскен азық-түлік өнімдерін жеткізуге тиіс.

• Барлық азық- түлік өнімдеріне тауарға ілеспе құжаттар болуы тиіс. Әрбір тамақ өнімінде немесе шикізатта Өндіріс күні, Сақтау шарттары, жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек. Өнімдердің қаптамасы сапасыздық белгілерінсіз, қоймаларда және азық-түлік сақтау орындарында болмауы тиіс.

• Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді:

а) техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейді;

б) ашылған, герметикалығы бұзылған, зақымданған, ластанған тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

в) өнеркәсіптік емес (үйде) өндірілген Тамақ өнімдері болып табылады;

г) сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану) ;

д) тауарға ілеспе құжаттамасы жоқ;

е) құрамында тыйым салынған және қолдануда шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;

ж) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімі болып табылады;

з) жұқпалы аурулардың пайда болуы мен таралуына қауіп төндіреді немесе санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша жаппай жұқпалы емес аурулар мен уланулар, оның ішінде адам денсаулығы мен тіршілік ету ортасы үшін қауіпті деп танылған кезде;

и) тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимін бұза отырып.

• Ас үйдің аумағында тамақ дайындауға арналған үй-жайлардың ең аз жиынтығы болуы керек: ыстық және суық (салат) цехтар, ас үй мен асханаға арналған раковина, азық-түлік сақтауға арналған қоймалар, санитарлық торап, қызметкерлер бөлмесі және т. б., егер бұл өнімділігі төмен тамақтану объектісі болса, онда арнайы таңбалау қарастырылуы керек жеке ас үй жабдықтары мен шикі және дайын өнімдерге арналған жұмыс беттері бар тамақ дайындауға арналған аймақтар.

• Асханада сақтау, тамақ дайындау (дефростация, сақтау, пісіру, сақтау температурасы және т.б.) ережелері бойынша, сондай-ақ асханада гигиеналық нормаларды сақтау бойынша қызметкерлермен тұрақты негізде тренингтер өткізілуі тиіс. Өз жұмысында сәйкессіздіктер анықталған жағдайда, жұмысшылар жұмыс сапасын жақсарту үшін түзету шараларын қолдана білуі керек.

• Тамақтану объектісі ас үйде тамақ өндіру және дайындау процесін қамтамасыз ету үшін барлық қажетті жабдықтармен, таңбаланған мүкәммалмен қамтамасыз етілуі тиіс, сондай-ақ бұрғылау жұмыстары учаскесіне тасымалдау кезінде жоғары температураның сақталуын қамтамасыз ететін асхана ыдыстарының, аспаптардың, ыстық тағамдарға арналған арнайы термоконтейнерлердің жеткілікті мөлшерімен қамтамасыз етілуі тиіс.

• Орындаушы ас үй мен кондитерлік құралдарды, асхана асханасына арналған аспаз пышақтарын, ас құралдары мен ыдыстарды өз бетінше сатып алады, сондай-ақ бүлінген жағдайда оларды уақтылы ауыстырады. Ас құралдары мен ыдысаяқтардың саны бір тағамдағы тамақтанушылардың максималды санынан 1,2 есе көп болуы керек.

• Асхана қызметкерлері ауысым соңында немесе жұмыс процесінде қатты ластанған/бүлінген жағдайда күнделікті ауыстыру мүмкіндігімен бір қызметкерге кемінде 3 бірлік мөлшерінде арнайы киіммен және аяқ киіммен қамтамасыз етіледі.

Шикі жемістер мен көкөністер

Барлық шикі көкөністер мен жемістер мұқият жуылып, рұқсат етілген, осы мақсаттарға арналған сумен тазартқышпен өңделуі керек, содан кейін ауыз/шаруашылық-ауыз сумен жуылады.

• Өңделген жартылай фабрикаттар мен жеуге дайын жемістер мен көкөністерде контейнерлерге /ыдыстарға немесе тамақ пленкасының үстіне бекітілген күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген белгі болуы керек.

• Тазартылған көкөністер (соның ішінде картоп пен тамыр дақылдары) суық суда екі сағаттан аспайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеусіз салқын тағамдар дайындауға арналған шикі көкөністер мен шөптер жуылады, сірке қышқылының 3% ерітіндісінде немесе ас тұзының 10% ерітіндісінде 10 минут ұсталады немесе қолдануға рұқсат етілген, тамақ өнімдерінің бетін өңдеуге арналған дезинфекциялау құралдарымен өңделеді, содан кейін ағынды сумен шайылады және кептіріледі кесу алдында.

• Салатты дайындау үшін тек дайын жемістер мен көкөністерді, сондай-ақ қалған ингредиенттерді пайдалану керек. Салаттар тарату алдында және қажеттілікке сәйкес киінеді.

Ет. Құс. Балық.

Ет өнімдерінің әрбір түрі үшін жеке жұмыс орны, өндірістік үстел немесе беті, кесетін мүкәммал және тиісті таңбасы бар ыдыс пайдаланылады: түрлі - түсті кесетін мүкәммал мен жабдық пайдаланылады және/немесе тиісті жазу жазылады және тұрақты негізде көріну бақыланады (шикі ет – СМ, шикі құс – СП, шикі балық-СР). Үй-жайда сумен жабдықтау, кәріз, желдету жүйесі, табиғи және жасанды жарықтандыру көзделуі тиіс.

• Жабдықты орнату технологиялық процесс барысында жүзеге асырылады, ал бөлменің ауданы оны ұтымды орналастыруды қамтамасыз етуі керек, бұл өндірістік процесті тиімді ұйымдастыруға және цехта ыңғайлы жұмыс істеуге жағдай жасайды.

• Өңделген жартылай фабрикаттар ыдыстарға/ыдыстарға немесе тамақ пленкасының үстіне бекітілген күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалануы керек.

• Әр ауысымның соңында үй-жайды, мүкәммалды және кескіш жабдықты ағымдағы тазалау жүргізіледі, пышақтар стерилизаторға салынып, өндіруші көрсеткен спецификацияға сәйкес зарарсыздандырылуы тиіс.

• Етті өңдеудің технологиялық процесі келесі операциялардан тұрады: жібіту, Жуу, кептіру, үйінділер, аршу және венировка, жартылай фабрикаттар жасау, таңбалау.

• Балықты өңдеудің технологиялық процесі келесі операцияларды қамтиды: жібіту, қабыршақтан бөлу, қыртыстарды кесу, бастарды алып тастау, ішек шығару, шаю, жартылай фабрикатты салқындату, таңбалау.

• Құс обработки өңдеудің технологиялық процесі мынадай операцияларды қамтиды: жібіту, жуу, кесу (егер құс еті бүтін болса), тазалау, жартылай фабрикаттарды дайындау, таңбалау.

Гарнирлер

Гарнирлерді (макарон, ұн, жарма бұйымдарын) Жуудың технологиялық қажеттілігі кезінде жуу ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Гарнирлерге қосылған май, май алдын-ала термиялық өңдеуден өтеді. Картоп пюресі қайнатылған сүтті пайдаланады.

Азық-түлік термометрлері

Дайындалған тағамдардың температурасын бақылау және жабдықтың жарамдылығын бақылау үшін калибрленген сандық тамақ термометрлері қолданылады.

Дефростация

Еріту дефростерде 0° С – тан +6°С-қа дейінгі температурада, дефростер болмаған кезде-салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған оң температурасы бар орташа температуралы Тоңазытқыш жабдықта жүргізіледі. Дефростацияны бақылау жүргізіледі.

Қайта қыздыру

Өнімді жылыту тез жүргізілуі керек. Ыдыстың ішкі температурасы тоңазытқыштан алынғаннан кейін 1 сағаттан аспайтын 75°С-қа жетуі үшін жеткілікті жылытуды қамтамасыз ету қажет. Ол үшін арнайы жабдық қолданылады (микротолқынды пештер, конвекциялық пештер және инфрақызыл пештер).

Тәуліктік сынамаларды іріктеу

Тәуліктік сынаманы алуды тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған сыйымдылықтарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мүкәммалды пайдалана отырып, тамақ объектісінің ас блогының тағайындалған жауапты тұлғасы (персоналы) (ұйымдасқан ұжым объектісінің жауапты тұлғасы) жүзеге асырады: әрбір тағам және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) бұйым. Бөлшектелген тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірден, тұтас (бір порция көлемінде) қалдырылады. Суық тағамдар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер кем дегенде 200 г мөлшерінде таңдалады. Тәуліктік сынамалар тоңазытқышта арнайы бөлінген орында немесе тоңазытқышта +2°С-тан +6°С-қа дейінгі температурада кемінде 48 сағат сақталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыс 5 минут қайнатумен өңделеді.

5. Азық-түлік сақтау

Қоймаларда сақтау

• Азық-түлікті сақтау заңнама талаптарына және/немесе өндірушінің талаптарына сәйкес жүргізілуі керек.

• Азық-түлікті қауіпсіз сақтауды қамтамасыз ететін қажетті жағдайларды сақтау үшін микроклимат параметрлерін сақтау міндетті болып табылады.

• Сақтауды ұйымдастыру кезінде тауарлық көршілік қағидаттарын сақтау және өнімдердің айқас ластануына жол бермеу керек.

• Барлық азық-түлік өнімдеріне тауарға ілеспе құжаттар болуы тиіс. Әрбір тамақ өнімінде немесе шикізатта Өндіріс күні, Сақтау шарттары, жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек. Өнімдерді орау сапасыздық белгілерінсіз, азықтүлік қоймалары мен сақтау орындарында жәндіктер мен зиянкестер, сондай-ақ олардың қалдықтары болмауы тиіс.

• Сақтау жуғыш заттар мен химиялық заттарға төзімді паллеттерде немесе сөрелерде жүргізілуі керек.

• Шикізат пен ингредиенттерді шаңнан, конденсаттардан, иістерден және басқа ластану көздерінен қорғалған таза, жақсы желдетілетін жерлерде сақтау керек және олардың зақымдануын болдырмау керек. Шикізат пен ингредиенттер үшін тауарлық-материалдық құндылықтар айналымының белгіленген жүйесі сақталуы керек: "бірінші келді, бірінші кетті".

• Тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін үй-жайларда, нан қорының зиянкестерімен залалданбаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% - дан аспайтын, сөрелерде жүргізіледі. Өнімді өндірістік цехтарда сақтауға жол берілмейді, өнімді өндірістік цехтарға ауыстырған жағдайда оны таңбаланған, таза және герметикалық қаптамаға ауыстыру қажет, сондай-ақ таңбалауды толық болғанға дейін сақтау қажет. өнімді пайдалану.

• Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды көздейтін шамдардың түрлері пайдаланылады. Ылғалдың бөлінуіне байланысты өндірістік үй-жайларда (ас үй және асхана ыдыстарының жуу бөлмелері) ылғалдан қорғайтын шам қолданылады.

• Әкелінетін ауыз суды сақтау тікелей күн сәулесі мен атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында қамтамасыз етіледі.

• Өндірістік цехтар мен қоймалардағы тамақтану объектілерінде орындалатын жұмыстарға қатысы жоқ заттар мен заттарды (жабдықтың қосалқы немесе ұсақ бөлшектері, жеке заттар, жеке тұлғалардың тұруы, өңдеу және дезинфекциялау үшін пайдаланылатындарды қоспағанда, химиялық құралдар және т.б.) сақтауға жол берілмейді.

• Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді:

а) техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейді;

б) ашылған, герметикалығы бұзылған, зақымданған, ластанған тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

в) өнеркәсіптік емес (үйде) өндірілген Тамақ өнімдері болып табылады;

г) сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану) ;

д) тауарға ілеспе құжаттамасы жоқ;

е) құрамында тыйым салынған және қолдануда шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;

ж) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімі болып табылады;

з) санитариялық- эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша Инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулардың пайда болуы мен таралуына, оның ішінде адам денсаулығы мен тіршілік ету ортасы үшін қауіпті деп танылған кезде қауіп төндіреді;

и) тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимін бұза отырып;

• Жұмыртқаларды сақтау жұмыртқаларды сақтауға арналған арнайы қоймада жүргізіледі, арнайы қойма болмаған жағдайда, жұмыртқаларды қоймаларда бөлек стеллаждарда немесе паллеттерде сақтауға рұқсат етіледі, қалған өнімдермен жанасуға жол берілмейді. Сақтау 0°С-тан +20°С-қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85- 88% болғанда жүзеге асырылады. Жұмыртқа ұзақ пайдалану мерзіміне (екі аптадан астам) тоңазытқышта -2°С – тан 0° С-қа дейінгі температурада сақталады. жұмыртқа ұнтағы құрғақ бөлмеде, меланж-6°С-тан аспайтын температурада сақталады. Өңделген жұмыртқалар жұмыртқаны өңдеу цехында арнайы тоңазытқышта сақталады.

• Тамақ өнімдері өндірушінің қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цехішілік қаптамаға (ыдысқа)

ауыстырылады. Дайындаушының қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, тамақ өнімдерін өндірістік үй-жайларда көліктік қаптамада (ыдыста) сақтау жүргізілмейді.

• Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, қойма үй-жайларында тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күнделікті бақылау жүргізіледі.

Тоңазытқыш жабдықта сақтау

• Суық тағамдар (тағамдар) - тамақ қабылдаудың басында +10°С-тан +14°С-қа дейінгі температурада салқындатылған түрде берілетін, Тоңазытқыш шкафтарда немесе камераларда 4 (±2)°С температурада сақталатын (суық тағамдар, салқын қайнатылған, қуырылған, толтырылған және құйылған тағамдар), ыдыс - аяқтарды дайындауда қайталама термиялық өңдеуден өтпейтін дайын өнім қолданылады.

• Шикі және дайын өнімді бір тоңазытқышта сақтауға жол берілмейді, өнімділігі төмен тамақтану объектілерінде шикі және дайын өнімді бір тоңазытқышта қысқа мерзімді сақтауға жол беріледі, бұл ретте дайын өнім жоғарғы сөрелерде, ал шикі өнім төменгі сөрелерде сақталады.

• Тоңазытқыштардағы Температура 4 (± 2)°С температураға реттелуі керек.

• Тамақ өнімдерін дайындау үшін қолданыстағы талаптарға сәйкес келетін жағдайларда сақталған шикізат пен материалдарды ғана пайдалану қажет. Пайдаланылмайтын мұздатылған шикізатты бірден -18°С жоғары емес температурада сақтау керек.

• Тоңазытқыш камералары, тоңазытқыш жабдықтары ластануына, қар мен мұздың (мұздың) пайда болуына және қатуына қарай, Тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқыштың тамақ өнімдерінің жаппай түсуіне дайындық кезеңінде, көгеру анықталған кезде және сақталған тамақ өнімдерінің көгеруі кезінде тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады, бірақ 30 реттен кем емес күндер.

• Тоңазытқыш жабдықтар, тоңазытқыш камералар термометрлермен немесе тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жабдықталады. Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін тамақ өнімдерін Тоңазытқыш жабдықта, тоңазытқыш камераларда сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күн сайын бақылау жүргізіліп, есепке алу құжаттамасында тіркеледі. Оңтайлы сақтау жағдайларын сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтарының температурасын есепке алу қажет. Барлық тоңазытқыш жабдықтарына орнатылады.

6. Азық-түлікті тасымалдау

• Орындаушыда кемінде 1 (бір) изотермиялық автомобиль (рефрижератор) және жүк бөлімшесі бар кемінде 1 (бір) жүк көлік құралы болуы тиіс. Бұл бөлек көлік құралдары: тез бұзылатын тамақ өнімдері температуралық режимді сақтай отырып изотермиялық автомобильде (рефрижераторда), өзге тамақ өнімдері – тауарлық көршілестік қағидатын сақтай отырып жүк көлік құралында тасымалданады (ҰАК СТ 37-2022 6-бөлімі, оның ішінде 6.1.1, 6.1.5-тармақтар).

• Пайдалануға дайын тағамды ыдыстау орнынан тамақ тарату пунктіне дейін тасымалдау кезінде ластанудан және бүлінуден қорғауды қамтамасыз ету үшін:

• Азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін жүк бөлімшелері бар арнайы көлік құралдары пайдаланылады, олардың ішкі беті жууға және дезинфекциялауға мүмкіндік береді, улы емес және ішкі герметикалықты қамтамасыз етеді;

• Азық-түлікті тасымалдау осы мақсаттарға арналған арнайы контейнерлерде жүргізіледі. Ыстық тағамдар тасымалдау кезінде жоғары температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы термоконтейнерлерде тасымалданады;

• Тамақтану объектісінің қуатына қарамастан тамақ өнімдерін қабылдау, өлшеп орау және тасымалдау процестері оның ластануынан және бүлінуінен, тамақ өнімдеріне бөгде заттар мен заттардың (оның ішінде металл, ағаш заттар, пластик, шыны)түсуінен сақтайтын жағдайларда жүргізіледі;

• Тасымалдау кезінде тауарлық көршілік принципін ескеру қажет;

• Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау кезінде температуралық режимді сақтау мақсатында изотермиялық автомобильдер, рефрижераторлар, термос автомобильдері, термос цистерналары пайдаланылады.

• Тамақ өнімдерін тасымалдауға және уақытша сақтауға арналған көлік құралдарының жүк бөлімшелері мен контейнерлер таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жай-күйді қамтамасыз ету үшін 7 күнде кемінде 1 рет кезеңділікпен тазаланады, жуылады.

• Әр қолданғаннан кейін тасымалдау контейнерлері ас үй мен асхана ыдыстарынан бөлек жуылады және дезинфекцияланады.

• Өнімдерді тасымалдайтын мамандандырылған автокөлік құралдарын басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

• Азық-түлік тауарларын тасымалдау кезінде экспедиторлық қызмет көрсету кезінде жүргізушіде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткені және жұмысқа жіберілгені туралы белгілері бар жеке медициналық кітапшасы болуы қажет.

• Азық-түлікпен тасымалдау кезінде жанасатын адамдар таза арнайы киіммен қамтамасыз етілуі тиіс.

7. Тамақ тарату желісі және температуралық режимді сақтау

• Таратуға қойылған тамақ пластикалық экрандар немесе тамақ пленкасы арқылы бөгде заттардың түсуінен қорғалуы керек, оны ауыстыру әр қызметтен кейін жүреді. Егер тарату желісіне келуші тамақтан 1 метрден астам қашықтықта болса, онда экрандар мен пленкалардың болмауына жол беріледі.

• Сату кезінде тарату кезінде ыстық тағамдардың (сорпалар, тұздықтар) температурасы +75°С – тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер – +65°С-тан төмен емес, салқын сорпалар мен сусындар - +14 ° С-тан жоғары емес.

• Азық-түлік таратуға қатысатын барлық жұмысшылар тағамның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін арнайы киімде болуы керек.

• Суық тағамдар тамақ таратудың барлық кезеңінде Тоңазытқыш витриналарында ұсынылуы керек, егер Тоңазытқыш жабдықты пайдалану мүмкін болмаса немесе жоқ болса, суық тағамдар мұзға орнатылған контейнерлерде сақталуы керек.

• Пісірілген тағамды сату пісіру сәтінен бастап 3 сағаттан кешіктірілмей аяқталуы керек. Егер 3 сағат ішінде сервистің аяқталуын қамтамасыз ету мүмкіндігі болмаса, онда тамақ дайындалады және партиялармен тарату желісіне қойылады (әр партияның пісіру уақыты ауысады). Тарату желісіндегі порцияланған тағамдар келушілер тек бір порцияға қол тигізетіндей етіп қойылады.

• Тарату үшін асхана, шай және шыны ыдыстар, ас құралдары мен науалар таза және кептірілген түрде беріледі. Өзіне-өзі қызмет көрсету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісіндегі ас құралдары арнайы кассеталарда тұтқалармен жоғары қаратып қойылады.

• Асхана ыдыстары мен ас құралдары асханаға келушілер үшін қауіпсіз және өндірушінің техникалық паспортына сәйкес пайдаланылуы керек. Тамақты тарату кезінде келесі таңбасы бар пластикалық ыдысты пайдалануға рұқсат етіледі:

• 1 PET (PETE). Полиэтилентерефталат-салқын сусындар мен тамақ өнімдері үшін пайдаланылады, оларды ыстық сусындар мен тамақ өнімдері үшін пайдалануға жол берілмейді.

• 5 PP. Полипропилен (PP) – ыстық сусындар мен тамақ өнімдері үшін қолданылады, таңбалаудың жанында қаптамада көрсетілген температура көрсеткішіне назар аудару керек. Кофе, шай, ыстық сорпалар және т. б. тарату үшін осы таңбаланған және температура көрсеткіші +100°C-тан жоғары пластикалық ыдыстарды пайдалану керек.

• Ас құралдары мен ыдыс-аяқтардың саны бір тағамдағы тамақтанушылардың максималды санынан 1,2 есе көп болуы керек.

• Ас құралдары мен ыдыс-аяқтар бүлінген, жоғалған, тозған және т.б. жағдайда, ыдыстардың санын бір тамақтанудағы тамақтанушылардың ең көп санынан 1,2 есе асатын мөлшерге дейін жеткізу керек. Бүлінген ыдыстарды 7 күнде кемінде 1 рет қабылдамау керек.

• "Алып кетуге арналған тамақ" тамақтандыру жүйесі ұйымдастырылған жағдайда, тағам температура бойынша талаптарды ескеретін тамақ өнімдерімен жанасу үшін оны қолдану жөніндегі таңбалауға сәйкес бір реттік тұтынушылық қаптамаға оралады. Суық және ыстық тағамдарды бірге орауға жол берілмейді.

8. Асхана жұмысын ұйымдастыру

• Асханада температураны Жылдың суық және жылы мезгілінде 23 (± 3)°C оңтайлы күйде ұстау керек, ол үшін температураны бөлме термометрлерінің көмегімен бақылау керек. Бөлме термометрлерін орнату терезелерден, есіктерден, жылыту және ауаны баптау жүйелерінен 3 метр қашықтықта жүргізіледі. Қызмет көрсету кезеңінде үстелдер келушілердің әр ағынынан кейін сүртіледі, бірақ қызмет үшін кемінде 1 рет.

• Асханада барлық қажетті заттармен (қағаз сүлгілер, кептіргіштер, сұйық сабын, ыстық және суық су, айналар және т.б.) және санитарлық тораптардың болуымен келушілер үшін жуу мүмкіндігі ұйымдастырылады. Кәдімгі шүберек сүлгілерді қолдануға жол берілмейді.

• Орындаушы тазалыққа, ұйымдастыруға және қызмет көрсетуге жауапты. Орындаушы асхана үстелдерін нан ыдыстарымен, тіс тазалағыштармен, майлықтармен, дәмдеуіштермен (тұз, ұнтақталған қара бұрыш, ұнтақталған қызыл бұрыш, тұздықтар және т.б.), сондай-ақ таратылатын науалармен қамтамасыз етуі керек.

9. Қызмет көрсетушіге қойылатын талаптар

• Тамақтану объектісінде барлық қызметкерлерді күнделікті ауысым алдындағы тексеру жүргізіледі. Ауысым алдындағы тексеруді медициналық персонал немесе Орындаушының тамақтану объектісінің жауапты қызметкері жүргізеді.

• Тамақтану объектісінің қызметкерлерін жұмысқа жіберу қолданыстағы жеке медициналық кітапша болған жағдайда ғана жүзеге асырылады, осы техникалық ерекшелікке Е қосымшасына сәйкес тексеріледі.

• Асқазан-ішек жолдары ауруларының, терінің ашық жерлерінің іріңді немесе өзге де зақымдануларының және басқа да жұқпалы аурулардың белгілері бар жұмыскерлер толық емделгенге дейін жұмыстан шеттетуге жатады. Тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері қызметкерді шеттету бойынша нысанды толтырады, оның негізінде шеттету жүргізіледі.

• Жұмысшылар талаптарды орындауы керек:

а) жеке гигиенаны сақтау бойынша;

б) тамақтану объектісінің жауапты қызметкерін өзінің әл-ауқаты және инфекциялық ауру белгілерінің болуы туралы хабардар ету бойынша;

в) тамақтану объектісінде арнайы киім мен жеке қорғаныс құралдарын сақтау және кию бойынша;

г) жұмысты бастамас бұрын шаш бас киімге немесе шаш торына таңдалады, зергерлік бұйымдар, сағаттар, сынатын заттар алынып тасталады, тырнақтар қысқа кесіледі және лакпен қапталмайды, ер қызметкерлер сақал (мұрт) тор киген жағдайда пайдаланады.

• Тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері персоналды оқытуды ай сайынғы негізде ұйымдастырады (бірақ вахта үшін бір реттен кем емес). Барлық қызметкерлер жеке гигиена ережелерін сақтау және орындалатын жұмыс түрлері бойынша қажетті жүйелі оқытудан өтуі тиіс. Жоспарлы тренингтер өткізу кестесі мен бағдарламасы жасалады. Барлық өткізілген жоспарлы және жоспардан тыс тренингтердің есебі жүргізіледі.

• Штат саны бойынша нормалар және тамақтану объектісі персоналының біліктілігіне қойылатын талаптар осы техникалық ерекшелікке Ж қосымшасында белгіленген.

• Орындаушы өз персоналын қызмет көрсету орнына және кері жеткізуді дербес жүзеге асырады.

• Орындаушы вахтадағы өз персоналының жұмысын асхана жұмысында үзілістерге жол бермейтіндей етіп ұйымдастыруды қамтамасыз етеді. Аспаздардың келу және кету кестесі тамақ дайындаудың үздіксіз процесін қамтамасыз етуді ескере отырып жасалуы тиіс – ауысымның шығуына келесі ауысым келіп, жұмысқа кіріскеннен кейін ғана жол беріледі.

10. Ас үйдегі үй-жайлар мен жабдықтардың санитарлық-техникалық жағдайы

• Ас үйде және асханада жабдықтың дұрыс орналасуы мен орналасуы ұйымдастырылуы керек, бұл өз кезегінде қауіпсіз тамақ дайындауды және таратуды қамтамасыз етеді. Жабдық жарамды күйде және пайдалану қауіпсіз болуы керек, тиісті мамандар мерзімді профилактикалық тексерулерді жүргізуі керек, бірақ 30 күнде кемінде 1 рет.

• Тамақ өнімдерімен жанасатын жабдық тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қолдануға рұқсат етілген, жұмыс беттері оларды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін, сондай-ақ улы заттарды шығармайтын материалдардан өндірілуі тиіс. Алюминий және дуралюминий ыдыстары тағамды дайындау және қысқа мерзімді сақтау үшін қолданылады.

• Асханада қолданылатын жабдықты пайдалану қауіпсіз болуы керек. Ол барлық жағынан жуу, тазалау және дезинфекциялау мүмкіндігін қамтамасыз ете отырып орнатылады. Жуу, тазалау және дезинфекциялау жиілігі осы жабдықтың қаншалықты жиі қолданылатындығымен анықталады. Жабдықты жуу, тазалау және дезинфекциялау кестесін тамақтану объектісінің жауапты қызметкері бекітеді.

• Рұқсат етілген шу деңгейлері: жұмыс орындарында олар арналған жұмыс орындары үшін шекті рұқсат етілген Шу деңгейінен кемінде 5дБ төмен болуы керек, бірақ 75дБ аспауы керек.

• Асханаға арналған тоңазытқыш жабдықтарының қажетті минималды жиынтығы:

а) ет пен құс хранения сақтауға арналған мұздатқыш, үлкен көлемде сақтау кезінде бөлек сақтау ұсынылады.

б) балықты сақтауға арналған мұздатқыш.

в) дайын өнімді сақтауға арналған Тоңазытқыш жабдық.

г) ашытылған сүт өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдық.

д) шикі өнімді сақтауға арналған Тоңазытқыш жабдық.

е) Тоңазытқыш жабдық-тарату желісіндегі витрина.

11. Санитарлық іс-шаралар

• Барлық Үй-жайлар, ғимараттар мен құрылыстар, жарықтандыру аспаптары, терезелер мен ойықтардың әйнектелген беттері, жабдықтар, мүкәммал, тамақтану объектісінің ыдыстары тазаланады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық бөлмелердің төбелері, қабырғалары мен едендері ақаусыз және көгерудің зақымдану белгілерінсіз ұсталады.

• Асхана, шай, шыны ыдыстарды, ас құралдарын, науаларды, ас үй ыдыстарын, мүкәммалды және тамақ объектілерінің көп айналымды көліктік қаптамасын (ыдысын) жуу процесі осы техникалық ерекшелікке қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

• Орындаушы асхана ыдыстарын жуу режимінің сақталуын қамтамасыз етеді, қолданыстағы ыдыс жуғыш машина үшін сапалы жуу және дезинфекциялау құралдарын дербес сатып алады.

• Ағымдағы тазалау күн сайын жұмыс беттерін, пайдаланылатын мүкәммалды, асхана ыдыстарын және аспаптарды, едендерді жуу және дезинфекциялау арқылы жүргізіледі. Жалпы тазалау ағымдағы тазалау кезінде де, сондай-ақ қабырғаларды, төбелерді, терезелерді, жиһаздарды және т. б. жуу және дезинфекциялау арқылы 7 күнде 1 рет жүргізіледі.

• Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын жинауды тікелей өз жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы бекітілген адамдар жүзеге асырады.

• Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдерімен байланысы жоқ және тамақ өнімдерімен жанасатын жабдықтарды, мүкәммал мен ыдыстарды өңдейтін техникалық персоналға бекітіледі.

• Тазалау жеке гигиена ережелерін сақтай отырып, тазалауға арналған тиісті арнайы киімдерді, қолды жеке қорғау құралдарын (қолғаптарды) пайдалана отырып жүргізіледі. Үй-жайларды жинау үшін мақсатына сай пайдаланылатын жеке Арнайы киім бөлінеді.

• Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитарлық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін кез келген тәсілмен таңбаланған жеке жинау мүкәммалы бөлінеді. Жинау мүкәммалы таза түрде, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау және дезинфекциялау үшін жинау мүкәммалынан бөлек, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында (орындарда, үй-жайларда) сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінде арнайы шкафта немесе өзге де үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген жерде сақталады. Жинау аяқталғаннан кейін, ауысым соңында, жұмыс күні ішінде барлық жинау мүкәммалы жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып өңделеді.

12. Зиянкестермен күресу: дезинфекция, дезинсекция және дератизация

• Тамақтану объектісінде дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар жүргізіледі. Дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстарды мамандандырылған ұйым немесе тиісті оқытудан өткен қызмет көрсетуші қызметкер жүргізеді.

• Дезинсекция айына 2 рет немесе қажет болған жағдайда жиі жүргізіледі. Дератизация ай сайын немесе қажет болған жағдайда жиі жасалады. Өткізілген іс-шаралардың есебі жүргізіледі.

• Тамақтану объектісінде кеміргіштер мен жәндіктердің болуына, сондай-ақ жануарларды ұстауға жол берілмейді.

• Тамақтану объектілерінде үй-жайларға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіруін болдырмау, азықтүлік (азық-түлік) шикізаты мен тамақ өнімдерін зиянкестердің (жәндіктер мен кеміргіштердің) ластануынан және бүлінуінен қорғау, тамақ өнімдерінің зиянкестерінің тіршілік әрекетінің (көбеюінің), оның зиянкестерімен ластануының ықтимал орындарын болдырмайтын шаралар жүргізу қамтамасыз етіледі. Барлық ашылатын саңылаулар алмалы-салмалы, жуылатын жәндіктердің енуінен қорғайтын торлармен жабдықталады.

• Тамақтану объектісінде дезинсекция және дератизация жөніндегі іс-шараларды жүргізу кезінде өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін сақтауға және дайындауға жол берілмейді.

• Дезинфекция, егер Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес өзгеше талап етілмесе, бас жинау кезінде 7 күнде 1 рет жүргізіледі.

• Асханада жәндіктерге арналған арнайы тұзақтар орнатылады.

13. Сумен жабдықтауға қойылатын талаптар

• Тамақтану объектілері меншік нысанына, санатына, түріне, түріне, қуатына, орналасқан жеріне қарамастан, мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі су бұру жүйелерінің құрылғысы бар Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау, су бұру жүйелерімен жабдықталады. Тапсырыс берушінің тамақтану объектілерін сумен жабдықтау және су бұру жүйелерімен жарақтандыруды (күрделі шығындар) Тапсырыс беруші қамтамасыз етеді; Орындаушы олардың тиісті пайдаланылуын қамтамасыз етеді.

• Суық және ыстық судың мөлшері қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді жүзеге асыру үшін жеткілікті түрде қамтамасыз етіледі. Тамақтану объектілерінде сарқынды суларды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін су бұру жүйелері көзделеді.

• Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде орталықтандырылмаған және (немесе) дербес ауыз сумен жабдықтау жүйелерін пайдалануға, ішкі сумен жабдықтау және су бұру жүйелерінің құрылғысымен әкелінетін ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

• Әкелінетін ауыз суды жеткізу судың қайталама ластануын болдырмайтын таңбаланған тығыз жабылатын ыдыстарда жүзеге асырылады.

• Тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мұз ауыз суға қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан дайындалады.

• Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде тамақтандыру объектілерінде су жылытқыштар көзделеді, ыстық ағынды судың болуы және пайдаланылуы қамтамасыз етіледі. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде жуу ванналарына ыстық су жеткізілетін резервтік автономды ыстық сумен жабдықтау құрылғылары (үздіксіз әрекет ететін су жылытқыштар) көзделеді.

• Ыстық және суық су барлық жуу ванналары мен раковиналарға, персонал мен келушілердің қолын жууға арналған раковиналарға, Араластырғыштарды орната отырып, жуғаннан кейін қолдың қайта ластануын болдырмайтын конструкциямен, сондай-ақ қажет болған жағдайда Технологиялық жабдыққа жеткізіледі.

• Орталықтандырылған су бұру жүйесі болмаған кезде өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларды бөлек бұратын ішкі су бұру жүйелерінің құрылғысы бар дербес (жергілікті) су бұру жүйелері көзделеді. Сарқынды суларды, сұйық тұрмыстық қалдықтарды жинау және жинақтау жергілікті тазарту құрылыстарында не жабылатын жерасты су өткізбейтін сыйымдылық құрылыстарында (қазба, септик) жүзеге асырылады, оларды тазарту толуына қарай жүргізіледі, дезинфекцияланады, оларды орналастыру және күтіп ұстау сарқынды суларды қауіпсіз бұру ескеріле отырып жүзеге асырылады.

14. Қалдықтарды кәдеге жарату

• Тамақтану объектісінде Өндіріс қалдықтарын өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

• Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіре берісте қоқыс жәшіктері орнатылады, оларды толтыру шамасына қарай тазалау жүргізіледі.

• Тамақтану объектілеріндегі тамақ қалдықтары тамақ қалдықтарын жинауға бөлінген жабылатын таңбаланған сыйымдылықтарға (жинағыштарға) жиналады, ғимараттың бірінші қабатында дәліз арқылы және (немесе) сыртқа тікелей шығатын бөлек салқындатылатын камераға немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырылады. Қалдықтарды алып тастағаннан кейін ыдыстар жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

• Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы бөлінген орында тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) жинауға арналған, кірме жолдары бар, еріген және жаңбыр сарқынды суларын бұруға арналған еңісі бар су өткізбейтін жабыны бар, сондай-ақ контейнерлік алаңнан тыс жерлерде қалдықтардың таралуының алдын алуды қамтамасыз ететін қоршауы бар, тек қана оларды жинау және сақтау үшін пайдаланылатын, жарамды күйдегі бөлек жабылатын контейнерлер (арнайы жабық ыдыстар, конструкциялар), оларды жууды және дезинфекциялауды, оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғауды қамтамасыз ететін, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмайтын.

• Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жинақталу нормаларын және қалдықтардың нақты жинақталуын ескере отырып жүзеге асырылады.

• Қалдықтардың контейнерлерде (ыдыстарда) жиналуы олардың ыдырауы мен ыдырау мүмкіндігін қоспағанда қамтамасыз етіледі. Қалдықтарды шығару контейнерлерді арнайы көлік құралдарымен толтыру шамасына қарай жүзеге асырылады.

• Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлік алаңдар мен контейнерлер, оларды жинау үшін пайдаланылатын мүкәммал контейнерлерді босатқаннан кейін санитариялық өңдеуден өтеді: контейнерлер мен жинау мүкәммалы – жуу және дезинфекциялау, контейнерлік алаңдар – жинау, дезинсекциялау және дератизациялау. Контейнер алаңдарында контейнерлерді жууға жол берілмейді.

• Контейнерлік алаңның және (немесе) қалдықтарды жинауға арналған арнайы алаңның аумақтары арнайы көлік құралына тиегеннен кейін, сондай-ақ ластанған жағдайда тиеу орнына іргелес аумақ қалдықтардан тазартылады.

• Орындаушы тамақ қалдықтарын шығаруды дербес жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын жинау ҚТҚ жинауға арналған қолданыстағы бетондалған алаңда орнатылған жеке контейнерлерде жүзеге асырылады. Ыдырауды болдырмау мақсатында және қалдықтардың ыдырауы, тамақ қалдықтарын сақтау мерзімі суық мезгілде (-5° және одан төмен температурада) үш тәуліктен аспауы тиіс, жылы мезгілде (+5° және одан жоғары температурада) – екі тәуліктен аспауы тиіс. Тазалау, дезинфекциялау және дезинсекциялау контейнерлерді Орындаушы жүргізеді. Қоқысты жағуға жол берілмейді.

15. Бракераж комиссиясы

• Бракераж комиссиясы тамақты дұрыс және ұтымды ұйымдастыруды, тамақ дайындау сапасын, тамақ дайындау технологиясының сақталуын, сондай-ақ тағамды дайындау және тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асыру мақсатында құрылады және әрекет етеді.

• Бракераж комиссиясы өз қызметін Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына және осы техникалық ерекшелікке қатаң сәйкес жүзеге асырады.

• Бракераж комиссиясы Тапсырыс берушінің филиалы басшысының бұйрығы негізінде құрылады.

• Бракераж комиссиясының құрамына:

а) Тапсырыс беруші филиалының өкілі;

б) тамақтану объектісінің жауапты қызметкері;

в) Тапсырыс беруші филиалының басшысы/орынбасары/кәсіподақ өкілі;

г) медициналық қызметкер/Тапсырыс беруші филиалының өкілі.

• Бракераж комиссиясының міндеттері:

а) тамақтан уланудың алдын алу;

б) тамақтануға байланысты жұқпалы аурулардың алдын алу;

в) тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау;

г) қызметтерді Орындаушының қызметін бақылау.

• Бракераж комиссиясының міндеттері:

а) асхана қызметкерлерінің жұмысын бақылау;

б) ас үйде құжаттаманы жүргізуді бақылау;

в) сақтау шарттарын бақылау;

г) тамақ тарату кезіндегі процесті бақылау;

д) тағамдарды органолептикалық бағалау;

е) Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарын сақтауға және осы техникалық ерекшелікті сақтауға самоаудиттер жүргізу;

ж) Тапсырыс берушінің жауапты өкілімен бірлесіп Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарын сақтауға және осы техникалық ерекшелікті сақтауға аудит жүргізу.

• Тағамды органолептикалық бағалау тамақтану кезінде жасалады. Тамақты органолептикалық бағалау тағам үлгілерін сыртқы тексеруден басталады: тағамның сыртқы түрін, түсін, иісін анықтаңыз. Тамақ сынамаларын органолептикалық бағалау ережелері:

а) шикі өнімдерден тек шикі түрінде қолданылатындар ғана сыналады;

б) жағымсыз иіс түрінде тағамның ыдырау белгілері анықталған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді;

в) бұл өнім тамақтан уланудың себебі болды деген күдік туындаған жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді;

г) тағамның органолептикалық сынамасын бағалау нәтижелері тамақ қауіпсіздігі Чек-парағына енгізіледі.

• Өнімнің сапасын бағалау әрбір көрсеткіш бойынша – сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі бойынша бес балдық жүйе бойынша жүзеге асырылады. Органолептикалық бағалау әр тағамға бөлек беріледі (температура, сыртқы түрі, иісі, дәмі, дайындығы және сапасы). Тағамның сапасын органолептикалық бағалау критерийлері:

а) "өте жақсы" деген баға дәміне, түсіне және иісіне, сыртқы түріне, технологиялық картасына және талаптарда көзделген өзге де көрсеткіштерге сәйкес келетін тағамдар мен аспаздық бұйымдарға беріледі;

б) егер тағам дайындау технологиясында дәмдік қасиеттерінің нашарлауына әкеп соқпайтын шамалы сәйкессіздіктерге жол берілсе, ал тағамның сыртқы түрі талаптарға сәйкес келсе, "жақсы" деген баға ыдыс-аяқ пен аспаздық бұйымдарға беріледі;

в)тамақ дайындау технологиясында дәмдік қасиеттерінің нашарлауына (тұздалмаған, тұздалған, тым майлы, тым майсыз) әкеп соқтыратын шамалы бұзушылықтар болған жағдайда, "қанағаттанарлық" баға ыдыс-аяқ пен аспаздық бұйымдарға беріледі;

г) "қанағаттанарлықсыз" деген баға мынадай кемшіліктері бар тағамдар мен аспаздық бұйымдарға беріледі: бөтен, бұйымдарға тән емес дәмі мен иісі; күрт тұздалған; күрт қышқыл, ащы; шала пісірілген; қуырылмаған; күйдірілген; пішінін жоғалтқан, сондай-ақ басқа да белгілері бар, ыдыс-аяқ пен бұйымдарды бүлдіретін.

• Бракераж комиссиясы қызметкерлердің рационына осы техникалық ерекшеліктің 2.6-тармағындағы тағамдар ассортименті шегінде және рационның өзіндік құнын арттырмай, Орындаушымен келісу бойынша өзгерістер енгізуге құқылы.

16. Өзін-өзі тексеру және аудит

• Тапсырыс беруші филиалының бракераж комиссиясының және қоғамның жауапты өкілінің өзін-өзі аудит және аудит жүргізу регламенті:

• Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігінің нақты жай-күйін анықтау үшін қызмет көрсетушіге өзін-өзі аудит және аудит жүргізу туралы ескерту жасалмайды.

• Өзін-өзі тексеру айына 2 рет немесе қажет болған жағдайда жиі жүргізіледі.

• Аудит ай сайын немесе қажет болған жағдайда жиірек жүргізіледі, қоғамның жауапты өкілімен бірлесіп аудит жүргізу мүмкін болмаған жағдайда аудит басқа мерзімге ауыстырылады.

• Өзін-өзі тексеру және аудит жүргізу үшін ұсынылатын уақыттың басталуы қызмет басталғанға дейін 1 сағат, яғни таңғы, түскі немесе кешкі асқа дейін.

• Аудиттің барлық нәтижелері азық-түлік қауіпсіздігі Чек-парағында тіркеледі және олардың негізінде аудит нәтижелері шығарылады. Аудит нәтижелері бойынша тамақ қауіпсіздігінің деңгейі:

а) Жақсы-91-100% қоса алғанда;

б) қанағаттанарлық – нәтижесінде 75- 90% қоса алғанда;

в) қанағаттанарлықсыз – нәтижесінде 50-74% қоса алғанда;

г) қолайсыз-0-49% қоса алғанда.

• Қызметтерді орындаушы аудит жүргізу туралы есепті алғаннан кейін 3 жұмыс күнінен кешіктірмей сәйкессіздіктерді жою жоспарын ұсынуы тиіс.

• Қоғам өзгерістер енгізілген жағдайда Тапсырыс берушінің филиалын хабардар ете отырып, 3 айда 1 рет тамақтану қауіпсіздігі чек-парағының тармақтары мен бөлімдерін қайта қарауы мүмкін.

• 6 ай қатарынан "қолайсыз" деңгейінде өзін-өзі тексеру және асхана аудитінің нәтижелерін алған жағдайда, Тапсырыс беруші Қызметтерді орындаушымен тамақтану қызметтерін ұсыну шартын бұзуға құқылы.

17. Тапсырыс беруші ұсынатын жағдайлар

• Қызметтер осы техникалық ерекшеліктің 1.1-тармағында көрсетілген объектілердегі Тапсырыс берушінің асханаларында көрсетіледі. Орындаушыға берілетін үй-жайлардың (алаңдары көрсетіле отырып) және негізгі технологиялық жабдықтың тізбесін Тапсырыс беруші мен Орындаушы шарт жасалған күннен бастап 10 (он) күнтізбелік күн ішінде айқындайды.

• Үй-жайлар мен жабдық Орындаушыға жалдау шарты немесе өтеусіз пайдалану шарты негізінде беріледі.

• Электр энергиясына, сумен жабдықтауға және газға (жылытуға) арналған шығыстарды Тапсырыс беруші көтереді; сұйық тұрмыстық қалдықтарды шығаруды Орындаушы өз есебінен жүзеге асырады.

• Орындаушы персоналының вахталық кенттерде тұруын Тапсырыс беруші өз есебінен қамтамасыз етеді; Орындаушы персоналының тамақтануы Орындаушының есебінен жүзеге асырылады.

• Тамақтану объектілерін сумен жабдықтау және су бұру жүйелерімен жарақтандыруға арналған күрделі шығындарды (осы техникалық ерекшеліктің 13-бөлімі) Тапсырыс беруші көтереді.

18. ҰАК СТ 37-2022 қолдану

• ҰАК СТ 37-2022 «Тамақтану объектілеріндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» бекітілген редакциясында («ҚАЖ» ҰАК» АҚ Басқарма Төрағасының 21.09.2022 жылғы № 110 бұйрығы) осы техникалық ерекшелікке қоса беріледі (№ 2 қосымша).

• Осы техникалық ерекшеліктің және ҰАК СТ 37-2022 талаптары арасында алшақтық болған кезде осы техникалық ерекшеліктің талаптары қолданылады.

Қосымша

Приложение Г к ТС - Типовое двухнедельное меню.xlsx
Приложение к ТС - Тарифы на услуги - Лот 2.docx
ТЕ-ге қосымша - Қызметтерге арналған тарифтер - 2-лот.docx
СТ_НАК_37-2022_с_приказом_НАК_(1).pdf
Приложение Д.docx
Приложение Е.docx
Приложение Ж.docx
Приложение Л.docx
Приложение Б и В.docx
Приложение А.docx

Қол қойған	Токтабаев Жандос Сегизбайулы
Қол қойылған күні	03.11.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1265335 , Услуги по обеспечению питанием вахтовых работников способом Открытый тендер

Лот № 2 (2-1 У, 4565310) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Акционерное общество "Волковгеология"

Организатор: Акционерное общество "Волковгеология"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	2-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, включая поставку питьевой воды и молока для Филиала ГРЭ-5
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Сузакский район, Столовая филиала "ГРЭ №5" участка буровых работ Жалпак КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Сузакский район, Столовая филиала "ГРЭ №5" вахтового поселка Айгене
Условия поставки	-
Срок поставки	С даты подписания договора по (включительно) 12.2029
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

1. Место и Объем оказываемых Услуг:

1.1 Оказание Услуг включает ежедневное питание: завтрак, обед, ужин, а для работников ночной смены — ночное питание (ночной паёк), предоставляемое в пищевых термоконтейнерах. Перечень блюд по каждому приёму пищи — согласно п. 2.5 настоящей технической спецификации.

№ пп	**Место оказания услуг**	**Объем оказываемых услуг в день (чел.)**
1	Вахтовый лагерь «Айгене», филиал ГРЭ-5	не более 160 человек

2	Вахтовый лагерь «Жалпак», филиал ГРЭ-5	не более 112 человек
3	Столовая филиала «Геотехноцентр», п. Кыземшек (ЦГИ № 2)	не более 17 человек, из них: 5 человек – обед; 12 человек – завтрак, обед, ужин и сухой паек.

Итого: не более 289 человек

1.2 Исполнитель должен обеспечить Заказчика питьевой водой объемом 5 литров в бутылях и молоком в тетрапакетах объемом 1 литр по заявке Заказчика в течение 5 календарных дней.

Наименование продукта	**Краткая характеристика**	**Ед. изм**	**Кол-во по годам**	**Цена за единицу без НДС в тенге, по годам**	**Место поставки**
Вода	объемом 5 литров	шт	2027 г. – 97 500 2028 г. – 97 500 2029 г. – 97 500	2027 г. – 500 2028 г. – 550 2029 г. – 600	Туркестанская область, Сузакский район, поселок Таукент
Молоко	Жирность 3,2 %, объемом 1 литр	шт	2027 г. – 12 000 2028 г. – 12 000 2029 г. – 12 000	2027 г. – 850 2028 г. – 900 2029 г. – 950	Туркестанская область, Сузакский район, поселок Таукент

Цены за единицу услуг по обеспечению питанием, питьевой воды и молока устанавливаются отдельно на 2027, 2028 и 2029 годы и являются фиксированными в пределах каждого года.

Учёт питающихся и подтверждение оказанных услуг:

Учёт питающихся ведётся Исполнителем ежедневно по каждому объекту и каждому приёму пищи в табеле (списке) питающихся, который подписывается ответственным представителем филиала Заказчика. Не позднее 3 (трёх) рабочих дней после окончания отчётного месяца Исполнитель представляет Заказчику акт оказанных услуг с приложением табелей питающихся. Оплата

производится ежемесячно по фактически оказанным и принятым услугам по ценам за единицу, установленным на соответствующий год.

Не позднее 25 (двадцать пятого) числа каждого месяца Заказчик направляет Исполнителю плановую численность питающихся по объектам на следующий месяц. Плановая численность носит информационный характер и не является гарантией объёма услуг; оплате подлежит фактически оказанный объём.

Перечень позиций, по которым устанавливаются цены за единицу, и ориентировочное количество по годам приведены в приложении к настоящей технической спецификации «Тарифы на услуги».

2. Услуги по организации питания

2.1. Изготавливаемые в процессе оказания Услуг блюда и кулинарные изделия должны отвечать и соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан, в том числе санитарно-эпидемиологической безопасности, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, а также иным действующим нормативным документам.

2.2. Исполнитель должен обеспечить в столовой:

1) не менее 2 видов первых блюд;

2) не менее 2 видов вторых блюд;

3) не менее 3 видов гарнира (овощи, крупа, макаронные изделия, картофель);

4) не менее 2 видов салата и заправки;

5) свежеиспеченный хлеб (серый, белый);

6) в достаточном количестве соусы (майонез, кетчупы, сметана, соевый соус, горчица) согласно ассортименту блюд;

7) не менее 2 видов напитков, один из которых компот из сухофруктов или каркаде;

8) чай, кофе, молоко ;

9) свежие фрукты (на ужин, в чередовании с кефиром);

10) салфетки.

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

2.4. Исполнитель должен обеспечить питанием лиц, больных Сахарным диабетом, по лечебному-диетическому столу № 9 и Гипертония (артериальная гипертензия, АГ) стол № 10 в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Министерства здравоохранения РК, согласно Приложению № 3 к настоящей технической спецификации «Рационы диетического питания (столы № 9, № 10)». Численность (список) работников, нуждающихся в диетическом питании, Заказчик направляет Исполнителю официальным письмом.

2.5. Перечень блюд:

• Завтрак:

а) 2 вида каши (по 300 г);

б) первое блюдо – суп (250 г);

в) сосиски (отварные или жареные) или колбаса жареная;

г) яйца (отварные, жареные, глазунья) или омлет;

д) выпечка в ассортименте согласно Приложению Г к настоящей технической спецификации (80–90 г);

е) хлеб ржаной и белый;

ж) конфеты, печенье, варенье, мёд, лимон, сахар;

з) масло сливочное (натуральное не менее 72%, заменители и маргарины не допускаются), сыр твёрдых сортов, творог;

и) чай (чёрный, зелёный), кофе;

к) молоко.

• Обед

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, хлеб ржаной и белый, напитки (компот, каркаде, чай), соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок).

• Ужин:

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, хлеб ржаной и белый, фрукты или кефир (в чередовании), напитки (компот, каркаде, чай), соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок).

• Ночное питание (ночной паёк), сухой паёк:

Ночной паёк для работников ночной смены и сухой паёк для работников столовых филиала «Геотехноцентр», указанных в п. 1.1 настоящей технической спецификации, выдаются в пищевых термоконтейнерах (упаковке) и включают: второе блюдо с гарниром (300 г), яйца отварные (2 шт.), хлеб белый, выпечку (1 шт.), – согласно Приложению Г к настоящей технической спецификации.

2.6. Ассортимент блюд:

Завтрак:

Каши (300 г): овсяная, рисовая, перловая, гречневая, манная, кукурузная, гороховая, пшённая; Суп картофельный – 250 г; Сосиски отварные или жареные – 2 шт.; Колбаса жареная – 100 г;

Омлет – 100 г; Глазунья, яйца отварные или жареные – 2 шт.; Выпечка в ассортименте согласно Приложению Г – 80–90 г; Хлеб ржаной и белый; Конфеты, печенье – 20/20 г; Варенье, мёд, лимон – 20 г; Масло сливочное – 20 г; Творог – 40 г; Сыр – 20 г; Молоко – 200 мл; Чай (чёрный, зелёный), кофе – 200 мл.

Первые блюда (порции на выходе не менее 250 г): Суп харчо; Рассольник; Борщ; Суп из маша; Суп-лапша (с курицей, из говядины); Пельмени; Суп гороховый; Суп с фасолью; Суп манпар; Суп с фрикадельками; Суп с вермишелью; Суп с паутинкой; Щи; Суп картофельный; Суп крестьянский; Свекольник; Солянка; Суп чечевичный; Бульон из говядины; Суп кеспе мясной.

Салаты (порции на выходе не менее 100 г): Салат из свежих овощей; Салат с рисом и крабовыми палочками; Салат из крабовых палочек; Оливье; Морковча; Салат из баклажанов; Винегрет; Овощной; Летний; Капуста по-корейски; Витаминка; Салат с фунчозой; Свежий; Салат с фасолью; Цезарь; Салат из пекинской капусты; Острый; Салат из фиолетовой капусты; Свёкла с фруктами; Салат из редьки; Весенний; Свекольный; Сельдь под шубой; Салат со спаржей; Салат из свежих фруктов.

Вторые блюда: Макароны по-домашнему – 300 г; Азу по-татарски – 300 г; Гуляш из говядины – 65 г; Лагман – 300 г; Котлета в духовке – 90 г; Котлеты с фаршем – 90 г; Котлета из говядины – 90–100 г; Жаркое с окорочком – 300 г; Окорочка запечённые (в духовке) – 100–120 г; Окорочка в кляре – 120 г; Хе острое – 120 г; Печень с овощами – 250 г; Печень жареная – 120 г; Плов из говядины – 300 г; Мясо по-тайски – 200 г; Биточки куриные – 100–150 г; Тефтели – 130 г; Голубцы – 130 г; Манты или орама – 300 г; Макароны по-флотски – 300 г; Бефстроганов из говядины – 65 г; Дамляма из окорочка – 300 г; Бифштекс – 80/40 г; Бешбармак – 300 г; Чахохбили – 130 г; Гречка по-домашнему – 300 г; Запеканка с колбасой – 300 г; Куырдак из рёбер говядины – 300 г; Рыбные котлеты (по сезону) – 120 г; Рыба жареная (по сезону) – 350 г.

Масса вторых блюд, указанная в настоящем пункте, означает: для блюд, подаваемых с отдельным гарниром (гуляш, поджарка, бефстроганов, бифштекс, шницель, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, рыба и т.п.), — выход мясного (рыбного, из птицы) компонента порции без гарнира; для комбинированных блюд, подаваемых без отдельного гарнира (жаркое, плов, куырдак, бешбармак, дамляма, лагман, манты, рагу, макароны по-домашнему и т.п.), — выход блюда целиком.

Гарниры (порции на выходе 150 г): Рис отварной (припущенный); Рис в томатном соусе; Рис с горошком; Рис с кукурузой; Рис с овощами; Гречка отварная; Перловка отварная (с кукурузой); Макароны отварные (рожки, спирали); Спагетти; Паста; Вермишель; Жареная паутинка; Капуста тушёная; Овощи тушёные; Жареные овощи; Пюре гороховое; Пюре картофельное; Картофель отварной; Картофель по-деревенски; Картофель с чесноком; Картофель фри.

Фрукты (1 шт. на 1 человека на ужин, в чередовании с кефиром): Яблоки; Груши; Апельсины; Мандарины; Бананы; Арбуз; Дыня; Хурма; Слива; Абрикос.

Молочные продукты в день на 1 человека: Молоко – 200 мл; Кефир - 200 мл (на ужин, в чередовании с фруктами); Творог - 40 г; Сыр – 20 г.

Напитки 200 мл на 1 человека: Чай чёрный; Чай зелёный; Кофе; Компот из сухофруктов (компотная смесь); Каркаде; Молоко.

Вышеуказанный ассортимент блюд должен входить в 2-х недельное меню.

2.7. Лечебно-профилактическое питание:

2.7.1. Исполнитель по заявке Заказчика обеспечивает лечебно-профилактическим питанием (ЛПП) работников филиала ГРЭ-5 с учетом рациона № 1, указанного в Приложении № 4 к настоящей технической спецификации «Рацион лечебно-профилактического питания № 1», в периоды работы на закисленных блоках. В Заявке Заказчик указывает количество работников и период их обеспечения ЛПП.

2.7.2. Исполнитель на постоянной основе обеспечивает лечебно-профилактическим питанием (ЛПП) работников филиала «Геотехноцентр» с учетом рациона № 1, указанного в Приложении № 4 к настоящей технической спецификации «Рацион лечебно-профилактического питания № 1».

Численность работников, обеспечиваемых ЛПП, и период их обеспечения Заказчик направляет Исполнителю официальным письмом.

2.8. Обеспечивать праздничное питание по следующим праздникам: «Наурыз мейрамы» (15.03-15.04), «День работника атомной отрасли» (28.09), «День буровика» (3-е воскресенье ноября), «Новый год».

Дата и праздничное меню согласовывается с Заказчиком. На «Наурыз мейрамы» в меню предусмотреть: наурыз-коже, бешбармак, баурсаки, шелпеки, жент, тары, талкан, конфеты шоколадные в ассортименте, фрукты разные, газированные безалкогольные напитки в ассортименте. На другие праздники в меню предусмотреть: куырдак, кондитерская выпечка в ассортименте, конфеты шоколадные в ассортименте, фрукты разные, газированные безалкогольные напитки в ассортименте.

Праздничное питание предоставляется 4 (четыре) дня в год — по одному дню на каждый из указанных праздников; конкретная дата определяется по согласованию с Заказчиком (для «Наурыз мейрамы» — в один из дней периода с 15.03 по 15.04). Стоимость праздничного питания включена в стоимость услуг по питанию и дополнительно не оплачивается.

3. Общие требования к организации объектов питания

Разрешительные документы

При использовании собственной столовой Исполнитель услуг должен иметь положительное санитарно- эпидемиологическое заключение от территориального уполномоченного органа в области обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения. В случае аренды столовой Исполнитель 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.

При оказании услуг в столовых, предоставляемых Заказчиком (раздел 17 настоящей технической спецификации), наличие положительного санитарно-эпидемиологического заключения на объект питания обеспечивают Заказчик совместно с Исполнителем: Заказчик как собственник объекта представляет правоустанавливающие и технические документы на объект, Исполнитель –

документы, относящиеся к его деятельности на объекте (сведения о персонале, программа производственного контроля и иные).

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.

Медицинские осмотры

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

Производственный контроль

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

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 настоящей технической спецификации).

в) Журнал дефростации (Приложение Б к настоящей технической спецификации).

г) Журнал предсменного осмотра работников (Приложение В к настоящей технической спецификации).

д) Журнал контроля за работой бактерицидных облучателей.

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.

Работа с поставщиками продуктов питания

Исполнитель 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.

Меню и сопутствующая документация

Исполнитель услуг составляет двухнедельное перспективное меню, получает утверждение от Ответственного представителя Заказчика. 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 составляется из перечня блюд, указанного в п. 2.6. настоящей технической спецификации. Типовое двухнедельное меню составляется не хуже типового двухнедельного меню, приведённого в Приложении Г к настоящей технической спецификации. Двухнедельное меню с технологическими картами представляется Исполнителем на утверждение Ответственному представителю Заказчика не позднее 10 (десяти) календарных дней со дня заключения договора.

4. Приготовление пищи

Общие требования:

• Процесс приготовления пищи должен проходить максимально эффективно. На приготовление пищи должно быть затрачено ровно столько времени, сколько того требует сам процесс приготовления. Целью является минимизация количества операций и поддержание соответствующей температуры тепловой обработки продуктов питания. Должны быть соблюдены минимальная температура и время приготовления, которые позволят уничтожить вегетативные клетки патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте изначально. Приготовленная пища всегда должна быть полностью готовой к употреблению.

• 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.

Обязательные требования к приготовлению пищи:

• Исполнитель готовит блюда из свежего, свежезамороженного мяса говядины, конины, баранины, мяса птицы (курица, утка, гусь), свежей рыбы. Весь ассортимент продукции (включая

кисломолочную продукцию) должен соответствовать требованиям технических регламентов ЕАЭС и иметь документы об оценке соответствия; преимущество отдаётся продукции отечественных производителей. Аналогично: молочная продукция, яйца, колбасные изделия (сосиски). Исполнитель должен поставлять свежие продукты питания, с остаточным сроком годности не менее 70% от срока годности (для продукции со сроком годности до 7 суток — не менее 50%), указанного в приемо-сдаточных документах или упаковке, или иных документах от производителя продукции, а также оформленные актом (накладной) и документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождения.

• 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.

• 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).

• 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.

• 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.

• Объект питания должен быть обеспечен всем необходимым оборудованием, маркированным инвентарем для обеспечения процесса производства и приготовления пищи на кухне, а также должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды, приборами, специальными термоконтейнерами для горячих блюд, обеспечивающих сохранение высокой температуры во время транспортировки на участок буровых работ.

• Исполнитель самостоятельно приобретает кухонный и кондитерский инвентарь, поварские ножи для кухни столовой, столовые приборы и посуду, а также производит своевременную их замену в случае порчи. Количество столовых приборов и посуды должно быть в 1,2 раза больше, чем максимальное количество питающихся за один прием пищи.

• 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.

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.

• 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.

• 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.

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

Мясо. Птица. Рыба.

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

• 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.

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

• 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.

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

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

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

Гарниры

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

При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения.

Пищевые термометры

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

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.

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).

Отбор суточных проб

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

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте или холодильнике при температуре от +2°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

Хранение на складах

• Хранение продуктов питания должно производится в соответствии с требованиями законодательства и/или с требованиями производителя.

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

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

• 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.

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

• 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».

• 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.

• 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.

• 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.

• 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.).

• 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);

• 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.

• 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.

• 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.

Хранение в холодильном оборудовании

• 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.

• 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.

• Температура в холодильниках должны быть настроена на температуру 4 (± 2)°С.

• 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.

• Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзание 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.

• 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 настоящей технической спецификации.

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

• 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

• Исполнитель должен располагать не менее 1 (одним) изотермическим автомобилем (рефрижератором) и не менее 1 (одним) грузовым транспортным средством с грузовым отделением. Это отдельные транспортные средства: скоропортящаяся пищевая продукция перевозится в изотермическом автомобиле (рефрижераторе) с соблюдением температурного режима, иная пищевая продукция – в грузовом транспортном средстве с соблюдением принципа товарного соседства (раздел 6 СТ НАК 37-2022, в т.ч. п. 6.1.1, 6.1.5).

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

• 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;

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

• 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);

• При транспортировке следует учитывать принцип товарного соседства;

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

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

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

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

• 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.

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

7. Линия раздачи питания и соблюдение температурного режима

• 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.

• 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 С. Объект питания должен обеспечить соответствующую температуру блюд на весь период раздачи.

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

• 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.

• 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.

• 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.

• 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:

• 1 PET (PETE). Полиэтилентерефталат – используется для прохладных напитков и пищевой продукции, не допускается их использование для горячих напитков и продуктов питания.

• 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.

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

• В случае порчи, утери, износа и пр. столовых приборов и посуды, следует довести количество посуды до количества, в 1,2 раза превышающего максимальное число питающихся за один приём пищи. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней.

• 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

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

• 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.

• Исполнитель несет ответственность за чистоту, организацию и сервисное обслуживание. Исполнитель должен обеспечивать обеденные столы хлебницами, зубочистками, салфетками, специями (соль, молотый чёрный перец, молотый красный перец, соусы и т.п.), а также подносами на раздаче.

9. Требования, предъявляемые к Исполнителю услуг

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

• Допуск работников объекта питания к работе осуществляется только при наличии действующей личной медицинской книжки, проверяется согласно Приложению Е к настоящей Технической спецификации.

• 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.

• Работники должны соблюдать требования:

а) по соблюдению личной гигиены;

б) по информированию Ответственного работника объекта питания о своем самочувствии и наличии признаков инфекционного заболевания;

в) по хранению и ношению специальной одежды и средств индивидуальной защиты на объекте питания;

г) перед началом работы волосы подбираются под головной убор или сетку для волос, снимаются ювелирные украшения, часы, бьющиеся предметы, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом используется сетка для бороды (усов), в случае их ношения.

• 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.

• Нормы по количеству штата и требования к квалификации персонала объекта питания установлены в Приложении Ж к настоящей технической спецификации.

• Исполнитель самостоятельно осуществляет доставку своего персонала на место оказания услуг и обратно.

• Исполнитель обеспечивает организацию работы собственного персонала на вахте таким образом, чтобы не допускать перебоев в работе столовой. График заезда и выезда поваров должен быть составлен с учетом обеспечения непрерывного процесса приготовления пищи – выезд смены допускается только после прибытия и заступления на работу следующей смены.

10. Санитарно-техническое состояние помещений и оборудований на кухне

• 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.

• 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.

• 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.

• 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.

• 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

• 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.

• Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов питания осуществляется согласно Приложению К к настоящей технической спецификации.

• Исполнитель обеспечивает соблюдение режима мытья столовой посуды, самостоятельно приобретает качественные моющие и дезинфицирующие средства для существующей посудомоечной машины.

• 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 настоящей технической спецификации.

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

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

• 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.

• 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

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

• Дезинсекция проводится 2 раз в месяц или по необходимости чаще. Дератизация проводится ежемесячно или по необходимости чаще. Ведется учет проведенных мероприятий.

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

• 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.

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

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

• В обеденном зале устанавливаются специальные ловушки для насекомых.

13. Требования к водоснабжению

• 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. Оснащение объектов питания Заказчика системами водоснабжения и водоотведения (капитальные затраты) обеспечивает Заказчик; Исполнитель обеспечивает их надлежащую эксплуатацию.

• Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции. На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.

• 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.

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

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

• 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.

• 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.

• 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

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

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

• 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.

• 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.

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

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

• 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.

• 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.

• Исполнитель самостоятельно осуществляет вывоз пищевых отходов. Сбор пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры, установленные на существующей бетонированной площадке для сбора ТБО. В целях исключения загнивания и разложения отходов, срок хранения пищевых отходов в холодное время года (притемпературе -5° и ниже) должен быть не более трёх суток, в тёплое время года (притемпературе +5° и выше) – не более двух суток. Чистка, дезинфекция и дезинсекция контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается.

15. Бракеражная комиссия

• 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.

• Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан и настоящей технической спецификацией.

• Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя Филиала Заказчика.

• В состав бракеражной комиссии входят:

а) Представитель Филиала Заказчика;

б) Ответственный работник объекта питания;

в) Руководитель/заместитель/представитель профсоюза Филиала Заказчика;

г) Медицинский работник/представитель Филиала Заказчика.

• 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 Исполнителя услуг.

• Обязанности бракеражной комиссии:

а) Наблюдение за работой персонала столовой;

б) Контроль над ведением документации на кухне;

в) Контроль над условиями хранения;

г) Контроль над процессом на момент раздачи питания;

д) Органолептическая оценка блюд;

е) Проведение самоаудитов на соблюдение требований законодательства Республики Казахстан и соблюдение настоящей технической спецификации;

ж) Проведение аудитов совместно с Ответственным представителем Заказчика на соблюдение требований законодательства Республики Казахстан и соблюдение настоящей технической спецификации.

• 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.

• 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.

• Бракеражная комиссия имеет право вносить изменения в рацион питания работников в пределах ассортимента блюд п. 2.6 настоящей технической спецификации и без увеличения себестоимости рациона, по согласованию с Исполнителем.

16. Самоаудиты и аудиты

• Регламент проведения самоаудитов и аудитов бракеражной комиссией Филиала Заказчика и ответственным представителем Общества:

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

• Самоаудиты проводятся 2 раз в месяц или по необходимости чаще.

• Аудиты проводятся ежемесячно или по необходимости чаще, в случае невозможности проведения аудита совместно с ответственным представителем Общества аудит переносится на другой срок.

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

• 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.

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

• Общество может пересматривать пункты и разделы Чек-листа безопасности питания 1 раз в 3 месяца, с уведомлением Филиала Заказчика в случае внесения изменений.

• В случае получения результатов самоаудита и аудита столовых на уровне «Неприемлемый» в течение 6 месяцев подряд, Заказчик вправе расторгнуть договор на предоставление услуг питания с Исполнителем услуг.

17. Условия, предоставляемые Заказчиком

• Услуги оказываются в столовых Заказчика на объектах, указанных в п. 1.1 настоящей технической спецификации. Перечень передаваемых Исполнителю помещений (с указанием площадей) и основного технологического оборудования определяется Заказчиком и Исполнителем в течение 10 (десяти) календарных дней со дня заключения договора.

• Помещения и оборудование передаются Исполнителю на основании договора аренды или договора безвозмездного пользования.

• Расходы на электроэнергию, водоснабжение и газ (отопление) несёт Заказчик; вывоз жидких бытовых отходов осуществляет Исполнитель за свой счёт.

• Проживание персонала Исполнителя в вахтовых посёлках обеспечивает Заказчик за свой счёт; питание персонала Исполнителя осуществляется за счёт Исполнителя.

• Капитальные затраты на оснащение объектов питания системами водоснабжения и водоотведения (раздел 13 настоящей технической спецификации) несёт Заказчик.

18. Применение СТ НАК 37-2022

• СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания» прилагается к настоящей технической спецификации (Приложение № 2) в утверждённой редакции (приказ Председателя Правления АО «НАК «Казатомпром» № 110 от 21.09.2022).

• При расхождении требований настоящей технической спецификации и СТ НАК 37-2022 применяются требования настоящей технической спецификации.

Приложение

Приложение Г к ТС - Типовое двухнедельное меню.xlsx
Приложение к ТС - Тарифы на услуги - Лот 2.docx
ТЕ-ге қосымша - Қызметтерге арналған тарифтер - 2-лот.docx
СТ_НАК_37-2022_с_приказом_НАК_(1).pdf
Приложение Д.docx
Приложение Е.docx
Приложение Ж.docx
Приложение Л.docx
Приложение Б и В.docx
Приложение А.docx

Подписал	Токтабаев Жандос Сегизбайулы
Дата подписания	03.11.2026