



## Қызметтерді сатып алу жөнінде шарт №1072379/2025/1

29.04.2025 жылғы

"ОРТАЛЫҚ" Өндіруші кәсіпорны " жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, бұдан әрі «Тапсырыс беруші» деп аталатын, Бас директордың өндірістік мәселелер жөніндегі орынбасары Нұрсағат Нұрғұл Нұрсағатқызы негізінде әрекет ететін Сенімхат №3562421359 07.08.2024 бастап, атынан, бір жағынан, және Консорциум в составе "Фирма "Best-Service LTD" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі совместно с Товарищество с ограниченной ответственностью «МАKDAR-CATERING», Товарищество с ограниченной ответственностью "БУЛОЧКА" бұдан әрі «Өнім беруші» деп аталатын, Директор СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ атынан, негізінде қызмет ететін жарғы, , тұлғасында екінші тараптан бірлесіп «Тараптар», ал жоғарыда көрсетілгендей жеке-жеке «Тарап» деп аталатындар «Самұрық-Қазына» ұлттық әл-ауқат қоры» акционерлік қоғамының және дауыс беретін акцияларының (қатысу үлестерінің) елу және одан да көп пайызы тікелей немесе жанама түрде «Самұрық-Қазына» АҚ-ға меншік немесе сенімгерлік басқару құқығымен тиесілі заңды тұлғалардың сатып алуларын жүзеге асыру тәртібіне (бұдан әрі – Тәртіп) сәйкес және Нәтижелер хаттамасы № 1072379 негізінде осы Жұмыстарды сатып алу жөнінде шартты (бұдан әрі –Шарт) жасасты және төмендегідей келісімге келді.

Орындаушы осы Шартқа қол қоя отырып:

- заңнамаға сәйкес құрылған және әрекет ететін кәсіпкерлік субъектісі болып табылатынын;
- осы Шартқа қол қою үшін қандай да бір шектеулер, тыйым салулар жоқтығын;
- осы Шартқа қол қою алдында өзінің барлық кәсіпкерлік тәуекелдерін бағалағанын және сәйкестендіргенін растайды.

### 1. Шарттың мәні

1.1. Орындаушы Шарт талаптарына сәйкес Қызметтерді (бұдан әрі - қызметтер) көрсетуге міндеттенеді, ал Тапсырыс беруші Орындаушы Шарт бойынша өз міндеттемелерін тиісінше орындаған жағдайда осы Шарттың талаптарында қызметтерді қабылдауға және төлеуге міндеттенеді.

1.2. Орындаушы осы шарттың ережелерінде және оның қосымшаларында айқындалған мерзім ішінде осы Шарт бойынша қызметтер көрсетуге кірісуге міндетті.

1.3. Осы Шарт бойынша қызметтерді орындаудың жалпы мерзімі шарттың №1 және №2 қосымшаларында айқындалған.

1.4. Осы Шартта төменде көрсетілген терминдердің мынадай түсіндірмесі болады:

1.4.1. Шарт-Тапсырыс беруші мен орындаушы арасында қол жеткізілген, Тараптар оған барлық қосымшалармен және толықтырулармен, сондай-ақ осы Шартта сілтемелері бар барлық қажетті құжаттамамен қол қойған осы келісімді білдіреді.

1.4.2. Шарттың жалпы сомасы-осы Шарт бойынша орындаушыға осы Шарт бойынша өзінің барлық міндеттемелерін толық және тиісінше орындағаны үшін төленуге тиіс соманы білдіреді.

1.5. Қызметтер-бойынша қызметтерді білдіреді қызметкерлерді емдік-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету, Орындаушы Тапсырыс берушіге осы Шарттың талаптарына және оған қосымшаларға сәйкес көрсетеді.

1.6. Кемшіліктер-осы Шарттың талаптарын бұза отырып көрсетілген қызмет немесе қызметтердің бір бөлігі, кемшіліктерді, қателерді және дәлсіздіктерді қоса алғанда.

1.7. Өндірістік қауіпсіздік-еңбекті қорғау, өнеркәсіптік қауіпсіздік, қоршаған ортаны қорғау және радиациялық және ядролық қауіпсіздік, электр қауіпсіздігі, тасымалдау процесінің қауіпсіздігі саласындағы процестерді қамтитын басқару жүйесі.

### 2. Шарттың құны және төлеу шарттары

2.1. Осы Шарттың жалпы сомасы 441413280.00 (төрт жүз қырық бір миллион төрт жүз он үш мың екі жүз сексен) Теңге ҚР ҚҚС-ты қоса алғанда құрайды және Шарттың талаптарын тиісінше орындау үшін қажетті барлық шығыстарды қамтиды және шартта және Тәртібінде көзделген жағдайларды қоспағанда, Тараптар осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін толық орындағанға дейін өзгертуге жатпайды.

2.2. Шарт бойынша төлем түрлерінің жалпы арақатынасы Шарттың № 1 қосымшасында көрсетілген.

2.3. Шарт бойынша ақы төлеу мынадай тәртіппен жүргізіледі:

2.4. Көрсетілген қызметтер үшін ақы төлеу, оның ішінде Шарт бойынша түпкілікті есеп айырысу Тараптар көрсетілген қызметтер актісіне (бұдан әрі-көрсетілген қызметтер актісі) қол қойған және келесі құжат (лар) ұсынылған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күннен кешіктірілмейтін мерзімде жүргізіледі:

2.4.1. Шарт шеңберінде электрондық құжат нысанында көрсетілген қызметтердің барлық көлеміне елішілік құндылықты есептеу (көрсетілген қызметтердің түпкілікті актісімен бірге электрондық сатып алуды жүргізуді қамтамасыз ететін "Самұрық-Қазына" АҚ ақпараттық жүйесінде (бұдан әрі – жүйе) ұсынылады);

2.4.2. Қызмет бірлігінің құны Шартқа № 1 және/немесе №2 қосымшада көрсетілген және осы Шарттың қолданылу мерзімі ішінде ұлғайтуға жатпайды.

2.5. Көрсетілген Қызметтер үшін ақы төлеу, оның ішінде Шарт бойынша түпкілікті есеп айырысу Тараптар көрсетілген Қызметтер актісіне (актілеріне) (бұдан әрі – Көрсетілген қызметтер актісі) қол қойған және мынадай құжат (құжаттар) ұсынылған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күннен кешіктірілмейтін мерзімде жүргізіледі:





2.5.1. Шарт шеңберінде электрондық құжат нысанында көрсетілген қызметтердің барлық көлеміне елішілік құндылықты есептеу (Көрсетілген қызметтердің түпкілікті актісімен бірге электрондық сатып алуды жүргізуді қамтамасыз ететін «Самұрық-Қазына» АҚ-ның ақпараттық жүйесінде (бұдан әрі – Веб-портал) ұсынылады);

2.5.2. Шот-фактура;

2.6. Орындаушы Көрсетілген қызметтердің актісін (лерін) Тапсырыс берушіге Веб-портал арқылы жібереді. Веб-порталда Көрсетілген қызметтердің актілерін (лерін) электрондық түрде қалыптастыруға және оларға қол қоюға жол беріледі.

Заңнамаға сәйкес ресімделген және қол қойылған Көрсетілген қызметтер актісін (лерін) Орындаушы Тапсырыс берушіге Веб-портал арқылы жібереді.

Веб-порталда электрондық түрде Қызметтерді қабылдау-беру актісін (лерін) қалыптастыруға және оларға қол қоюға жол беріледі.

2.7. Тапсырыс беруші Орындаушының төлемге арналған құжаттар пакетін уақтылы ұсынбауына/қол қоюына байланысты төлемнің мерзімін өткізіп алғаны үшін жауапты болмайды.

2.8. Нақты көрсетілген Қызметтер үшін төлем бұрын төленген алдын ала төлем ескеріле отырып жүргізіледі.

2.9. Егер нақты көрсетілген қызметтердің құны осы Шарттың жалпы сомасына жетпеген жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіден осы Шарттың жалпы сомасының қалған бөлігіне ақы төлеуді талап етуге құқылы емес.

### 3. Қызмет көрсету мерзімдері және шарттары

3.1. Орындаушы Шарттың № 1, № 2 қосымшаларына сәйкес орны бойынша және мерзімінде Қызмет көрсетуге міндетті.

3.2. Тапсырыс берушінің көрсетілген Қызметтер актісіне қол қойған күні Қызмет көрсету күні болып есептеледі. Қызметтерді Орындаушы Тапсырыс берушіге Шарттың талаптарына сәйкес және Шарттың № 1, № 2 қосымшаларына сәйкес саны мен сапасы бойынша көрсетеді.

### 4. Тараптардың құқықтары және міндеттері

4.1. Орындаушы міндеттенеді:

4.1.1. Шарттың талаптарына сәйкес қызмет көрсетуге;

4.1.2. Осы Шартқа қол қойылған күннен бастап 20 (жиырма) жұмыс күні ішінде Орындаушы Шарт бойынша өз міндеттемелерін толық орындағанға дейін қолданылу мерзімімен Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді Шарттың жалпы құнының 3 % мөлшерінде Төлем тапсырмалары, Банк кепілдігі түрінде енгізсін. Осы міндеттеме, егер ол Тәртібінің 43-бабының 7-тармағында көрсетілген талаптарға сәйкес келсе, Орындаушыға қолданылмайды;

Шарттың орындалуын қамтамасыз ету белгіленген мерзімде ұсынылмаған жағдайда Тапсырыс беруші біржақты тәртіппен сатып алу туралы шартты орындаудан бас тартады және тендерлік өтінімді қамтамасыз етуді ұстап қалады. Сатып алу туралы шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізудің түпкілікті мерзімі өткенге дейін Орындаушының сатып алу туралы шарт бойынша өз міндеттемелерін толық және тиісінше орындауы жағдайлары алып тастауды құрайды. Тапсырыс беруші Орындаушыға жазбаша хабарлама жіберу арқылы сатып алу туралы шартты орындаудан біржақты тәртіппен бас тартады. Хабарламаға хат, жеделхат, телефонограмма, телетайпограмма, факс, электрондық құжат немесе электрондық хабарлама теңестіріледі. Орындаушы осы хабарламаны алған күннен бастап шарт біржақты тәртіппен бұзылған болып есептеледі.

Егер Орындаушы Тәртіптің 64-бабы 5-тармағының талаптарына сәйкес шарттың орындалуын қамтамасыз етуді алмастырмаған жағдайда, Тапсырыс беруші осы тармақта көзделген тәртіппен сатып алу туралы шартты орындаудан біржақты тәртіппен бас тартады.

4.1.3. Тапсырыс берушіге көрсетілетін Қызметтерге арналған құжаттарды Шартта көзделген мерзімде және шарттарда ұсынуға, оның ішінде:

4.1.3.1. Шарт шеңберінде электрондық құжат нысанында көрсетілген Қызметтердің барлық көлеміне (санына) Шарттағы елішілік құндылықты есептеу (Веб-порталда ұсынылады). Көрсетілген қызметтердің түпкілікті актісімен бірге ұсынылады;

4.1.4. Шарттың талаптарына сәйкес қызметтердің саны мен сапасы бойынша Тапсырыс беруші анықтаған кемшіліктерді жоюға.

4.1.5. Тендерлік өтінім құрамында мәлімделген білікті мамандар арқылы Қызмет көрсетуге.

4.1.6. Осы Шартты орындау үшін тартылатын қызметкерлерге осы Шартта көрсетілген жалақылар Шарттың бүкіл қолданылу кезеңіне белгіленсін және осы міндеттеменің орындалуын растау ретінде Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес алынған тиісті қызметкерлердің аударылған міндетті зейнетақы жарналары туралы Бірыңғай жинақтаушы зейнетақы қорынан \_\_\_\_\_ кешіктірілмейтін мерзімде тоқсан сайынғы негізде үзінді көшірмелер ұсынсуға (тендерлік құжаттамада Тәртіптің № 5 қосымшасының 35-тармағына сәйкес әлеуетті өнім беруші жұмыскерлерінің жалақысының ең төменгі шегі(тері) белгіленген кезде қолданылады);

4.1.7. Шартты орындау үшін тартылған Орындаушының жұмыскерлерінің жалақысы мен әлеуметтік қолдау шығыстарының ұлғаюын қамтамасыз етуге және осы міндеттеменің орындалуын растау ретінде Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес алынған тиісті жұмыскерлердің аударылған міндетті зейнетақы жарналары туралы Бірыңғай жинақтаушы зейнетақы қорынан \_\_\_\_\_ үзіндіден кешіктірілмейтін мерзімде тоқсан сайынғы негізде ұсыну (Тәртіптің 59-бабы 1-тармағының 9) тармақшасының алтыншы абзацына





сәйкес шарт жасасу және Тәртіптің 65-бабы 1-тармағының 16) тармақшасына сәйкес жасалған шарттарға өзгерістер енгізу кезінде қолданылады).

4.1.8. Қызмет көрсету кезінде Қазақстан Республикасының өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының талаптарын, сондай-ақ көрсетілген бағыттар бойынша Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттарын сақтауға.

4.1.9. Тапсырыс беруші мен мемлекеттік органдар алдында ықтимал оқиғалар, авариялар, жазатайым оқиғалар, қоршаған ортаның ластануы үшін, сондай-ақ Орындаушының өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы талаптарды және көрсетілген бағыттар бойынша Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттарын сақтамауы нәтижесінде туындайтын халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында толық жауапты болуға.

4.1.10. Тапсырыс берушінің объектісінде және (немесе) аумағында қызмет көрсету кезінде аварияларға, жазатайым оқиғаларға, қоршаған ортаның ластануына әкеп соғуы және (немесе) әкеп соқтыруы мүмкін барлық мән-жайлар туралы Тапсырыс берушіге дереу ескертуге.

4.1.11. Тапсырыс беруші және (немесе) уәкілетті органдар белгілеген мерзімдерде Тапсырыс беруші немесе өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы және Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттары саласындағы уәкілетті органдар анықтаған кемшіліктерді өз есебінен жоюға.

4.1.12. Тапсырыс берушінің және (немесе) уәкілетті органдардың өкілдеріне өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігінің, еңбекті және қоршаған ортаны қорғаудың жай-күйін тексеру үшін және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында Тапсырыс берушінің объектілерінде және (немесе) аумағында орналасқан Қызметтер көрсету орындарына қолжетімділікті қамтамасыз етуге.

4.1.13. Еңбекті қорғау, өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі бойынша оқытудан өткен мамандарды Қызмет көрсетуге жіберуге (мұндай талап Қызметтерге қолданылатын кезде ғана белгіленеді).

4.1.14. Орындаушы және (немесе) бірлесіп орындаушы жұмыскерлерінің жалпы саны 50 (елу) адамнан астам болған кезде өз қарамағында өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы өз қызметі және (немесе) мамандары болуы тиіс (мұндай талап Қызметтерге қатысты болған кезде ғана белгіленеді).

4.1.15. Денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган айқындаған тәртіппен өз жұмыскерлерін мерзімді медициналық қарап-тексеруді, сондай-ақ ауысым алдындағы және өзге де медициналық куәландыруды жүргізуге (мұндай талап көрсетілетін Қызметтерге қолданылатын кезде ғана белгіленеді).

4.1.16. Өз жұмыскерлерін қауіпсіз Қызмет көрсету үшін қажетті арнайы киіммен және басқа да жеке және ұжымдық қорғау құралдарымен қамтамасыз етуге міндеттенеді (мұндай талап Қызметтерге қатысты болған кезде ғана белгіленеді).

4.1.17. Қызметтердегі елішілік құндылығы бойынша ұсынылатын ақпараттың дұрыстығына кепілдік беру. Елішілік құндылығы бойынша дұрыс емес ақпарат берілген жағдайда орындаушы осы Шартқа сәйкес жауапты болады.

4.1.18. Тапсырыс берушіге осы Шарт бойынша көрсетілетін (көрсетілген) қызметтер туралы нақты және толық ақпарат беру.

4.1.19. Осы Шарт бойынша қызметтердің кездейсоқ қымбаттау тәуекелін көтеріңіз.

4.1.20. Тапсырыс берушіге дереу ескерту жасаңыз және одан жазбаша нұсқаулар алғанға дейін, Тапсырыс беруші үшін қызмет көрсету тәсілі туралы оның нұсқауларын орындаудың ықтимал қолайсыз салдары анықталған жағдайда, қызмет көрсету барысын тоқтата тұрыңыз.

4.1.21. Тапсырыс берушіге Орындаушы көрсететін қызметтердің сапасына қауіп төндіретін не осы Шартта көрсетілген мерзімде/мерзімдерде қызметтер көрсету мүмкін создаютстігін туғызатын, өзіне байланысты емес барлық мән-жайлар туралы дереу ескерту.

4.1.22. Егер мұндай нұсқаулар осы Шарттың талаптарына қайшы келмесе, қызмет көрсету барысында алынған Тапсырыс берушінің нұсқауларын орындау.

4.1.23. Тапсырыс берушіге осы Шарт бойынша барлық кепілдіктер мен куәліктердің бұзылуы нәтижесінде, сондай-ақ басқа да заңсыз әрекеттермен қоса, осы Шарт талаптарының тиісінше орындалмауынан туындаған келтірілген залалдарды өтеуге міндетті.

4.1.24. Қызметтерді көрсету кезінде пайдалану үшін Тапсырыс беруші ұсынған материалдарды, оның ішінде қағаз және электрондық жеткізгіштерде қайтаруды қамтамасыз ету.

4.1.25. Мемлекеттік бақылаушы органдар Тапсырыс берушіге Орындаушының қызметі нәтижесінде болуы мүмкін оқиғалар үшін айыппұл санкцияларын берген жағдайда келтірілген залал салдарынан төлемдер үшін материалдық жауаптылықта болады.

4.1.26. Адамдардың өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаның ластануына қауіп төндіретін, қажетті талаптар мен стандарттарды сақтамаған жағдайларда Орындаушыға Тапсырыс берушінің объектілерінде жұмыс істеуге тыйым салынуы немесе оның





қызметтерінің көлемі Тапсырыс беруші мүмкін деп санайтын қызметтерге ғана азайтылуы мүмкін. Бұл ретте Орындаушы осы Шарттың мерзімдеріне сәйкес қызметтердің уақтылы көрсетілуіне жауапты болады.

4.1.27. Қоршаған ортаға эмиссияларға өз бетінше рұқсат алуға, атмосфераға ластаушы заттардың шығарындыларымен, ағынды сулармен ластаушы заттардың төгінділерімен байланысты қоршаған ортаға эмиссиялар үшін, өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастырғаны үшін, қоршаған ортаның нормативтен тыс ластануы үшін, өзінің шаруашылық жүргізу құқығының нәтижесінде қоршаған ортаға келтірілген залалды өтеу үшін бюджетке белгіленген тәртіппен төлемдер жүзеге асыруға қызметі.

4.1.28. Орындаушының осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін толық және тиісінше орындауы үшін қажетті осы шарттың ережелерінде, Қазақстан Республикасының тәртібі мен заңнамасында көзделген және туындайтын өзге де міндеттерді орындауға міндетті.

4.1.29. Осы Шартқа № 5 қосымшада көрсетілген Тапсырыс берушінің өнім берушілері мен мердігерлері кодексінің талаптарын қатаң сақтау.

4.1.30. Осы Шартқа қол қойылғаннан кейін 5 (бес) жұмыс күні ішінде Тапсырыс берушіге осы Шартқа № 4 қосымшаға сәйкес нысан бойынша контрагенттің толтырылған сауалнамасын ұсынсын.

4.1.31. Орындаушы "Орталық Мыңқұдық" кенішіне кірер алдында 5 жұмыс күні ішінде серіктестік басшылығының немесе қауіпсіздік бөлімі бастығының атына хат жолдауы тиіс (e-mail:Ktolebaev@dportalyk.kazatomprom.kz, GAltynbek@dportalyk.kazatomprom.kz) кеніште болу мерзімдерін көрсете отырып, автомобильге техникалық паспортты, жеке куәлікті және вакцинация паспортын қоса бере отырып, келу мақсаттары туралы (вакцинация паспорттары болмаған жағдайда, нәтижелерін ұсыну ПТР сынақтары 3 тәуліктен кешіктірілмей).

#### 4.2. Орындаушының:

4.2.1. Тапсырыс берушіден Шартта көзделген төлемді талап етуге.

4.2.2. Тапсырыс берушіден Қызметтерді уақтылы қабылдауды және Көрсетілген қызметтердің актілеріне қол қоюды талап етуге;

4.2.3. Тапсырыс берушіден авансты (алдын ала төлемді) уақтылы қайтаруды талап етуге;

4.2.4. Тапсырыс берушіден қойылған өсімпұл, айыппұл және шығын сомасын төлеуді талап етуге.

4.2.5. Тапсырыс берушімен жазбаша келісім бойынша тендерлік өтінім құрамында мәлімделген мамандарды тең мәнділермен ауыстыруға.

4.2.6. Қазақстан Республикасының заңнамасында, Тәртіпте және (немесе) Шартта көзделген негіздер бойынша шартты бұзуға;

4.2.7. Тендерлік өтінім құрамындағы тендер кезеңінде Орындаушы көрсеткен бірлесіп орындаушыларға жиынтығында көрсетілетін қызметтер көлемінің (құнының) ¼-нен аспайтын (тендер тәсілімен сатып алуды жүзеге асыру кезінде) бірлесіп орындауға беру.

4.2.8. Қызмет көрсету басталғанға дейін Тапсырыс берушіден өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттарымен, сондай-ақ адамдардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін қауіпті өндірістік объектілер, жабдықтар және (немесе) Тапсырыс берушінің аумақтары туралы ақпаратпен танысуды талап етуге құқығы бар.

#### 4.3. Тапсырыс берушінің:

4.3.1. Орындаушы көрсеткен Қызметтерді Шарт талаптарына сәйкес қабылдауға.

4.3.2. Шағымдар болмаған жағдайда Көрсетілген қызметтер актісіне оны Орындаушыдан алған күннен бастап 10 (он) жұмыс күні ішінде қол қоюға.

4.3.3. Шарттың талаптарына сәйкес төлемді (дерді) жүзеге асыруға.

4.3.4. Тапсырыс берушіден алдын ала төлем алынған сомаға шарт бойынша өз міндеттемелерін толық және тиісінше орындаған күннен бастап 10 (он) жұмыс күні ішінде авансты (алдын ала төлемді) қайтаруды енгізілген қамтамасыз етуді Орындаушыға қайтару.

4.3.5. Шарт бойынша өз міндеттемелерін толық және тиісінше орындаған күннен бастап 10 (он) жұмыс күні ішінде шарттың орындалуын енгізілген қамтамасыз етуді Орындаушыға қайтару.

4.3.6. Орындаушыдан жазбаша сұрау салуды алған күннен бастап 2 жұмыс күнінен кешіктірілмейтін мерзімде Орындаушының өкілдерін өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттарымен қол қойғызып таныстыруға, сондай-ақ адамдардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін қауіпті өндірістік объектілер, жабдықтар және (немесе) Тапсырыс берушінің аумақтары туралы хабардар етуге міндеттенеді.

#### 4.4. Тапсырыс беруші құқылы:

4.4.1. Орындаушыдан Шартта көзделген тиісті сапа мен мөлшердегі қызметтерді алуға.

4.4.2. Шарт құнының тиісті төмендеуімен Шарт талаптарына сәйкес келмейтін Қызметтердің кез келген бөлігінен бас тартуға.

4.4.3. ҚР заңнамасында, Тәртіпте және (немесе) Шартта көзделген негіздер бойынша және тәртіппен Шартты бұзуға және (немесе) Шартты орындаудан бас тартуға.

Тапсырыс беруші Орындаушының Қызметтердегі елішілік құндылықтың болжамды есебін ұсынуын талап етуге құқылы емес.





4.4.4. Орындаушының қызметіне кез келген уақытта араласпай, Орындаушы көрсететін қызметтердің барысын, сапасын және толықтығын, оның ішінде өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асыруға, тексеруге.

4.4.5. Орындаушыдан ол Қазақстан Республикасының өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы заңнамасының және (немесе) Тапсырыс берушінің көрсетілген бағыттар бойынша ішкі нормативтік құжаттарының және (немесе) Тапсырыс берушінің өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы бұзушылықтарды жою туралы талаптарын орындамауын сақтамаған жағдайда есептелген айыппұлдардың сомасын өндіріп алуға құқығы бар.

4.4.6. Егер орындаушы көрсетілген қызметтердегі кемшіліктерді, шарттық міндеттемелердің талаптарын жою жөніндегі өз міндеттемелерін орындамаса, бұзушылықтар жойылғанға дейін Қызметтерді көрсетуді тұтастай немесе оның бір бөлігін тоқтату туралы жазбаша нұсқамамен өкім беру;

4.4.7. Кез келген уақытта Орындаушы көрсететін қызметтердің барысын, сапасы мен толықтығын, қызмет көрсету мерзімінің сақталуын тексеру.

4.4.8. Осы Шартты орындаудан бас тарту және егер Орындаушы осы шартта айқындалған мерзім ішінде қызметтер көрсетуге кіріспесе және/немесе қызметтерді соншалықты баяу көрсетсе, оларды осы Шартта белгіленген мерзімде аяқтау анық мүмкін болмайтындай етіп орындаушыдан залалдарды өтеуді талап ету.

4.4.9. Орындаушы қызметтер көрсету кезінде кемшіліктерді (ақауларды, кемшіліктерді) жоймаған жағдайда, сондай-ақ қызметтер көрсету кезінде Орындаушы тиісті түрде Қызметтер көрсетпейтіні анық болса, осы Шартты орындаудан бас тартуы, сондай-ақ залалдарды өтеуді талап етуі мүмкін.

4.4.10. Орындаушы көрсетілетін қызметтердегі жергілікті қамту үлесі бойынша дәйексіз ақпарат ұсынған жағдайда осы Шартты орындаудан бас тартуға және залалдарды өтеуді талап етуге;

4.4.11. Орындаушы осы Шарттың талаптарына сәйкес өзіне алған міндеттемелерін орындамаған және/немесе тиісінше орындамаған жағдайда есептелген өсімпұлдар (айыппұлдар) сомасын өндіріп алу.

4.4.12. Кез келген уақытта Орындаушы көрсететін қызметтердің барысы мен сапасын өндірістік қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде Қазақстан Республикасының Еңбекті қорғау, өнеркәсіптік қауіпсіздік, қоршаған ортаны қорғау, радиациялық және ядролық қауіпсіздік, электр қауіпсіздігі, тасымалдау процесінің қауіпсіздігі және Тапсырыс берушінің өндірістік қауіпсіздігі жөніндегі ішкі нормативтік құжаттар саласындағы нормативтік құқықтық актілеріне сәйкестігін тексеру.

4.4.13. Адамдардың өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаның ластануына қатер төндіретін жағдайларда Орындаушыға Тапсырыс берушінің объектілерінде қызметтер көрсетуді тоқтата тұру немесе тыйым салу. Бұл ретте Орындаушы осы Шарттың мерзімдеріне сәйкес қызметтердің уақтылы көрсетілуіне жауапты болады.

4.4.14. Осы Шарттың және Қазақстан Республикасы заңнамасының ережелерінде көзделген және туындайтын өзге де құқықтарды жүзеге асыру.

## 5. Қызметтерді тапсыру және қабылдау тәртібі

5.1. Тапсырыс беруші көрсетілген Қызметтердің техникалық ерекшелікке және Шарттың өзге де талаптарына сәйкестігін тексеруге құқылы.

5.2. Көрсетілген Қызметтерді қабылдауды Тапсырыс берушінің өкілдері осы Шартта көзделген құжаттар негізінде жүзеге асырады.

5.3. Көрсетілген қызметтердің саны мен сапасы мәселелері бойынша шағымды Тапсырыс беруші Орындаушыға қызмет көрсеткен сәттен бастап 30 (отыз) жұмыс күні ішінде не қабылдаудың әдеттегі тәсілімен анықталмаған кемшіліктерді (жасырын кемшіліктерді) анықтау кезінде ұсынады.

5.4. Егер Орындаушы 10 (он) жұмыс күні ішінде жауап бермесе, мұндай талап Орындаушы деп танылады және орындаушы өзінің тәуекелдері мен шығыстары есебінен хабарламаны алған сәттен бастап 10 (он) жұмыс күні ішінде Тапсырыс беруші көрсеткен кемшіліктерді жоюға міндеттенеді.

5.5. Егер Тапсырыс беруші Қызметтерді көрсеткен сәттен бастап 10 (он) жұмыс күні ішінде Орындаушыға қызметтердің тиісті емес саны және/немесе сапасы туралы хабарлама жібермеген жағдайда, Қызметтер Тапсырыс беруші қабылдаған болып есептеледі және осы Шарттың талаптарына сәйкес төленуге тиіс.

## 6. Кепілдіктер және Сапа

6.1. Орындаушы көрсетілетін Қызметтерге қолданылатын белгіленген талаптарға сәйкес келетін көрсетілген Қызметтердің сапасына кепілдік береді. Орындаушы осы Шарт бойынша көрсетілген Қызметтер қызметті қалыпты пайдалану кезінде конструкцияға, материалдарға немесе жұмысқа байланысты кемшіліктердің болмайтынына кепілдік береді.

6.2. Орындаушы Көрсетілген қызметтер актісіне қол қойылған күннен бастап 12 (месяцев) белгіленген кепілдік мерзімі ішінде Қызметтердің сапасына кепілдік береді.





## 7. Тараптардың жауапкершілігі

7.1. Шарт бойынша міндеттемелерді орындамағаны және/немесе тиісінше орындамағаны үшін Тараптар Қазақстан Республикасының заңнамасына және Шартқа сәйкес жауапты болады.

7.2. Орындаушының жауапкершілігі:

7.2.1. Орындаушы Шартта көрсетілген қызметтерді көрсету мерзімдерін кешіктірген жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіге шарттың жалпы сомасының 0,1% мөлшерінде, мерзімі өткен әрбір күнтізбелік күн үшін, бірақ шарттың жалпы сомасының 10% - нан аспайтын мөлшерде өсімпұл төлеуге міндетті.

7.2.2. Орындаушы Шарттың талаптарына сәйкес анықталған кемшіліктерді жою мерзімдерін бұзған жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіге мерзімі өткен әрбір күнтізбелік күн үшін шарт сомасының 0,1% мөлшерінде өсімпұл төлейді, бірақ шарттың жалпы сомасының 10% - нан аспайды.

7.2.3. Қызметтерде елішілік құндылықтың нақты есебі ұсынылмаған жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіге мерзімі өткен әрбір күн үшін Шарт сомасының 0,1% мөлшерінде, бірақ Шарт сомасының 10%-нан аспайтын мөлшерде өсімпұл төлейді.

7.2.4. Орындаушы осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындаудан бас тартқан немесе мүмкін болмаған жағдайда, осы Шарттың 11-бөлімінде көзделген жағдайларды қоспағанда, Тапсырыс беруші орындаушыдан шарттың жалпы сомасының 10% мөлшерінде айыппұл төлеуді талап етуге құқылы.

7.2.5. Осы Шарттың талаптарына сәйкес контрагенттің сауалнамасы уақтылы ұсынылмаған жағдайда, Тапсырыс беруші мердігерден осы Шарт сомасының 5% мөлшерінде айыппұл төлеуді талап етуге құқылы.

7.2.6. Осы Шартқа № 5 қосымшада көрсетілген Тапсырыс берушінің өнім берушілері мен мердігерлері Кодексінің талаптары сақталмаған жағдайда Тапсырыс беруші мердігерден осы Шарт сомасының 5% мөлшерінде айыппұл төлеуді талап етуге құқылы.

7.3. Орындаушы Тапсырыс берушінің осы Шарт бойынша төленуге жататын сомалардан Орындаушының осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындамағаны және/немесе тиісінше орындамағаны үшін Тапсырыс берушіге тиесілі өсімпұл (айыппұл) сомасын ұстап қалуына келіседі.

7.4. Егер Орындаушы Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді Шарттың 4.1.3-тармағында белгіленген мерзімде ұсынбаған жағдайда, онда Шарт өзінің қолданысын тоқтатады және Тапсырыс беруші Орындаушыны таңдау кезеңінде Орындаушы енгізген тендерге қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді ұстап қалады.

7.5. Орындаушы Қазақстан Республикасының өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, еңбекті және қоршаған ортаны қорғау, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының және (немесе) көрсетілген бағыттар бойынша Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттарының талаптарын сақтамаған және (немесе) анықталған бұзушылықтарды жою жөніндегі Тапсырыс берушінің талаптарын орындамаған жағдайда, Орындаушы әрбір анықталған сәйкессіздік үшін Шарт сомасынан 0,1% мөлшерінде, бірақ Шарттың жалпы құнының 10%-нан аспайтын мөлшерде тұрақсыздық айыбы түрінде жауапты болады.

7.6. Тапсырыс берушінің жауапкершілігі:

7.6.1. Шарт бойынша төлемдер (оның ішінде аванстық төлемдер) кешіктірілген жағдайда Тапсырыс беруші Орындаушыға шарттың жалпы сомасы 0,1% мөлшерінде, мерзімі өткен әрбір күнтізбелік күн үшін, бірақ шарттың жалпы сомасы 10%-дан аспайтын мөлшерде өсімпұл төлеуге тиіс.

7.6.2. Орындаушы ұсынған аванстық төлемді қамтамасыз етуді қайтару кідірілген жағдайда Тапсырыс беруші Орындаушыға мерзімі өткен әрбір күнтізбелік күн үшін шарттың жалпы сомасы 0,1% мөлшерінде, бірақ шарттың жалпы сомасы 10%-дан аспайтын мөлшерде өсімпұл төлеуге тиіс.

7.6.3. Орындаушы ұсынған Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді қайтару кідірілген жағдайда Тапсырыс беруші Орындаушыға мерзімі өткен әрбір күнтізбелік күн үшін Шарт сомасының 0,1% мөлшерінде өсімпұл төлеуге тиіс, бірақ шарттың жалпы сомасы 10%-нан аспауға тиіс.

7.6.4. Тапсырыс беруші Көрсетілген қызметтер актісіне қол қояды кідірткен жағдайда Тапсырыс беруші Орындаушыға шарттың жалпы сомасы 0,1% мөлшерінде, бірақ шарттың жалпы сомасы 10%-дан аспайтын мөлшерде, әрбір күнтізбелік күн үшін өсімпұл төлейді.

7.6.5. Тапсырыс беруші құжаттарды уақтылы ұсынбаған жағдайда (егер Шарттың талаптары бойынша Тапсырыс берушінің Қызмет көрсету үшін орындаушыға құжаттарды ұсынуы талап етілсе), соның салдарынан Орындаушы Шартта көзделген өз міндеттемелерін орындай алмаған жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіден Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен мерзімі өткен залалдарды өтеуді талап етуге құқылы.

7.7. Орындаушы Шарт бойынша өз міндеттемелерін бұзған жағдайда, Тапсырыс беруші «Самұрық-Қазына» АҚ-ның Сенімсіз әлеуетті өнім берушілерінің (өнім берушілерінің) тізбесіне Орындаушы туралы мәліметтерді енгізу үшін сатып алу мәселелері жөніндегі уәкілетті органға белгіленген тәртіппен ақпарат жібереді.

7.8. Орындаушы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындауды бұзған жағдайда, Тапсырыс беруші Шарттың орындалуын енгізілген





қамтамасыз ету сомасынан Орындаушыға Шарт бойынша өз міндеттемелерін бұзғаны және осыған байланысты туындаған залалдар үшін есептелген тұрақсыздық айыбының сомасын ұстап қалуға құқылы.

7.9. Тапсырыс беруші алдын ала төлем жасағаннан аз сомаға нақты Қызметтер көрсету кезінде Шарттың қолданылуы тоқтатылған жағдайда Тапсырыс беруші енгізілген авансты қайтаруды қамтамасыз ету сомасынан тиісті айырманы ұстап қалуға құқылы.

7.10. Тұрақсыздық айыбын (айыппұлды, өсімпұлды) төлеу Тараптарды осы Шартта көзделген міндеттемелерді орындаудан босатпайды.

### 8. Шартты өзгерту, бұзу тәртібі

8.1. Осы Шартқа өзгерістер мен толықтырулар енгізу Қазақстан Республикасының заңнамасына және Тәртібіне сәйкес жүзеге асырылады.

8.2. Жобаға не сатып алу туралы жасалған Шартқа өткізілетін (өткізілген) сатып алу талаптарының мазмұнын және/немесе орындаушыны таңдау үшін негіз болған ұсынысты өзгерте алатын өзгерістерді Тәртібінің тиісті тармағында (тарында) көзделмеген өзге де негіздер бойынша енгізуге жол берілмейді.

8.3. Тапсырыс беруші мынадай жағдайларда Шартты орындаудан біржақты тәртіппен бас тартуға құқылы:

8.3.1. Қазақстан Республикасы Азаматтық кодексінің 404-бабының 2-тармағының негізінде;

8.3.2. Орындаушы өз міндеттемелерін бұзған жағдайда;

8.3.3. Қызметтерді сатып алудың орынды еместігіне байланысты;

8.3.3.1. Төтенше жағдайға немесе экономикадағы басқа да жағымсыз құбылыстарға байланысты Тапсырыс берушінің шығыстары қысқарған жағдайда;

8.3.3.2. Тапсырыс берушінің алқалы атқарушы органының/байқау кеңесінің шешімі негізінде өндірістік қажеттілік болмаған жағдайда (алқалы атқарушы орган/басқару органының байқау кеңесі/жоғары органы (қатысушылардың жалпы жиналысы) болмаған жағдайда.

Қызметтерді сатып алудың негізді орынсыздығына байланысты сатып алу туралы шартты орындаудан бас тартуға Тапсырыс беруші Орындаушыға өзі нақты шеккен шығыстарды төлеген жағдайда жол беріледі.

8.3.3.3. Шарт талаптарының бірі Шарт талаптарында көзделген сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл жөніндегі міндеттемелерді бұзған кезде.

8.3.4. Тәртіптің 31 бабының 1 тармағында көрсетілген

8.3.5. Орындаушы осы Шарттың талаптарында көзделген қызметтерді көрсету мерзімдерін Тапсырыс берушіге байланысты емес себептер бойынша күнтізбелік 30 (отыз) күннен артық кешіктірген жағдайда;

8.3.6. Орындаушы осы шартта айқындалған мерзімдер ішінде қызметтерді қабылдау барысында анықталған кемшіліктерді жоймауы;

8.3.7. Орындаушы Тапсырыс берушіге контрагенттің толтырылған сауалнамасын осы Шарттың талаптарына сәйкес мерзімдерде, осы Шартқа № 4 қосымшаға сәйкес нысан бойынша ұсынбаған жағдайда.

8.3.8. Осы Шартқа № 5 қосымшада көрсетілген өнім беруші Кодексінің талаптары бұзылған жағдайда;

8.3.9. Мердігердің комплаенс-тексеруінің теріс нәтижелері анықталған жағдайда.

8.3.10. Тәртіпте анықталған басқа жағдайларда.

8.4. Тапсырыс беруші Шартты орындаудан бас тартқан кезде Тапсырыс беруші Орындаушыға Шарттан бас тартудың болжамды күніне дейін кемінде күнтізбелік 15 (он бес) күн бұрын тиісті жазбаша хабарлама жібереді. Хабарламада Шарттан бас тартудың себебі көрсетілуі тиіс, күші жойылған шарттық міндеттемелердің көлемі, сондай-ақ Шарттан бас тарту туралы хабарламаның күшіне ену күні айтылуы тиіс. Жоғарыда көрсетілген мән-жайларға байланысты Шартты бұзу кезінде орындаушы Шартты орындауға байланысты нақты шығындар үшін ғана Шартты бұзу күніне ақы талап етуге құқылы.

8.5. Сатып алуда «Самұрық-Қазына» АҚ-ның құрылымдық бөлімшесі тұлғасында сатып алуды жүзеге асыру мәселелері жөніндегі уәкілетті орган бұзушылықтарды анықтаған жағдайда Тапсырыс берушінің жасалған Шартты біржақты одан бас тартуына жол берілмейді. Бұл жағдайда Шарт талаптардың өзара келісімі бойынша ҚР заңнамасының талаптарына сәйкес және Орындаушыға Шарт бұзылған күнге нақты жұмсалған шығыстарды төлеу кезінде бұзылуы мүмкін.

8.6. Егер Шарт Тапсырыс берушінің кінәсінен бұзылған жағдайда, Орындаушы Тапсырыс берушіден Шарт талаптарын тиісінше орындамау салдарынан туындаған келтірілген залалдар мен шығындарды, сондай-ақ қойылған өсімпұл мен айыппұлдың сомасын қаржылық өтеуді талап етуге құқылы.

### 9. Хат-хабар

9.1. Егер Шарттың талаптарына сәйкес кез келген хат-хабарды жүргізу, хабарлама, нұсқаулық, келісім, мақұлдау, куәлік немесе басқа біреудің шешімдерін жіберу немесе беру қажет болса және егер басқаша келісілмесе, онда хат-хабардың бұл түрі жазбаша нысанда негізсіз бас тартусыз және кешіктірусіз жүзеге асырылады.

9.2. Шартқа сәйкес немесе оған байланысты хат-хабарға қатысты барлық құжаттарда Шарттың нөмірімен Тараптардың деректемелері көрсетілуі тиіс.

9.3. Осы Шарттың талаптары бойынша жазбаша нысанда орындалуға тиіс кез келген хат-хабар, хабарламалар, есептер, сұрау салулар,





талаптар, бекітулер, келісімдер, нұсқаулықтар, тапсырыстар, сертификаттар немесе басқа да хабарламалар алдын ала ұсынылуы және факсты/электрондық нұсқаны алған күннен бастап 5 (бес) жұмыс күні ішінде кейіннен түпнұсқасын бере отырып, пошта хабарламасы бар тапсырысты хатпен, факспен немесе электрондық поштамен тапсырылуы тиіс.

9.4. Курьерлік поштамен, телекспен, жеделхатпен немесе факспен жіберілген кез келген хабарлама (неғұрлым ертерек алынғаны расталмаған кезде) беру сәтінде жеткізілген болып есептеледі.

9.5. Тапсырыс (әуе) хатпен жіберілген хабарлама пошта бөлімшесінің немесе курьерлік қызметтің поштаның жеткізілгенін растайтын мөртабаны болған жағдайда жеткізілді деп есептеледі.

9.6. Осы Шарттың талаптары бойынша, егер олар электрондық құжат түрінде ресімделсе және электрондық цифрлық қолтаңбамен қол қойылса және электрондық пошта немесе өзге де цифрлық байланыс арналары арқылы жіберілсе, жазбаша нысанда орындалуы тиіс кез келген хат-хабар, хабарламалар, есептер, сұрау салулар, талаптар, бекітулер, келісімдер, нұсқаулықтар, тапсырыстар, сертификаттар немесе басқа да хабарламалар, шарт талаптарына сәйкес уақтылы және тиісті нысанда ұсынылған болып есептеледі.

#### **10. Шарттың мерзімі**

10.1. Осы Шарт Тараптардың уәкілетті органдарының осы Шартты жасасу туралы шешімі қабылданған сәттен бастап күшіне енеді және Тараптар өз міндеттемелерін толық орындағанға дейін, ал өзара есеп айырысулар бөлігінде олар толық аяқталғанға дейін қолданылады.

#### **11. Еңсерілмейтін күш жағдайлары (Форс-мажор)**

11.1. Тараптар, егер ол еңсерілмейтін күш жағдайларының салдары болып табылса, осы Шарт бойынша міндеттемелерді толық немесе ішінара орындамағаны үшін жауаптылықтан босатылады. Осы бөлімнің мақсаттары үшін «еңсерілмейтін күш жағдайы» Тараптардың бақылауына бағынбайтын және күтпеген сипаттағы оқиғаны білдіреді. Мұндай оқиғалар соғыс, табиғи немесе табиғи апаттар, эпидемия, карантин, эмбарго және басқалар сияқты, бірақ олармен шектелмейтін әрекеттерді қамтуы мүмкін.

11.2. Еңсерілмейтін күш жағдайы туындаған кезде міндеттемелерді орындау мүмкін еместігі туындаған Тарап екінші Тарапқа осындай жағдайлар басталған сәттен бастап күнтізбелік 5 (бес) күн ішінде форс-мажордың болжамды қолданылу мерзімі туралы жазбаша нысанда (хабарлама) және олардың себептері туралы хабарлауға, сондай-ақ құзыретті орган берген осындай жағдайлардың туындау фактісін растайтын құжаттарды ұсынуы тиіс.

#### **12. Дауларды шешу тәртібі**

12.1. Осы Шартқа қатысты Тараптар арасында пайда болуы мүмкін барлық даулар және келіспеушіліктер келіссөздер арқылы шешіледі.

12.2. Егер осындай келіссөздер нәтижесінде Тараптар Шарт бойынша дауды шеше алмаса, Тараптардың кез келгені осы мәселені Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес сот тәртібімен шешуді талап ете алады. Осы Шартпен реттелмеген барлық мәселелер Қазақстан Республикасының заңнамасымен реттеледі.

12.3. Осы Шарт Қазақстан Республикасының заңнамасының нормаларымен реттеледі.

#### **13. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл**

13.1. Осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындау кезінде Тараптар және олардың қызметкерлері қандай да бір заңсыз артықшылықтарды немесе өзге де заңсыз мақсаттарды алу мақсатында осы тұлғалардың іс-әрекеттеріне немесе шешімдеріне ықпал ету үшін кез келген тұлғаларға тікелей немесе жанама түрде қандай да бір ақшалай қаражатты немесе құндылықтарды төлеуді төлемейді, ұсынбайды және төлеуге рұқсат бермейді.

13.2. Осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындау кезінде Тараптар және олардың қызметкерлері осы Шарттың мақсаттары үшін қолданылатын заңнамада пара беру/алу, коммерциялық параға сатып алу ретінде сараланатын іс-әрекеттерді, сондай-ақ қолданыстағы заңнаманың және Қылмыстық жолмен алынған кірістерді заңдастыруға (жылыстатуға) қарсы іс-қимыл туралы халықаралық актілердің талаптарын бұзатын іс-әрекеттерді жүзеге асырмайды.

13.3. Осы Шарт тараптарының әрқайсысы басқа Тараптың қызметкерлерін қандай да бір жолмен, оның ішінде ақшалай сомаларды, сыйлықтарды беру, олардың атына жұмыстарды (қызметтерді) өтеусіз орындау жолымен және қызметкерді белгілі бір тәуелділікке қоятын және осы қызметкердің оны ынталандыратын тараптың пайдасына қандай да бір іс-әрекеттерді орындауын қамтамасыз етуге бағытталған басқа да тәсілдермен ынталандырудан бас тартады.

13.4. Тарапта қандай да бір Сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайлардың бұзылғаны немесе орын алуы мүмкін деген күдік туындаған жағдайда, тиісті Тарап екінші Тарапты жазбаша нысанда хабардар етуге міндеттенеді.

13.5. Жазбаша хабарламада Тарап контрагенттің, оның қызметкерлерінің пара беру немесе алу, коммерциялық параға сатып алу сияқты қолданыстағы заңнамада сараланатын әрекеттерінен, сондай-ақ қолданыстағы заңнаманың және Қылмыстық жолмен алынған кірістерді заңдастыруға қарсы іс-қимыл туралы халықаралық актілердің талаптарын бұзатын әрекеттерінен көрінетін осы шарттардың қандай да бір ережелерінің бұзылғанын немесе орын алуы мүмкін екенін анық растайтын немесе болжауға негіз болатын фактілерге сілтеме жасауға немесе материалдарды ұсынуға міндетті.

13.6. Осы Шарттың Тараптары сыбайлас жемқорлықтың алдын алу жөніндегі рәсімдердің жүргізілуін таниды және олардың сақталуын бақылайды. Бұл ретте Тараптар сыбайлас жемқорлық қызметіне тартылуы мүмкін контрагенттермен іскерлік қатынастар тәуекелін азайту







үшін ақылға қонымды күш-жігер жұмсайды, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықтың алдын алу мақсатында бір-біріне өзара жәрдем көрсетеді.  
13.7. Тараптар сыбайлас жемқорлық қызметіне Тараптарды тарту тәуекелдерін болдырмау мақсатында комплаенс тексерулер жүргізу жөніндегі рәсімдерді іске асыруды қамтамасыз етуге міндеттенеді.

#### 14. Комплаенс-Орындаушыны тексеру

14.1. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл шеңберінде Шарттың 13-бабына сәйкес Тапсырыс беруші Орындаушыға комплаенс-тексеру жүргізу құқығын өзіне қалдырады.

14.2. Комплаенс-тексеру жүргізу барысында Тапсырыс беруші Орындаушыны сыбайлас жемқорлық көріністерін, ақшаны жылыстатуды және терроризмді қаржыландыруды қоса алғанда, қандай да бір заңсыз қызметке қатысуын, Орындаушының, оның акционерлерінің / құрылтайшыларының / қатысушыларының болуын қоса алғанда, ынтымақтастықтан/теріс ақпараттан/өзге де мәліметтерден бас тарту үшін негіздердің бар-жоғын тексереді, ынтымақтастыққа тыйым салатын халықаралық санкцияларға ұшыраған адамдар тізіміндегі басшылар.

#### 15. Құпиялылық

15.1. Тараптар осы Шартқа қол қою арқылы осы Шарттың мазмұны, сондай-ақ төлем туралы ақпарат құпия еместігіне және Қазақстан Республикасының уәкілетті органдары мен ұйымдарының веб-порталында және/немесе өзге де ақпараттық жүйелерінде үшінші тұлғалар үшін қолжетімді екендігіне өз келісімін білдіреді.

Осы Шарт бойынша Тараптар беретін және/немесе пайдаланатын өзге де құжаттама мен ақпарат құпия болады және Тараптар Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында және Тәртіпте көзделген жағдайларды қоспағанда, екінші Тараптың алдын ала жазбаша келісімінсіз бұл ақпаратты үшінші тұлғаларға беруге құқылы емес.

Осы тармақтың екінші абзацы Шарттың мәніне қатысты мәселелерді оларды практикалық шешу мүддесінде немесе мұндай жария ету Қазақстан Республикасының заңнамасында ұйғарылған не оған уәкілетті мемлекеттік органдардың талап етуі бойынша жүзеге асырылатын жағдайларда сотта қарау жағдайларына қолданылмайды.

15.2. ИМердігер Тапсырыс берушінің Шарт бойынша ақпаратты, оған қоса, бірақ онымен шектелмей, Тапсырыс беруші банктер-контрагенттердің байланыс арналарының талап етілетін хаттамаларын пайдалана отырып, деректерді берудің қорғалған арнасы арқылы «Самұрық-Қазына» АҚ Ақпараттық-талдау жүйесіне үзінді көшірмелер жіберуі арқылы Самұрық-Қазына» АҚ-ға төлем деректемелері мен егжей-тегжейлері туралы ақпаратты ашуға құқылы екендігімен келіседі.

#### 16. Басқа шарттар

16.1. Тараптар осы Шарттың талаптарымен келісе отырып және Орындаушының кепілдіктері негізінде және оларға адалдықпен сүйене отырып, Орындаушы:

(а) Орындаушы да, оның үлестес тұлғалары да, Орындаушының барлық акционерлері де АҚШ Қаржы министрлігінің шетелдік активтерді бақылау басқармасы (Office of Foreign Assets Control of U.S. Department of the Treasury) басқаратын Еуропалық одақтың және (немесе) Ұлыбританияның және (немесе) SDN санкциялық тізімдерінде (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – арнайы бөлінген азаматтар мен бұғатталған тұлғалардың тізімі), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – корреспонденттік шотты немесе өтпелі төлем шотын ашуға немесе жүргізуге тыйым салынған немесе бір немесе бірнеше қатаң шарттарға бағынатын шетелдік қаржы институттарының тізімі), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – SDN-ге негізделмеген санкциялар тізімі) санкциялар тізіміне, сондай-ақ аумақтан тыс әрекеті бар кез келген басқа санкциялар тізіміне енгізілмегеніне кепілдік береді.

Орындаушының Шартпен келісімі осы тармақтың (а) тармақшасында көрсетілген санкцияларды бұзуға әкеп соқпайды;

(б) Орындаушы Шарт бойынша тиісті міндеттемені орындауға міндетті болған күні және осы Шартқа сәйкес оның нақты орындалған күніне дейін – Орындаушының шоттары, оның ішінде Шарт бойынша төлемдер жасау үшін пайдаланылатын меншікті және корреспонденттік шоттары АҚШ Қаржы министрлігінің шетелдік активтерді бақылау басқармасы (Office of Foreign Assets Control of U. S. Department of the Treasury) басқаратын оларға қатысты активтерді тоқтату режимі қолданылатын ЕО-ның қаржылық санкцияларының объектілері болып табылатын адамдардың, топтардың және ұйымдардың жиынтық тізбесіне енгізілмеген (Consolidated List of persons, groups and entities subject, under EU Sanctions, to an asset freeze and the prohibition to make funds and economic resources available to them) және (немесе) Ұлыбританиядағы Қаржылық санкцияларды жүзеге асыру жөніндегі басқарманың қаржылық санкциялар объектілерінің жиынтық тізімі (Consolidated List of financial sanctions targets of the Office of Financial Sanctions Implementations in the UK) және (немесе) SDN (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – арнайы бөлінген азаматтар мен бұғатталған тұлғалардың тізімі), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – шетелдіктердің тізімі корреспонденттік шот немесе өтпелі төленетін шот ашатын немесе жүргізетін қаржы институттары тыйым салынған немесе бір немесе бірнеше қатаң шарттарға бағынады), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – SDN-ге негізделмеген санкциялар тізімі) банктерде немесе қаржы институттарында орналасқан.





(с) Орындаушының атынан осы Шартқа қол қоятын тұлға(лар) АҚШ Қаржы министрлігінің шетелдік активтерді бақылау басқармасы (Office of Foreign Assets Control of U. S. Department of the Treasury) басқаратын Еуропалық одақтың және (немесе) Ұлыбританияның санкциялар тізіміне және (немесе) SDN (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – арнайы бөлінген азаматтар мен бұғатталған тұлғалардың тізімі), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – корреспонденттік шотты немесе өтпелі төлем шотын ашуға немесе жүргізуге тыйым салынған немесе бір немесе бірнеше қатаң шарттарға бағынатын шетелдік қаржы институттарының тізімі), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – SDN-ге негізделмеген санкциялар тізімі), сондай-ақ аумақтан тыс әрекеті бар кез келген басқа Санкциялар тізіміне енгізілмеген.

16.2. Егер Орындаушының қандай да бір кепілдігі жалған, анық емес және (немесе) дәл болмаса, Орындаушы екінші Тараптың талабын алған күннен бастап 10 (он) жұмыс күнінен кешіктірмей, Орындаушының осындай кепілдігінің дәйексіздігі немесе дәл емес болуы нәтижесінде немесе оған байланысты туындаған тікелей және/немесе жанама шығындарды екінші Тарапқа өтеуге міндетті. Бұл ретте Тапсырыс беруші осы Шартты орындаудан біржақты тәртіппен бас тартуға құқылы.

16.3. Егер Шартпен келісім жасалған күннен кейін қандай да бір жаңа Санкциялық Акт қабылданса немесе қандай да бір қолданыстағы Санкциялық Актіге өзгерістер енгізілсе немесе тиісті юрисдикцияның құзыретті мемлекеттік органының ресми түсіндірмесіне немесе шешіміне байланысты қолданылып жүрген Санкциялық Актінің («Жаңа Санкциялар») қолданылу аясы кеңейсе немесе өзгеше түрде өзгерсе және осындай Жаңа Санкциялар:

(а) ақылға қонымды және негізделген қорытынды бойынша Тараптар екінші Тараптың осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындауын мүмкін етпеуі немесе айтарлықтай қиындатуы мүмкін және (немесе)

(б) осындай Тараптың қаржыландыру көздеріне және (немесе) Тарап үшін тікелей және/немесе жанама шығындарға (олардың ақылға қонымды қорытындысы бойынша) ұзақ уақыт қол жеткізе алмауына әкеп соқтырған немесе әкеп соқтыруы мүмкін және (немесе)

(с) олар бұзушылыққа немесе өнімді жеткізуді/көрсетілетін қызметті тоқтатуға әкелуі мүмкін

(д) Тараптардың қандай да бірінің елеулі кредиттік шарттарында қамтылған, оларды сақтау Жаңа Санкциялармен мүмкін емес немесе айтарлықтай кедергі келтіретін Тараптардың міндеттемелерін (ковенанттарын) бұзуға әкеп соғады және (немесе)

(е) осындай Тараптың кредиттік рейтингінің төмендеуіне әкеп соқтырды немесе тиісті рейтингтік агенттік жазбаша нысанда растаған мұндай төмендеу ықтималдығы бар (бірге – «Жаңа Санкциялардың Салдары»), мұндай Тарап Жаңа Санкциялар қабылданған сәттен бастап 2 жұмыс күні ішінде (осы бапта көзделген әрбір хабарлама бұдан әрі «Санкциялар туралы хабарлама» деп аталады) ресми растайтын құжаттарды қоса бере отырып және осы санкциялардың оған әсері туралы екінші Тарапты бұл туралы дереу жазбаша хабардар етуге міндеттенеді.

16.4. Санкциялар туралы хабарлама ұсынылған күннен бастап 2 жұмыс күнінен кешіктірмей Тараптардың осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін орындауына Жаңа Санкциялардың ықтимал әсеріне қатысты өз ұстанымдарын адал талқылау және келісу үшін, сондай-ақ осы Шартқа өзгерістер енгізуді, тиісті юрисдикцияның құзыретті мемлекеттік органынан рұқсаттар/лицензиялар алуды қоса алғанда («Адал келіссөздер»), Жаңа Санкциялардың осындай теріс әсерін болғызбау немесе ықтимал төмендету жөніндегі ықтимал заңды және ақылға қонымды шаралар туралы Тараптар кездесу(лер)/келіссөздер өткізеді.

16.5. Тараптар жүргізілген адал келіссөздердің нәтижелері бойынша өзара қолайлы шешімге қол жеткізген кезде Тараптар өздері келіскен шараларды іске асыру үшін 5 жұмыс күні ішінде не олар келіскен өзге мерзім ішінде ақылға қонымды күш-жігер жұмсайды, Жаңа Санкциялардың бұзылуын немесе оларды Тараптардың осы Шартты орындауына қолдануын болғызбауға мүмкіндік беретін шаралар іске асырылуы мүмкін.

16.6. Тараптар адал келіссөздердің бірінші күні өткізілгеннен кейін 5 жұмыс күні өткен соң келісімге қол жеткізбеген жағдайда, кез келген Тарап кез келген уақытта Жаңа Санкциялар қолданылатын немесе оларға қатысты Жаңа Санкциялар туындаған Тарапқа («Тыйым салынған Тарап») келісімге қол жеткізбеушілік туралы хабарлама («Келісімге қол жеткізбеушілік туралы хабарлама») жіберуге құқылы. Келісімге қол жеткізілмегені туралы осындай хабарлама жіберілген жағдайда Тарап Шартты орындаудан біржақты тәртіппен бас тартуға және келтірілген тікелей және/немесе жанама шығындардың орнын толтыруды талап етуге құқылы.

16.7. Тараптар жоғарыда келтірілген ережелерді шектемей, егер осы Шарт бойынша кез келген төлемдерді АҚШ долларымен не тенге жүзеге асыру Тапсырыс беруші үшін заңсыз, мүмкін емес немесе Тараптардың өзара келісуі бойынша Жаңа Санкциялар, 15.8-баптың ережелері себебінен өзгеше түрде орынсыз болған жағдайда келіседі, Тараптардың ақылға қонымды пікірі бойынша баламалы валютада төлем жасау Тараптарға Жаңа Санкциялардың салдарын болдырмауға мүмкіндік берген жағдайда басым тәртіппен қолдануға жатады және мұндай жағдайда 15.5 және 15.6-тармақтардың ережелері қолдануға жатпайды.

16.8. Тараптар осымен халықаралық банк жүйесіндегі белгісіздікті назарға ала отырып, егер кез келген сәтте осы Шарт бойынша кез келген төлемдерді АҚШ долларымен не \_\_\_\_\_ жүзеге асыру Орындаушы үшін заңсыз, мүмкін емес немесе Тараптардың өзара келісуі бойынша өзге де түрде орынсыз болып қалса, осыны растайды және келіседі, Тапсырыс беруші Орындаушыны бұл туралы жазбаша нысанда хабардар етуге міндеттенеді және Тараптар осындай төлем жүргізілетін баламалы валютаны тенге («Баламалы валюта»)





және осындай төлемді алушы Тараптың банктік шотының деректемелерін жазбаша нысанда бірлесіп келіседі, Тараптар келісілген валютада төлемді табысты жүргізу үшін бір біріне барлық қажетті және ақылға қонымды жәрдем көрсетуге міндеттенеді.

16.9. Егер осы Шартта өзгеше көрсетілмесе, егер осы Шартта төлемдер немесе есеп айырысулар жүргізілуі тиіс қандай да бір сомалар көрсетілсе, есептелсе немесе айқындалса (оның ішінде 15.8-тармақ теңгемен, рубльмен немесе өзге валютамен қолданылған жағдайда), онда Тараптар, егер немесе Қазақстан Республикасының Ұлттық Банкі тиісті валюталардың бағамдары туралы ақпаратты өзінің интернет сайтында ([www.nationalbank.kz](http://www.nationalbank.kz)) тиісті төлем немесе есеп айырысу күніне (төлем немесе есеп айырысу байланыстырылған күн) бағам бойынша тенге жарияламаса, мұндай төлемдерді немесе АҚШ долларымен есеп айырысуды жүзеге асыру мақсаттары үшін осы сомалар тиісті төлем немесе есеп айырысу күніне (төлем немесе есеп айырысу байланыстырылған күн) Қазақстан Республикасы Ұлттық Банкінің бағамы бойынша АҚШ долларына қайта есептелетін болады.

16.10. Шарт тараптардың әрқайсысы үшін бірдей заңды күші бар 2 (екі) данада жасалды. Тараптар айырбастайтын Шартқа қатысты барлық хат-хабарлар және басқа құжаттама осы шарттарға сәйкес келуі керек.

16.11. Осы Шартқа барлық қосымшалар, өзгерістер мен толықтырулар оларды жазбаша түрде жасаған және Тараптардың уәкілетті тұлғалары қол қойған жағдайда оның ажырамас бөліктері болып табылады.

16.12. Шарт Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес жасалды және реттеледі.

### 17. Тараптардың заңды мекенжайлары және банк деректемелері

"ОРТАЛЫҚ" Өндіруші кәсіпорны " жауапкершілігі шектеулі серіктестігі  
Түркістан облысы, Созақ ауданы, Созақ ауылдық округі,  
Созақ ауылы, 033 квартал, ғимарат 28.  
БСН 110240020102  
БСК HSBKKZKX  
ЖСК KZ036010291000087281  
АО "Народный Банк Казахстана"  
Тел.: +7 (725) 299-7165  
Бас директорының өндірістік мәселелер жөніндегі  
орынбасары Нұрсағат Нұргүл Нұрсағатқызы

Консорциум в составе "Фирма "Best-Service LTD"  
жауапкершілігі шектеулі серіктестігі совместно с  
Товарищество с ограниченной ответственностью  
«МАKDAR-CATERING», Товарищество с ограниченной  
ответственностью "БУЛОЧКА"  
"Фирма "Best-Service LTD" жауапкершілігі шектеулі  
серіктестігі  
Қызылорда облысы, Қызылорда Қ.Ә., Қызылорда к.,  
ҰЗАҚБАЙ ҚАРАМАНОВ, 101  
БСН 080940017813  
БСК IRTYKZKA  
ЖСК KZ489650000072200414  
"ForteBank" АҚ  
Тел.: +7 (724) 227-0808  
Директор СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ

28.04.2025 16:27:41

29.04.2025 14:22:15





Сатып алынатын тауарлардың, жұмыстар мен қызметтердің тізімі

ЖП тармағының №	Атауы және қысқа сипаттамасы	Қосымша сипаттамасы	Жалпы саны	Саны	Өлшем бірлігі	ҚР ҚҚС белгісі	Сомасы	Жеткізу орны	Жеткізу шарттары	Жеткізу мерзімі	Төлем шарттары
139-1 У	Қызметкерлерді емдік-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтер	Ахс_арнайы тамақтандыру (ЕПП)	1.000	1.000	-	Иә	355 481 280	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Центральный Мынкудық	-	04.2025 бастап 12.2025 дейін (қоса алғанда)	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%
138-1 У	Қызметкерлерді емдік-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтер	Ахс_арнайы тамақтандыру (ЕПП)	1.000	1.000	-	Иә	85 932 000	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Жалпак	-	04.2025 бастап 12.2025 дейін (қоса алғанда)	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%





## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1072379 сатып алу бойынша  
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 2 (139-1 У, 3909603)

Тапсырыс беруші: "ОРТАЛЫҚ" Өндіруші кәсіпорны " жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Орындаушы: "Фирма "Best-Service LTD" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі құрамындағы консорциум  
«МАKDAR-CATERING» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, Товарищество с ограниченной ответственностью  
"БУЛОЧКА" бірге

### 1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	139-1 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді емдік-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтер
Қосымша сипаттама	Ахс_арнайы тамақтандыру (ЕПП)
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Түркістан облысы, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Центральный Мынкудык
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	04.2025 бастап 12.2025 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

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

"Орталық" ӨК ЖШС "Орталық Мыңқұдық" кенішінің жұмысшыларын медициналық-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтерді сатып алуға арналған техникалық тапсырма

I. "ОРТАЛЫҚ" ӨК ЖШС қызметкерлері үшін тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (бұдан әрі - Қызметтер) мыналарды қамтиды: таңғы ас, түскі ас (оның ішінде ыстық түскі асқа арналған термостағы түскі ас қораптарында 5 адамды алып кету), кешкі ас, түнгі тамақ және құрғақ рациондар (түскі астың орнына түнгі ауысым қызметкерлері үшін), оның ішінде емдік және профилактикалық тамақтану.

II. Қызметкерлердің жалпы саны 630 адамды құрайды (Тапсырыс берушінің есебінен тамақтанатын бөгде ұйымдарды ескере отырып, әр ауысымда орта есеппен 300-330 адам). Емдік-профилактикалық тағамдарды дайындау және беру, сүт беру (бұдан әрі - "Қызметтер") бойынша көрсетілетін қызметтер Тапсырыс берушінің шахтасының асханасының ұй-жайларында жүзеге асырылуы тиіс.



## 1. Тамақтандыру қызметтері келесі нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келуі керек:

1.1. "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі.

1.2. "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының Заңы.

1.3. "ҰАҚ" АҚ стандарты«Қазатомөнеркәсіп» СТ ҰАҚ 37-2022 ""ҰАҚ" АҚ тамақ өнімдеріндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі"Қазатомөнеркәсіп" (№2 қосымша).

1.4. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларыР ДСМ-16.

1.5. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы бұйрығымен бекітілген жұмыс берушінің қаражаты есебінен қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тамақтануға арналған арнайы өнімдерді, арнайы киімдерді және басқа да жеке қорғаныс құралдарын беру, оларды ұжымдық қорғаныс құралдарымен, санитарлық-тұрмыстық үй-жайлармен және құрылғылармен қамтамасыз ету қағидалары. даму № 1054.

1.6. Қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тамақтануға арналған мамандандырылған өнімдерді беру нормалары, бекітілген **бұйрықпен бекітілген** Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1056 бұйрығымен бекітілген (бұдан әрі - Нормалар).

1.7. Нормалар радиоактивті заттарды ашық түрде қолданумен айналысатын жұмысшыларға бағытталуы керек. Сондай-ақ №1 рационды, емдік-профилактикалық тағамдық таңғы астарды дайындау кезінде өнімдердің өзара алмастырылу нормаларын, жоғарыда көрсетілген Нормаларда көзделген емдік-профилактикалық тағамдық ыстық таңғы астардың шамамен жеті күндік орналасу мәзірін сақтау қажет.

1.8. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № Қ бұйрығымен бекітілген жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу ережелеріР ДСМ-196/2020.

1.9. Бұйрық б.. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 "Міндетті медициналық тексеруден өтуге жататын адамдардың мақсатты топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу ережелері мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық зерттеулерді бекіту туралы". қарсы көрсетілімдердің, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесі, оларды орындау кезінде жұмысқа қабылдау кезінде алдын ала міндетті медициналық тексерулер және мерзімді міндетті медициналық тексерулер жүргізіледі және "Алдын ала міндетті медициналық тексеруден өту" мемлекеттік қызмет көрсету ережелері. тексерулер".



1.10. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № Қ бұйрығымен бекітілген "Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары Р ДСМ-68.

1.11. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 20 тамыздағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, буып-түю, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары Р ДСМ-83.

1.12. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері Р ДСМ-5.

1.13. Қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары су көздеріне, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығымен бекітілген шаруашылық-ауыз су мақсатында су алу орындары, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтау және мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындары және су объектілерінің қауіпсіздігі туралы".

## **2. Емдік-профилактикалық тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтер.**

2.1. Қызмет көрсету барысында дайындалған тағамдар мен аспаздық өнімдер Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарына, оның ішінде санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздікке, санитарлық-эпидемиологиялық ережелерге, нормалар мен гигиеналық нормаларға, сондай-ақ басқа да қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес келуі және сәйкес келуі керек. .

2.2. Мердігер кеніштің барлық персоналын №1 диетамен (тәуліктік нормасы граммен) қамтамасыз ету үшін барлық өнімдердің болуын қамтамасыз етуі керек (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1056 бұйрығына 2-қосымшадан үзінді):.

Қара бидай наны	100	Қаймақ	10
Бидай ұны	10	Ірімшік	20
Картоптан жасалған ұн	1	Сары май	20



Жарма, макарон өнімдері	25	Өсімдік майы	7
Бұршақ тұқымдастар	10	Картоп	160
Қант	17	Орамжапырақ	150
Ет (дайын күйінде)	70	Көкөністер	90
Балық (дайын күйінде)	20	Томат-езбе	7
Бауыр	30	Жаңа піскен жемістер	130
Жұмыртқа	3/4 дана.	Мүкжидек (лимон)	5
Айран	200	Кептірілген Нан	5
Сүт	70	Тұз	5
Сүзбе	40	Шай	0,4

Химиялық құрамы мен калориялығы: ақуыздар - 59 г., майлар - 51 г., көмірсулар - 159 г., калориялығы - 1380 ккал. Рационға қосымша 150 мг аскорбин қышқылы беріледі.

2.3. Орындаушы асханада қамтамасыз етуі тиіс:

- 1) бірінші тағамдардың кемінде 2 түрі;
- 2) екінші тағамдардың кемінде 2 түрі;
- 3) гарнирдің кемінде 3 түрі (көкөністер, жарма, макарон өнімдері);
- 4) салаттар мен таңғыштардың кемінде 3 түрі;
- 5) жаңа піскен нан (сұр, ақ);





6) тағамдардың ассортиментіне сәйкес тұздықтардың (майонез, кетчуптер, қаймақ, соя тұздығы, қыша) жеткілікті мөлшерінде;

7) сусындардың кемінде 2 түрі, оның ішінде кептірілген жемістерден жасалған компот немесе табиғи жеміс шырыны;

8) шай, кофе, құрғақ сүт;

9) жаңа піскен жемістер;

10) майлықтар.

2.4. Азық-түлікті дайындау үшін жеткізудің 5 (бес) күнтізбелік күнге кешігуін ескере отырып, азық-түліктің тиісті қоры қамтамасыз етілуі тиіс.

2.5. Мердігер Тапсырыс берушінің асханасында кеніштің барлық жұмысшыларын ашытылған сүт өнімдерімен (сұйық, сүзбе, ірімшік) қамтамасыз етеді, олардың майлылығы мен құрамы қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін беру стандарттарында көрсетілген талаптарға сәйкес келеді. және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тағамға арналған мамандандырылған өнімдер, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы №1056 бұйрығымен бекітілген.

2.6. Орындаушы қант диабетімен ауыратын адамдарды Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің талаптарына сәйкес №9 емдік диета бойынша тамақпен қамтамасыз етуі керек, ол мыналардан тұруы керек -дан:

бидай наны 150 г, қара бидай 250 г.

Бірінші таңғы ас (жұмысқа дейін): қарақұмық ботқасы (40 г жарма, 5 г сары май); ет пастасы - 60 г; ксилитолдағы сүт қосылған шай, нан, май.

Екінші таңғы ас (түскі ас кезінде): сүзбе - 100 г; 1 стакан айран, нан, май, шай.

Түскі ас (жұмыстан кейін): көкөніс сорпасы (50 г картоп, 100 г қырыққабат, 25 г сәбіз, 20 г қызанақ, 10 г қаймақ, 5 г май); картоп қосылған қайнатылған ет (100 г ет, 150 г картоп, 5 г май); алма - 200 г.

Кешкі ас: сүзбе қосылған сәбіз зразы (75 г сәбіз, 50 г сүзбе, 1 жұмыртқа, 10 г қаймақ, 8 г жарма, 100 г крекер); қырыққабатпен қайнатылған балық (100 г балық, 10 г өсімдік майы, 150 г қырыққабат), шай, айран - 1 стакан (200 мл).

### **3. Тамақтану бойынша қызмет көрсетуге қойылатын талаптар:**

3.1. Мердігер осы техникалық тапсырманың талаптарына сәйкес жұмысшыларды тамақпен қамтамасыз етуге қажетті барлық қызмет түрлерін ұсынуы керек.



3.2. Талаптарға сәйкес білікті персоналдың (оның ішінде қосалқы жұмысшылардың, үй тазалаушылардың және т.б.) қажетті және жеткілікті санына ие болу СТ ҚР 1817-2008 "Қоғамдық тамақтандыру. Өндірістік персоналға қойылатын талаптар".

3.3. Орындаушының қызметкерлер санының тұрақты болуын қамтамасыз ету кемінде 33 маман (әрбір вахтаға кемінде 16). Қызметкерлерді іріктеу міндетті болып табылады стандарттың Ж қосымшасына сәйкес тапсырыс берушілермен келісу СТ 37-2022 "ҰАҚ" АҚ ҰАҚ Қазатомөнеркәсіп".

3.4. Қызметтер мерекелерге қарамастан аптасына жеті күн көрсетіледі.

#### **4. Тамақтану бойынша қызмет көрсету тәртібіне қойылатын талаптар:**

##### **I. Мәзір бойынша:**

4.1. Перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзірді құрастыру. Перспективалық мәзір тамақтандыру объектісінің түрін, үй-жайлар жиынтығын және тоңазытқыш және технологиялық жабдықтармен жабдықталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттағы тамақтану ерекшеліктерін, емдік-профилактикалық тамақтану нормаларын, еңбек жағдайларын, сондай-ақ ұлттық дәстүрлер мен ассортиментті ескере отырып әзірленеді. аймақта өндірілетін отандық өнімдер. Әрбір тағам үшін тағамды дайындаудың бүкіл процесін, тағамның тағамдық құндылығы туралы ақпаратты және тағамның бір бөлігінің шығымдылығын граммен сипаттайтын технологиялық кесте жасалады.

4.2. Перспективалық мәзірде аттас тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде қайталауға жол берілмейді және жылы келесі 2-3 күн. Тамақтанудың нақты рационы және күнделікті мәзірді құрастыру бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес қамтамасыз етіледі.

4.3. Кейбір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық өнімдерді олардың тағамдық құндылығын және Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарды ескере отырып, басқаларына ауыстыруға рұқсат етіледі.

4.4. Орналасу мәзірін күнделікті құрастыру, тағамның граммдағы шығымын (салмағын), сондай-ақ өнімдердің тұтынылуын ("брутто" салмағында) көрсете отырып, әрбір тағамға арналған тағамдардың тізімі. әрбір тағам бойынша. Орналасу мәзірін құрастырған кезде нормативтік құқықтық актілерге сәйкес белгіленген тәртіппен бекітілген заттай тамақтану нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, тағамдардың үлес салмағы (таза) сақталуы керек.

4.5. Мердігер апталық мәзірді әзірлеуге міндетті және әр жұма сайын сағат 16.00-ден кешіктірмей шахтаның ауылшаруашылық бөлімінің басшысымен келісуі керек. Апталық мәзірді шахта директоры, директор болмаған жағдайда функционалдық міндеттері бойынша оны алмастыратын тұлға бекітеді. Орындаушы апта сайынғы мәзірдің сақталуын қамтамасыз етуге міндетті.

4.6. Тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген болуы керек. Тамақтану рационының тағамдық құндылығын (химиялық құрамын және



энергетикалық құндылығын (құнарлылығын) есептеу кемінде күнтізбелік 10 күнде бір рет жүзеге асырылады.

4.7. Дайындалатын тағамның сапасы мен калориялығы тағам дайындаудың санитарлық нормаларына сәйкес келуі керек (тәуліктік рационның жалпы калориялығы кем дегенде 3700 ккал болуы керек).

4.8. Тарату алдында күн сайын Санитарлық-гигиеналық ережелердің 5-қосымшасына сәйкес нысан бойынша журналға жазбалар енгізе отырып, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу: тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері - сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі және дәмі бойынша; жартылай фабрикаттар - сыртқы түрі, консистенциясы, түсі және иісі бойынша Тапсырыс беруші мен Мердігердің өкілдері.

4.9. Күн сайын ас блогындағы аспаз дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын жасауы керек. Дайындалған тағамнан тәуліктік сынама стерильді (немесе қайнатылған) қасықтармен таңбаланған стерильді (немесе қайнатылған) шыны ыдысқа тығыз жабылатын шыны немесе металл қақпақтармен алынады. Бөлшектелген тағамдар толық көлемде таңдалады, ал салаттар, бірінші және екінші курстар, гарнирлер - кем дегенде 200 г. Алынған тәуліктік сынамалар арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе кем дегенде 48 сағат бойы сақталады тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында дайын тамақ өнімдерін +2 °С - +6 °С температурада сақтауға арналған. 48 сағаттан кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыстар 5 минут қайнату арқылы өңделеді.

4.10. Орындаушы мәзірдің сақталуына және порция мөлшеріне жауапты.

4.11. Мәзірдегі тағамдардың қайталануы аптасына екі реттен көп емес.

4.12. Серіктестіктің барлық ниет білдірген жұмыскерлері үшін бақылау ыдыстары мен бақылау таразыларының еркін қолжетімді болуын қамтамасыз етуге.

4.13. Ас мәзірінің мазмұны ұлттық тағамдардың әртүрлілігі мен дәмін ескеруі керек.

4.14. Ас мәзірінің барлық ассортиментін тамақтанудың барлық уақытында (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) жеткілікті мөлшерде болуын қамтамасыз ету.

4.15. Тағам белгілі бір тағамға тікелей дайындалады, тамақ басталғанға дейін 3 сағаттан артық тамақ дайындауға жол берілмейді. Тамақ ішкеннен кейін қалған немесе тұтынылмаған немесе тарату желісінде тандалмаған барлық азық-түліктер толығымен жойылады. Алдыңғы сервистен қалған тағамды келесі тамақтануға таратуға жол берілмейді.

4.16. Орындаушы бір аптаға арналған мәзір мәтінін қазақ және орыс тілдерінде міндетті түрде құрастыруға және оны Тапсырыс берушінің қызметкерлерінің қарауына ұсынуға жауапты.

## **II. Қауіпсіздік режимі бойынша:**



4.17. Аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылауды жүзеге асыру арқылы өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

4.18. Өндірістік бағдарламаның болуы бақылауды жүзеге асыру зертханалық зерттеулердің, санитарлық өңдеудің, дератизацияның және дезинсекцияның көлемі мен жиілігі белгіленетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

4.19. Шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің және судың сапасына радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, технологиялық процестердің санитарлық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік ұй-жайлар мен жабдықтарды дезинфекциялау сапасына зертханалық бақылауды ұйымдастыру (санитарлық-индикативті микрофлораның болуына шайындыларды зерттеу - E. coli тобының бактериялары, кондитерлік цехтарда, ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіруге арналған аспаздық цехтарда - шайындыларды патогендік микрофлораға зерттеу), технологиялық талаптардың сақталуына. өндірістің санитарлық-гигиеналық режимдері (микроклимат, зиянды заттардың құрамына, шуылға, дірілге, жарықтандыруға, электромагниттік сәулеленуге арналған жұмыс аймағының ауасы), тамақтану нормалары.

4.20. Қамтамасыз ету қадағалануын қамтамасыз ету тамақ өнімдерін өндіріске қабылдаған кезден бастап өндірілетін тамақ өнімдерінің әрбір партиясы.

4.21. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері мен тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалар Бұйрыққа сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті түрде алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден өтуі тиіс. б.. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020.

4.22. Тамақтану объектісінің әрбір қызметкері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалардың Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы №Қ бұйрығымен бекітілген нысан бойынша жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.Р ДСМ-196/2020, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № Қ бұйрығымен бекітілген Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту ережелеріне сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан және жұмысқа рұқсат беруден өткенР ДСМ-195/2020.

4.23. Тамақтану объектісінде күнделікті жүргізіледі ауысым алды барлық қызметкерлерді тексеру. Ауысым алды тексеруді медициналық персонал немесе тамақтану объектісінің жауапты қызметкері жүргізеді.

4.24. Асқазан-ішек жолдары ауруларының, іріңді немесе басқа да ашық тері зақымдануларының және басқа жұқпалы аурулардың белгілері бар жұмысшылар толық емделмейінше жұмыстан шеттетілуі тиіс. Тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері қызметкерді жұмыстан шеттету туралы нысанды толтырады, оның негізінде жұмыстан шеттету жүзеге асырылады.

4.25. Пісіру процесінде бұрын дайындалған өнімдерді немесе ингредиенттерді (мысалы, өсімдік майы) қайталама пайдалануға жол берілмейді.

4.26. Салқын ыдыстарды дайындауға арналған бөлмелерде бактерицидтік шамдар (стационарлық немесе жылжымалы) орнатылады. Оларды орнату орны ең үлкен аумақты



өңдеуді қамтамасыз етуі және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтуы керек.  
Бактерицидті шамдармен өңдеу ауысым соңында жинау аяқталғаннан кейін жүргізіледі.

4.27. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін сатып алу, тамақ дайындау үшін қызмет көрсету орнына жеткізу, өнімнің сапасын, балғындығын және қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тиісті температуралық режимі бар, өнімді тасымалдауға арналған мамандандырылған автомобиль көлігімен жүзеге асырылуы тиіс.

4.28. Өнімнің сапасы Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттарына және жеткізілетін өнімнің сапасын растайтын қоса берілген құжаттарға сәйкес келуі керек.

4.29. Қауіпсіз тұтынуды қамтамасыз ететін тағамды дайындау технологиясына сәйкес тағамдардың сапалы дайындалуын қамтамасыз ету.

4.30. Құрамында ГМО бар өнімдерді, сондай-ақ маргарин, жануар майлары, пальма майы, құрғақ сүт, сүт алмастырғыш және т.б. сияқты тағамдарды дайындау үшін пайдалануға тыйым салынады.

4.31. Өндірісте тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді:

- 1) шығу тегін, сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттарсыз;
- 2) тиісті таңбалау болмаған кезде;
- 3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және ластанған ыдыста;
- 4) ұсынылған ақпарат сәйкес келмеген жағдайда және егер өнім жалған болып табылса;
- 5) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде;
- 6) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген балықтарға, шаяндарға, ауыл шаруашылығы құстарына, жойылмаған құстарға;
- 7) сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардағы жұмыртқалар, қабығы ластанған, ақаулары бар жұмыртқалар (әдемі, тұман, қан сақинасы, үлкен дақ, мираж), ойығы бар, "технологиялық", "жауынгерлік", үйрек және қаз жұмыртқалары;
- 8) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген ауыл шаруашылығы жануарларының барлық түрлерінің таңбасы жоқ еті мен субөнімдері;
- 9) ауыл шаруашылығы жануарларының ауруға шалдығуы бойынша қолайлы емес, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері;
- 10) ақаулары бар консервілер: бомбаж, шапалақ, микробиологиялық зақымдану белгілері бар деформацияланған, ағып кетулер, ойықтар және өтпелі жарықтар (қалыптау, ашыту, сілекейлену) және басқалары;
- 11) шіріген, бүлінген, көкөністер мен жемістердің қабығының тұтастығы бұзылған, көгалдандырылған, көктеп шыққан картоп;



- 12) қайта мұздатылған тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын;
- 13) өнеркәсіпте дайындалмаған өнімдер: герметикалық оралған консервіленген өнімдер, ет, балық, көкөніс, ұн, кондитерлік, аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттар, квас, шырындар, өңделген саңырауқұлақтар, дәрілік препараттар;
- 14) белгіленген жарамдылық мерзімдері болмағанда немесе жарамдылық мерзімдері өтіп кеткенде;
- 15) тамақ өнімдеріне арналған техникалық құжаттамада көрсетілгендерден ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;
- 16) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келмеген жағдайда;
- 17) камба зиянкестерімен залалданған жармаға, ұнға, кептірілген жемістерге және басқа да өнімдерге;
- 18) мемлекеттік тіркеуден өтпеген генетикалық түрлендірілген шикізатқа және/немесе құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізатқа;
- 19) хош иісті (татымды) өсімдіктерді және тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктер;
- 20) тұтынушылық қаптамада, заттаңбаларда, заттаңбаларда, қосымша парақтарда және /немесе ілеспе құжаттарда қажетті ақпараттың болмауы.

4.32. Санитарлық нормаларға сәйкес өнімдердің сапасы мен сақтау режимін бақылау.

4.33. Санитарлық күнді өткізу – үй-жайларды жалпы тазалауға, жабдықтар мен жабдықтарды жууға және дезинфекциялауға, қажет болған жағдайда үй-жайларды дезинфекциялауға және дератизациялауға арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет).

### **III. Еңбек гигиенасы.**

4.34. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, сумен жабдықтаумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды және міндетті болып табылады.:

1) қолдың тазалығын қадағалауға, таза арнайы киім мен аяқ киім киюге, объектіден шыққан кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешуге, жұмысты бастамас бұрын және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен кейін қолды сабынмен жууға және ластанған заттармен жанасуға.;

2) жұмысты бастамас бұрын қалпақтың немесе орамалдың астындағы түктерді алуға, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешуге, тырнақтарды қысқартуға және лакпен жабуға болмайды;

3) шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін жол бермеу:



- а) өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық жабдықтардан басқа) әкелу және сақтау,
  - б) арнайы киімдерді түйреуіштермен, инелермен түймелеуге болмайды,
  - в) халаттардың қалталарында жеке тұрмыстық заттарды сақтауға болмайды.
- 4) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, оған сырт киімді киюге болмайды.

4.35. Өндірістік үй-жайларда, дәретхана бөлмелерінде және осы мақсаттарға арналмаған үй-жайларда тікелей тамақ ішуге және темекі шегуге тыйым салынады.

4.36. Күн сайын, жұмыс ауысымы басталар алдында жауапты тұлға жұмысшылардың денесінің ашық жерлерін іріңді ауруларға, микротраумаларға тексеріп, Тапсырыс берушінің фельдшерлік пунктіне келуін қамтамасыз етеді. Іріңді тері аурулары бар, іріңдеген кесілген жерлері, күйіктері, сыдырылған жерлері бар, сондай-ақ аурулары бар және жұқпалы ауруға күдікті адамдарды жұмысқа жібермеу керек. Цех қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналға жазылады қосымшаға сәйкес нысан бойынша "ҰАК" АҚ стандартына «Қазатомөнеркәсіп» СТ ҰАК 37-2022 ""ҰАК" АҚ тамақ өнімдеріндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі" «Қазатомөнеркәсіп».

4.37. Азық-түлікпен жұмыс істеуге байланысты барлық қызметкерлердің гигиенасы мен тазалығын, оның ішінде азық-түлікпен жұмыс жасамас бұрын қол жууын қамтамасыз ету. Бұл жағдайда бактерицидті сабын мен бір реттік сүлгілерді қолдану қажет.

4.38. Тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері персоналды оқытуды ай сайынғы негізде ұйымдастырады (бірақ бір ауысымда кемінде бір рет). Барлық қызметкерлер жеке гигиена ережелерін сақтау және орындалатын жұмыс түрлері бойынша қажетті жүйелі дайындықтан өтуі керек. Жоспарлы тренингтерді өткізу кестесі мен бағдарламасы жасалады. Барлық өткізілген жоспарлы және жоспардан тыс тренингтердің есебі жүргізіледі.

## **5. Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді орындаушыға қойылатын талаптар:**

5.1. Мердігер "Центральный" кенішінде өз қаражаты, жеке техникалық қызмет көрсету персоналы және азық-түлік өнімдері есебінен қамтамасыз етеді Мыңқұдық""Орталық" ӨК" ЖШС кенішінің жұмысшылары мен Тапсырыс берушінің мердігерлік ұйымдарының жұмысшыларын тамақтандыруды толық ұйымдастыру Түркістан облысы мекенжайы бойынша, Созақ аудан, кент Қыземшек, "Орталық" кеніші Мыңқұдық"ДП "ОРТАЛЫҚ" ЖШС.

5.2. Қызмет көрсететін персоналдың құрамы өзгерген кезде Мердігер Тапсырыс берушімен кадрлық мәселелер бойынша барлық өзгерістерді келісуге міндетті. Жаңа құрамды қабылдау барлық нормалар мен талаптарды ескере отырып жүргізілуі тиіс.

5.3. Мердігер асхана қызметкерлерін ауысым соңында немесе жұмыс барысында қатты ластанған/бүлінген жағдайда күнделікті арнайы киімді ауыстыру мүмкіндігімен бір қызметкерге кемінде 3 жиынтық көлемінде арнайы киіммен (формамен) және аяқ киіммен



(сонымен қатар ет шабатын пошта қолғаптарымен) қамтамасыз етеді. Мердігердің персоналының формасы бірыңғай стандартты және түрлі-түсті болуы керек. Орындаушы тиістілігі үшін жауап береді эстетикалық және санитарлық түрі өз персоналының нысандары.

5.4. 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 пайдаланылатынына байланысты анықталады. Жабдықты жуу, тазалау және дезинфекциялау кестесін тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері бекітеді.

5.5. Мердігер ыдыстарды, ыдыс-аяқтарды, ас үй ыдыстарын, ас үй үстелдерін және т.б. жуу, тазалау кезінде міндетті. тиісті жуғыш және дезинфекциялаушы заттарды қолданыңыз.

5.6. Тамақтану объектісінің барлық үй-жайлары, жарықтандыру құрылғылары, терезелер мен саңылаулардың әйнектелген беттері, жабдықтары, ыдыстары тазартылады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық үй-жайлардың төбелері, қабырғалары мен едендері ақауларсыз және зен саңырауқұлақтарының зақымдану белгілерінсіз ұсталады.

5.7. Күнделікті тазалау жұмыстары жұмыс беттерін, пайдаланылған құрал-саймандарды, ыдыс-аяқтар мен тұрмыстық техниканы, едендерді жуу және дезинфекциялау арқылы күнделікті жүргізіледі. Жалпы тазалау 7 күнде 1 рет жуу және дезинфекциялау арқылы ағымдағы тазалау кезіндегідей, сондай-ақ қабырғаларды, төбелерді, терезелерді, жиһаздарды және т.б. жүргізіледі.

5.8. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Жұмысшыларды тазалау мест пр-даөндірістік үй-жайларды тікелей жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы тағайындалған адамдар жүзеге асырады.

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

5.10. Тазалау жеке гигиена ережелерін сақтай отырып, тиісті арнайы киімдерді, тазалауға арналған жеке қорғаныс құралдарын (қолғаптарды) қолдану арқылы жүзеге асырылады. Үй-жайларды жинау үшін мақсатына сай пайдаланылатын жеке арнайы киім бөлінеді.

5.11. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитарлық тораптарды (дәретханаларды) тазарту үшін кез-келген тәсілмен таңбаланған бөлек тазалау құралдары бөлінеді. Жинау мүкәммалы таза күйінде, санитарлық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында (орындарда, үй-жайларда) сақталады және мақсатына сай пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінде арнайы шкафта немесе өзге үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген орында сақталады. Тазалау жұмыстары аяқталғаннан кейін, ауысымның, жұмыс күнінің соңында барлық тазалау құралдары жуғыш және дезинфекциялаушы құралдармен өңделеді.





5.12. Мердігер Қызметтерді көрсетуге қажетті азық-түлікті өз бетінше және өз есебінен сатып алады, жеткізеді және түсіреді.

5.13. Мердігер үстелдің жылдамдығы мен эстетикасын, асхана қызметкерлерінің үлестіруден бастап ыдыс жууға дейінгі үйлесімді жұмысын қамтамасыз етеді. Орындаушы үстелдерде жаңа піскен дәмдеуіштер (бұрыш, тұз, сірке суы, соя) бар жиынтықтардың, сондай-ақ орамдағы майлықтар мен шұқығыштардың болуын үнемі қадағалап отыруға міндетті.

5.14. Жасалған тағамдар жаңа піскен балық болуы керек аптасына кемінде бір рет қызмет етіңіз (тұщы су балығы).

5.15. Жаңа піскен жемістерден және/немесе кептірілген жемістерден жасалған компот (маусымға байланысты) күніне үш рет (түскі, кешкі және түнгі түскі асқа) ұсынылуы керек.

5.16. Мердігер ауыз сумен, 19 литрлік (18,5-20л) бөтелкелермен және қамтамасыз етуі керек

бір рет қолданылатын стақандармен, 1-1,5 литрлік бөтелкелермен газдалған және газдалмаған

тәулігіне бір адамға 2 литр мөлшерінде сумен. Оның ішінде, қамтамасыз ету қажет

полигондағы жұмысшылардың бөтелкедегі ауыз суымен.

5.17. Мердігер Тапсырыс берушінің қызметкерлерін күн сайын бір адамға кем дегенде 130 г жаңа піскен жемістермен (алма, апельсин, мандарин, алмұрт, банан, жүзім, қарбыз, қауын, хурма, қара өрік, шабдалы, өрік) қамтамасыз етеді. Бір жеміс бірлігінің салмағы 130 г-нан асатын болса, келесі күндері берілген жемістерді шегермей, бір адамға бір бірлік жеміс беріледі. Жемістердің түрлерін көрсететін диеталық ассортиментті бекіту, маусымдық және айлар бойынша жемістерге арналған жеке мәзірді әзірлеу және бекіту қажет.

5.18. Орындаушы Тапсырыс берушінің қызметкерлерін ауысым күндері құрғақ тамақпен қамтамасыз етеді кезінде

кетулер бойынша кеніштен Тапсырыс берушінің жұмысшылары, орал айларында жұмысшылардың белгілі бір бөлігі

түнгі ауысым. Мердігер Тапсырыс берушінің жұмысшыларын құрғақ рационмен қамтамасыз етуге міндетті жылы

кез келген алдын ала келісу және жазбаша хабарлама бойынша жіберу

Тапсырыс берушінің, құрғақ рациондардың саны Тапсырыс берушімен бірлесіп келісілетін болады. Құрғақ

рацион нан–тоқаш өнімдерінен тұруы керек - 150 г, бар 50 г, ауыз су болмауы керек

1 литрден аз, ішуге жарамды йогурт – 100 г кем емес, жемістер - 150 г, майлықтар.



5.19. Ашыған сүт өнімдерінің барлық ассортименті сертификатталған, тіркелген отандық өндірушіден сатып алынған, ашыған сүт өнімдерін өндірушілер арасында танымал болуы керек.

5.20. Мердігер ыдыс-аяқтарды, ыстық және салқын сусындарды өздігінен және өз есебінен сатып алынған сертификатталған бөтелкедегі ауыз судан дайындауға міндетті.

5.21. Бақылауды жүзеге асыру тамақ дайындау сапасы мен нормалардың сақталуын кеніш қызметкерлері қатарынан құрылған комиссия апта сайын жүзеге асырады.

5.22. Тұздықтарды (салқын тағамдар, салаттар) дайындауда қолданылатын тағамдарға қызмет көрсетер алдында бірден осындай тұздықтар құйылуы керек.

5.23. Бірінші курстарды тарату үшін Мердігер шыны (фаянс, фарфор) ыдыстардың қажетті мөлшерін (көлемі кемінде 300 мл.), тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын, дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемінің көлемінде пайдалануы тиіс. . Ыдыс-аяқтарды жеткізу температурасы дайын өнімді сатуға арналған санитарлық нормаларға сәйкес келуі керек, 75-тен төмен емес<sup>0</sup>Б.

5.24. Екінші курстарды тарату үшін Мердігер қажетті мөлшерде шыны (фаянс, фарфор) ыдыстарды (диаметрі 210-280мм.), тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын, дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемінің көлемінде қолдануы керек. . Ыдыс-аяқтарды жеткізу температурасы дайын өнімді сатуға арналған санитарлық нормаларға сәйкес келуі керек, 65-тен төмен емес<sup>0</sup>Б.

5.25. Ыстық сусындарды тарату үшін Мердігер ыстыққа төзімді шыныдан (қыштан, фарфордан жасалған) тұтқасы бар ыдыстарды (көлемі 200-250 мл) және тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын қажетті мөлшерде қолдануы керек. дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемі. Ыстық сусындардың температурасы СанПиН 75-тен төмен болмауы керек<sup>0</sup>Б.

5.26. Мердігер персоналдың тамақ өнімдерін тұтынушыларға тиісті қарым-қатынасын қамтамасыз етуі керек.

5.27. Орындаушы уақтылы толықтыруы керек:

- асхана үй-жайындағы асханалық үстелдер саны мөлшеріндегі дәмдеуіштерге арналған аспаптар;

- екі қабатты қағаз майлықтар;

- тамақтану орнындағы отыратын орындардың саны мөлшерінде дайын өнімге арналған науалар.

5.28. Тамақтандыруды Мердігер асхананың өндірістік шеберханаларында - тарату желісі, ыдыс-аяқ түрлері бойынша аралдық тарату және жеке қызмет көрсету арқылы жүзеге асыруы керек.



5.29. Ет өнімдерінің сүйектерінің сынықтары дайындалған ыдысқа түсіп кетпес үшін, Орындаушы ет өнімдерін аралау әдісімен кесіп тастауы керек. Етті кесуге қатаң тыйым салынады.

5.30. Мердігер Тапсырыс берушінің түнгі ауысымындағы жұмысшыларға таңғы асқа қосымша екінші тағам дайындайды.

5.31. Орындаушы жаңа піскен, жаңа мұздатылған сиыр етінен, жылқы етінен, қой етінен, құс етінен (тауық, үйрек, қаз), жаңа піскен балықтан тағамдар дайындайды. Бұл ретте өнімнің барлық ассортименті сертификатталған, тіркелген отандық өндірушіден сатып алынған болуы тиіс. Сол сияқты: сүт өнімдер, жұмыртқалар, шұжық өнімдері (шұжықтар). Орындаушы қабылдау-тапсыру құжаттарында немесе қаптамасында немесе өнім өндірушінің өзге де құжаттарында көрсетілген жарамдылық мерзімінің кемінде 90% жарамдылық мерзімі бар, сондай-ақ актімен (жүкқұжатпен) және олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен ресімделген жаңа піскен азық-түлікті жеткізуі тиіс. және оларды қамтамасыз ететін құжаттар бақыланушылық, шығу тегі.

5.32. Азық-түлік өнімдерін жеткізу және аралық сақтау тамақ өнімдерін өндірушілер белгілеген сақтау шарттары мен режимдеріне, тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына қойылатын гигиеналық талаптарға және тауарлық көршілік ережелеріне сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

5.33. Барлық шикі көкөністер мен жемістер мұқият жуылып, рұқсат етілген, осы мақсаттарға арналған тазартқыш затпен сумен өңделуі керек, содан кейін ауыз сумен / тұрмыстық-ауыз сумен жуылады.

5.34. Өңделген жартылай фабрикаттар мен жеуге дайын жемістер мен көкөністерде контейнерлерге/ыдыстарға немесе жабысқақ пленканың үстіне бекітілген күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген жапсырма болуы керек.

5.35. Тазартылған көкөністер (соның ішінде картоп пен тамыр көкөністері) суық суда екі сағаттан артық сақталмайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеуден өтпей-ақ салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен шөптер жуылады, 3% сірке қышқылы ерітіндісінде немесе 10% ас тұзы ерітіндісінде 10 минут бойы ұсталады немесе рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді. тамақ өнімдерінің бетін өңдеуге арналған, содан кейін ағынды сумен шайылады және кесу алдында кептіріледі.

5.36. Салатты дайындау үшін тек жеуге дайын жемістер мен көкөністерді, сондай-ақ қалған ингредиенттерді пайдалану керек. Салаттар тарату алдында және қажеттілік бойынша киінеді.

5.37. Ет өнімдерінің әрбір түрі үшін жеке жұмыс орны, өндірістік үстел немесе үстіңгі қабат, қасапхана керек-жарақтары және соған сәйкес таңбаланған ыдыстар пайдаланылады: түрлі-түсті қасапхана керек-жарақтары мен жабдықтары пайдаланылады және/немесе тиісті белгі қойылады және көріну бақыланады. тұрақты негізде (Шикі ет - СМ, шикі құс еті – СП, шикі балық – СР).



5.38. Өңделген жартылай фабрикаларда контейнерлерге/ыдыстарға немесе жабысқақ пленканың үстіне бекітілетін күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек.

5.39. Әрбір ауысымның соңында үй-жайларды, құрал-саймандарды және кесу жабдықтарын күнделікті тазалау жүргізіледі, пышақтарды стерилизаторға салып, өндіруші көрсеткен техникалық шарттарға сәйкес зарарсыздандыру қажет.

5.40. Етті өңдеудің технологиялық процесі келесі операциялардан тұрады: жібіту, жуу, кептіру, сүйектен шығару, аршу және жиловка, жартылай фабрикаларды дайындау, таңбалау.

5.41. Балықты өңдеудің технологиялық процесі келесі операцияларды қамтиды: жібіту, қабыршақтан бөлу, желбезектерін кесу, бастарын алу, ішін шығару, жуу, жартылай фабрикаларды салқындату, таңбалау.

5.42. Құс етін өңдеудің технологиялық процесі келесі операцияларды қамтиды: жібіту, жуу, сою (егер құс еті бүтін болса), аршу, жартылай фабрикаларды дайындау, таңбалау.

5.43. Гарнирлерді (макарон, ұн, жарма өнімдерін) жуудың технологиялық қажеттілігі кезінде жуу ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала термиялық өңдеуден өтеді.

5.44. Картоп пюресін дайындаған кезде қайнатылған сүт қолданылады.

5.45. Жібіту 0 және одан жоғары температурада еріткіште жүзеге асырылады $^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C}$ –қа дейін, еріткіш болмаған жағдайда - салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта. Жібітуге бақылау жүргізіледі.

5.46. Өнімдерді жылыту жылдам орындалуы керек. Ыдыстың ішкі температурасы 1 сағаттан аспайтын уақыт ішінде 75-ке жетуі үшін жеткілікті қыздыруды қамтамасыз ету қажет $^{\circ}\text{C}$  ол тоңазытқыштан алынғаннан кейін. Ол үшін арнайы жабдық (микротолқынды, конвекциялық және инфракызыл пештер) қолданылады.

5.47. Азық-түлікті сақтау керек жүргізіледі заңнама талаптарына және/немесе өндірушінің талаптарына сәйкес.

5.48. Азық-түліктің қауіпсіз сақталуын қамтамасыз ететін қажетті жағдайларды қамтамасыз ету үшін микроклимат параметрлерін сақтау міндетті болып табылады.

5.49. Сақтауды ұйымдастыру кезінде тауарлық көршілік қағидаттарын сақтау керек және өнімдердің өзара ластануына жол бермеу керек.

5.50. Барлық азық-түлік тауарларының ілеспе құжаттары болуы керек. Әрбір тағамдық өнімде немесе шикізатта өндірілген күні, сақтау шарттары, жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек. Азық-түліктердің қаптамасында сапасыздық белгілері болмауы тиіс, қоймаларда және азық-түліктерді сақтау орындарында жәндіктер мен зиянкестер, сондай-ақ олардың тіршілік әрекетінің өнімдері болмауы тиіс.



5.51. Сақтау жуғыш заттар мен химиялық заттарға төзімді поддондарда немесе сөрелерде жүргізілуі керек.

5.52. Шикізаттар мен ингредиенттер шаңнан, конденсациядан, иістерден және басқа ластаушы көздерден қорғалған таза, жақсы желдетілетін жерлерде сақталуы керек, сонымен қатар зақымданудың алдын алу керек. Шикізат пен ингредиенттер үшін тауарлық-материалдық қорлар айналымының белгіленген жүйесі сақталуы керек: "Бірінші келген, бірінші шыққан".

5.53. Азық-түліктің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін бөлмелерде, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% -дан аспайтын, сөрелерде жүзеге асырылады. Өнімдерді өндірістік цехтарда сақтауға жол берілмейді, егер өнімдер өндірістік цехтарға ауыстырылса, оларды таңбаланған, таза және герметикалық қаптамаға ауыстыру қажет, сонымен қатар таңбалауды өнім толығымен сақталғанша сақтау қажет. тұтыну.

5.54. Тасымалданатын ауыз суды сақтау ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, тікелей күн сәулесінің және атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын жағдайларда арнайы бөлінген жерде қамтамасыз етіледі.

5.55. Өндірістік цехтардағы және қоймалардағы азық-түлік объектілерінде орындалатын жұмыстарға қатысы жоқ заттар мен заттарды (жабдықтың қосалқы немесе ұсақ бөлшектері, жеке заттары, жеке тұлғалардың тұруы, химиялық заттарды қоспағанда) сақтауға жол берілмейді. өндеуге және дезинфекциялауға арналған және т.б.).

5.56. Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді, олар:

- а) техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмесе;
  - б) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған қаптамада, бастап саңылаусыздықтың бұзылуымен, зақымданумен, ластанған;
  - в) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері болып табылады;
  - г) сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);
  - д) тауарға ілеспе құжаттамасы жоқ;
  - е) құрамында тыйым салынған және қолдануға шектеулері бар тағамдық қоспалар болса, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тағамдық) шикізаты;
  - ж) мүше мемлекеттердің біріне қатысты тамақ өнімдері болып табылады
- Еуразиялық экономикалық одақ уақытша санитарлық шараларды енгізді;
- з) инфекциялық аурулардың пайда болу және таралу қаупін туғызса немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулар, оның ішінде ол танылған кезде



санитариялық-эпидемиологиялық бақылау нәтижелері бойынша адам денсаулығы мен қоршаған орта үшін қауіпті-

эпидемиологиялық сараптаманың;

и) тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимінің бұзылуымен.

5.57. Жұмыртқаларды сақтау басқа өнімдермен жанасуына жол бермей, бөлек сөрелерде немесе поддондарда жүзеге асырылады. Сақтау 0-ден жоғары температурада жүзеге асырылады $^{\circ}\text{C} +20^{\circ}\text{C}$  дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85-88%. Жұмыртқа тоңазытқышта  $-2^{\circ}\text{C}$ -тан  $0^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада ұзақ пайдалану мерзіміне (екі аптадан астам) сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж  $-6^{\circ}\text{C}$  аспайтын температурада сақталады. Өңделмеген жұмыртқаларды өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Өңделген жұмыртқалар жұмыртқаны өңдейтін цехта арнайы тоңазытқышта сақталады.

5.58. Тамақ өнімдері дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цех ішіндегі қаптамаға (ыдысқа) ауыстырылады. Дайындаушының қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, тамақ өнімдерін көліктік қаптамадағы (ыдыстағы) өндірістік үй-жайларда сақтау жүргізілмейді.

5.59. Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін тамақ өнімдерін қойма үй-жайларында сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күнделікті бақылау жүргізіліп, есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

5.60. Салқын тағамдар (тіскебасарлар) – тамақ ішудің басында салқындатылған, температурасы  $+10$ -дан жоғары болған кезде ұсынылатын, екінші реттік термиялық өңдеуден өтпеген тағамдар. $^{\circ}\text{C}$  тоңазытқыш шкафтарда немесе камераларда  $4 (\pm 2)^{\circ}\text{C}$  температурада (салқын тағамдар, салқын қайнатылған, қуырылған, фаршталған және құйылған тағамдар) сақталатын  $+14^{\circ}\text{C}$ -қа дейін, ыдыс-аяқтарды дайындау кезінде екінші реттік термиялық өңдеуге ұшырамайтын, дайын болғанға дейін жеткізілген өнімдер қолданылады. .

5.61. Шикі және дайын өнімді бір тоңазытқышта сақтауға жол берілмейді.

5.62. Тоңазытқыштардағы температура  $4 (\pm 2)^{\circ}\text{C}$  температураға орнатылуы керек.

5.63. Тамақ өнімдерін дайындау үшін қолданыстағы талаптарға сай жағдайда сақталған шикізат пен материалдарды ғана пайдалану қажет. Пайдаланылмаған мұздатылған шикізатты дереу  $-18^{\circ}\text{C}$  жоғары емес температурада сақтау керек.

5.64. Тоңазытқыш камералары, тоңазытқыш жабдықтары ластануына, түзілуіне және ластануына қарай тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. қатаю қар мен мұз (мұз), тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты тамақ өнімдерінің жаппай жеткізілуіне дайындау кезеңінде, егер көгеру анықталса және сақталған тамақ өнімдеріне көгеру әсер етсе, бірақ 30 күнде кемінде 1 рет.

5.65. Тоңазытқыш жабдықтары, салқындатқыштар термометрлермен немесе температураны автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жабдықталған тамақ өнімдерін сақтау.



Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін тамақ өнімдерін тоңазытқыш жабдықта, тоңазытқыш камераларда сақтау температурасы мен ылғалдылығына күнделікті бақылау есеп құжаттамасында тіркеле отырып жүргізіледі.

5.66. Сақтаудың оңтайлы жағдайларын сақтау үшін тоңазытқыш қондырғыларының температурасын есепке алу қажет. Барлық тоңазытқыш жабдықтарында температураны бақылау және бақылау парағы орнатылған.

5.67. Салаттар жылы толтырылмаған ингредиенттер түрінде немесе түрінде +2 °С температурада 6 сағаттан артық емес сақталады °С +6°С дейін.

5.68. Рұқсат етілмейді катаю тоңазытқыш камералары үй-жайларының, тоңазытқыш жабдықтарының салқындатылатын ыдыстарының ішкі беттерінде және тамақ өнімдері салынған қаптамаларда қар мен мұз (мұздың пайда болуы).

5.69. Таратуға арналған тағам пластикалық экрандар немесе жабысқақ пленка арқылы бөгде заттардың түсуінен қорғалуы керек, оны ауыстыру әрбір қызмет көрсетуден кейін жүзеге асырылады.

5.70. Дайындалған тағамды сату дайындалған күннен бастап 3 сағаттан кешіктірілмей аяқталуы тиіс. Егер сервистің 3 сағат ішінде аяқталуын қамтамасыз ету мүмкін болмаса, онда тамақ әзірленіп, партиялармен тарату желісіне қойылады (әр партияның пісіру уақыты ауыстырылады). Бөлшектелген тарату желісіндегі тағамдар келушілер тек бір порцияға тиетіндей етіп көрсетіледі.

5.71. Тарату үшін асхана, шай және шыны ыдыстар, ас құралдары мен науалар ұсынылады таза және ағымдағы вахтаның барлық қызметкерлерін тамақпен қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде кептірілген. Өзіне-өзі қызмет көрсету принципі бойынша жұмыс істейтін тамақтандыру орнындағы ас құралдары тұтқаларын жоғары қаратып арнайы кассеталарға қойылады.

5.72. Бүлінген ыдыстарды кем дегенде 7 күнде 1 рет тастау керек.

5.73. Асханада температура 23 (± 3)° оңтайлы күйде сақталуы керек. Бастап жылы суық және жылы мезгіл, ол үшін бөлме термометрлерінің көмегімен температураны бақылау керек. Бөлме термометрлерін орнату терезелерден, есіктерден, жылыту және ауа баптау жүйелерінен 3 метр қашықтықта жүзеге асырылады.

5.74. Қызмет көрсету кезеңінде үстелдер келушілердің әрбір ағынынан кейін сүртіледі, бірақ қызмет көрсету үшін кемінде 1 рет.

5.75. Мердігер тапсырыс берушінің аумағында, оның ішінде тез бұзылатын және тез бұзылатын өнімдерді, сондай-ақ дайын аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттарды сақтау кезінде өндіруші белгілеген және нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, температурасы мен ылғалдылығын және сақтау шарттарын сақтауға міндетті. .



5.76. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде өлшеу құралдары қолданылады үй-жайлардағы, қоймалардағы және тоңазытқыш жабдықтарындағы микроклимат параметрлерін өлшеуге арналған тағамдық термометр, таразы, термометрлер және гигрометрлер сияқты құрылғылар.

Барлық қолданылатын өлшеу құралдары болуы керек сенім білдірілген өкілдер немесе белгіленген тәртіппен калибрленген. Өлшеу аспаптарын пайдалану орындары мен жағдайлары:

а) Барлық тоңазытқыш және мұздатқыш жабдықтар спирттік термометрлермен жабдыкталады.

б) Барлық қойма үй-жайлары гигрометрлермен жабдыкталады.

в) Тағамдық термометрмен жабдыкталады азық-түліктің температурасын анықтауға арналған тарату желісі

қызмет көрсету уақыты.

г) Таразы тарату желісіндегі ыдыстардың салмағын іріктеп анықтау үшін қолданылады.

5.77. Мердігер тазалыққа, ұйымдастыруға және техникалық қызмет көрсетуге жауапты. Орындаушы асханалық үстелдерді нан жәшіктерімен, тіс тазалағыштармен, майлықтармен, дәмдеуіштермен (тұз, ұнтақталған қара бұрыш, ұнтақталған қызыл бұрыш, тұздықтар және т.б.), сондай-ақ үлестірме табақтармен қамтамасыз етуі керек.

5.78. Жеткізуші ас үй және кондитерлік жабдықтарды өз бетінше сатып алады, аспазшылар

асханаға арналған пышақтар асханалық, ас құралдары мен ыдыстарды, сондай-ақ уақтылы өндіреді

бүлінген жағдайда оларды ауыстыру. Ас құралдары мен ыдыстардың саны 1,2 есе көп болуы керек

максималды саннан артық тамақтанатындардың бір тамаққа,

5.79. Орындаушы асханалық ыдыстарды жуу тәртібінің сақталуын қамтамасыз етеді, қолданыстағы ыдыс жуғыш машина үшін сапалы жуғыш және дезинфекциялау құралдарын дербес сатып алады.

5.80. Мердігер асханаға жақын орналасқан санитарлық тораптарды қол жууға арналған қатты және сұйық сабынмен, дәретхана қағазымен, ауа тазартқышпен қамтамасыз етуі керек.

5.81. Орындаушы тамақ қалдықтарын шығаруды дербес жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын жинау ҚТҚ жинауға арналған қолданыстағы бетондалған алаңда орнатылған жеке контейнерлерде жүзеге асырылады. Қалдықтардың ыдырауын және ыдырауын болдырмау үшін суық мезгілде (-5 ° және одан төмен температурада) тамақ қалдықтарының жарамдылық мерзімі үш тәуліктен, жылы мезгілде (+5 ° және одан жоғары температурада)





– екі тәуліктен аспауы керек. . Контейнерлерді тазалауды, дезинфекциялауды және дезинсекциялауды Орындаушы жүргізеді. Қоқысты жағуға жол берілмейді.

5.82. Тамақ қалдықтары тамақ қалдықтарын жинауға бөлінген, жабылатын, таңбаланған ыдыстарға (жинағыштарға) жиналады. Ыдыстар қалдықтарды шығарғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

5.83. Орындаушы өз персоналын шахтаға және одан кері жеткізуді дербес жүзеге асырады.

5.84. Мердігердің Тапсырыс берушінің қызметкерлеріне қолма-қол ақшамен қызмет көрсету мүмкіндігі болуы міндетті.

5.85. Қызмет көрсетуді бастамас бұрын Мердігер Тапсырыс берушімен асхананың ОЖ және тауарлық-материалдық құндылықтарын қабылдау-тапсыру актісіне қол қоюы керек. Орындаушы ас үй жабдықтарын техникалық жарамды күйде ұстауға, өз қаражаты есебінен ас үй жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге міндетті.

5.86. Мердігер өз бетінше және өз қаражаты есебінен тамақтандыру объектісін ас үйде тамақ дайындау және дайындау процесін қамтамасыз ету үшін барлық қажетті таңбаланған жабдықтармен қамтамасыз етеді.

5.87. Мердігер өз қызметкерлеріне уақтылы нұсқау беріп, тиісті құжаттаманы жүргізуі керек.

5.88. Асханада персоналмен тамақты сақтау, дайындау (жібіту, сақтау, дайындау, сақтау температурасы және т.б.) ережелері, сондай-ақ асханада гигиеналық нормаларды сақтау бойынша тренингтер тұрақты негізде жүргізілуі тиіс. Өз жұмысында сәйкессіздіктер анықталған жағдайда, қызметкерлер жұмыс сапасын жақсарту үшін түзету шараларын қолдана білуі керек.

5.89. Орындаушы өз қызметкерлерінің денсаулығына, сондай-ақ олардың денсаулығына жауапты ауысым алды және өзге де медициналық куәландыру ішінде және осы қызметтерді көрсету үшін қажетті шарттың барлық қолданылу мерзімі.

5.90. Қызметтер үшін төлем мәліметтер негізінде жүзеге асырылады о берілген емдік-профилактикалық-

профилактикалық тамақтану "Орталық" кенішінің құрылымдық бөлімшелері бойынша

Мыңқұдық", ұсынылған таңғы ас, түскі және кешкі ас мөлшерін көрсете отырып. Дейін

берілген емдік-профилактикалық тағам туралы мәліметтерге құн есебі қоса беріледі

көрсетілген қызметтер, жылы кімнің тамақтанудың нақты сатып алынған сомасы көрсетіледі

тапсырыс берушінің қызметкерлері. Мәліметтер мен көрсетілген қызметтер құнының есебі қалыптастырылады арналған

негізінде тапсырыс беруші жұмыскерлерінің жұмыс уақытын есепке алу табельдерінің.



5.91. Орындаушы "Орталық" ӨК" ЖШС-нің "Мердігер ұйымдарды "Орталық" ӨК" ЖШС объектілерінде жұмыстарды жүргізуге рұқсат беру тәртібі туралы" Ережесінің, ережелерінің сақталуын қамтамасыз етуі керек өрт сөндіру Қазақстан Республикасының қауіпсіздігі.

5.92. Орындаушы, егер ол осы сатып алу рәсімдерінің жеңімпазы болып танылса, келесі мерзім ішінде және қорытындылар хаттамасына қол қойылған күннен бастап 3 жұмыс күні ішінде бір адамға тәулігіне таңғы ас, түскі ас, кешкі ас немесе түнгі тамақ (түскі астың орнына түнгі ауысымдағы жұмысшылар үшін) құнының қосындысынан тұратын тәуліктік үш мезгілдік тамақтану құнының есебін ұсынуы тиіс. тәулігіне. (№1 қосымша)

5.93. Қызметтерді көрсетуге арналған конкурсқа қатысуға өтінім берген кезде өтінім беруші осы техникалық шарттарды орындауға міндеттенеді, әлеуетті Мердігер ретінде өзіне жүктелген міндеттемелерді қабылдайды, егер олар конкурс нәтижелері бойынша келісімшарт мәтініне енгізілсе, дауласпайды. .

Асхананың жұмыс кестесі

Тамақтану Тағамдарды босату сағаттары

Таңғы ас 06.00-08.30

Түскі үзіліс 12.00-14.00

Кешкі ас 18.00-21.00

Түнгі тамақтану 23.30-01.30

Тағамдардың тізімі:

• Таңғы ас:

а) сүт ботқасының 2 түрі;

б) пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқа немесе омлет;

в) жаңа піскен нан-тоқаш өнімдері (рогаликтер, қатпарлы қамырдан жасалған бұйымдар)

г) қаймақ қосылған құймақ немесе қаймақ қосылған ірімшік торттары;

д) қуырылған тоқаштар: (ет қосылғанбел, пирогтар, самса етпен бірге, бауырсақ)

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

ж) сары май (табиғи кем дегенде 72%, алмастырғыштар мен маргариндерге жол берілмейді);

з) қатты сортты ірімшік, ысталған шұжық (пісірілген шұжықтар, ет котлеттері)

и) шай (қара, жасыл, сүтпен), какао, кофе (қара және сүтпен);

к) сүт өнімдері: сүт, сүзбе, қаймақ, йогурт;



л) түнгі ауысым жұмысшыларына арналған екінші курс.

• Түскі ас және түнгі тамақтану:

Екі бірінші тағам, екі негізгі тағам, гарнирдің үш түрі, үш салат, сусындар (компот, желе, шай (қара, жасыл, сүт қосылған), кофе (қара, сүт қосылған), тұздықтар (майонез, кетчуп, соя соусы, қыша, шөптер және сарымсақ). Түнгі тамақтану үшін түскі ас мәзірінен тағамдар дайындалады.

• Кешкі ас:

Екі негізгі тағам, гарнирдің үш түрі, екі салат, жемістер, сусындар (компот, желе, шай (қара, жасыл, сүт қосылған), кофе (қара, сүт қосылған), шырын табиғи, айран, кондитерлік өнімдер, тұздықтар (майонез, кетчуп, соя тұздығы, қыша, шөптер мен сарымсақ).

Тағамдардың ассортименті:

**Таңғы ас:**

Күріш ботқасы - 250 г; Жарма ботқасы - 230 г; Қаракұмық ботқасы - 250 г; Сұлы ботқасы - 230 г; Тары ботқасы - 250 г; Жүгері ботқасы 230 г; Пісірілген жұмыртқа - 2 дана; 2 жұмыртқадан жасалған глазурь; Қайнатылған шұжықтар - 80-90 г; Тоқаш тоқаштары - 80 г; Қаймақ қосылған құймақ - 100 г; Ет қосылған Бел - 110 г; Картоп қосылған пирогтар - 90 г; Қырыққабат қосылған пирогтар - 90 г; Самса етпен - 90 г; Бауырсақ - 90 г; Ысталған шұжық - 40 г; Ірімшік - 30 г; Сүзбе - 40 г; Қаймақ - 10 г; Йогурт - 100 г; Омлет 100 г.

**Бірінші курстар (шығымдылығы 250 г-нан кем емес бөліктер):** Қаймақ қосылған борщ; Қой етінен жасалған шурпа; Солянка құрама еті; Үй кеспесі; Шаруа сорпасы; Бұршақ сорпасы; Қазақша ет; Қырыққабат сорпасы; Грузин тіліндегі харчо сорпасы; Маринадталған қияр; Балық сорпасы; Фрикаделькалар қосылған сорпа; Қызылша сорпасы; Тұшпара қосылған сорпа; Крутон қосылған күріш сорпасы; Көкөніс сорпасы; Мәнпар; Сорпасы бар тұшпара; Картоп сорпасы; Жасымық сорпасы; Бұршақ сорпасы; Макарон қосылған сорпа; Құрама Окрошка еті; Үйдегі консомме; Арпа сорпасы; Лагман; Нарын; Жаңа піскен көкөністерден жасалған борщ.

**Салаттар (шығудағы порциялар кем емес 100 г):** Оливье; Винегрет; Краб таяқшалары бар күріш салаты; Мимоза; Үлбір астындағы майшабақ; "Жазғы" салат; Корей тіліндегі қырыққабат; Қызанақ пен қиярдан жасалған "Жаңа" салат; Теңіз қырыққабатынан жасалған салат; Салат функоздар; Бұршақ қосылған салат; Спаржа салаты; Жүгері қосылған салат; Сәбіз; "Ене тілі" салаты; "Астаналық" салаты; Грек тіліндегі салат; Жеміс салаты; Хоретико; Цезарь салаты; Ет және бұршақ қосылған салат; Ащы баклажан салаты; Шалғам және жұмыртқа салаты; Корей қырыққабаты; Көктемгі салат; Тай салаты; Қызылша; Каперсилла ұясы



**Негізгі тағамдар:** Қуырылған сиыр еті - 300 г; Сиыр етінен жасалған гуляш - 90 г; Сиыр етін қуыру - 90 г; Бұқтырылған сиыр етінің қабырғалары - 140 г; Қой етін қуыру - 140 г; Сиыр етінің строгановы - 90 г; Қуырдақ қой етінен - 300 г; Сиыр немесе тауық еті қосылған палау - 300 г; Бурджиньон сиыр етінен - 90 г; Сиыр етінен жасалған бифштекс - 130 г; Мексикалық стильдегі қой еті - 130 г; Тауық етінен жасалған Чахохбили - 180 г; Шницель - 130 г; Қырыққабат орамдары - 130 г; Сиыр немесе жылқы етінен жасалған бешбармақ (қазы) - 300 г; Тәтті және қышқыл тұздықтағы сиыр еті - 90 г; Дамляма - 300 г; Сарымсақ қосылған қуырылған тауық еті - 180 г; Күріш, көкөніс және сиыр етінен жасалған кастрюль - 130 г; Саңырауқұлақ қосылған бұқтырылған қой еті - 180 г; Пісірілген тауық еті жамбас сүйектері - 130 г; Сиыр етінің кесектері - 130 г; Тауық еті - 280 г; Лазанья - 130 г; Манти - 300 г; Ет нан - 130 г; Сарымсақ соусындағы пештегі тауық еті - 180 г; Толтырылған бұрыш - 130 г; Котлет Дәмді - 130 г; Лимон қосылған пісірілген балық - 140 г; Сиыр етінен жасалған бұқтырылған ет - 300 г; Сиыр етінен жасалған бигус - 300 г; Рататуил тауық етінен - 300 г; Үй стиліндегі макарон өнімдері - 300 г; Томат тұздығындағы фрикаделькалар - 130 г; Сиыр етінен жасалған котлеттер - 130 г; Киев котлеттері - 130 г; Сиыр етінен жасалған котлеттер - 130 г; "Нәзіктік" котлеттері - 130 г; Тұздықтағы балық 140 г; Қуырылған балық - 140 г; Көкөністермен бұқтырылған қой еті - 300 г; Картоп қосылған пісірілген балық - 300 г; Лагман - 300 г; Ет пирогы - 300 г; Азу татар тілінде - 300 г.; Тауық қорасы - 130 г; Жалқау қырыққабат орамдары- 150 г; Көкөністер қосылған бауыр – 250 г; Картоп қосылған бауыр – 250 г; Ет тай тілінде – 200 гр; Тауық фрикассеге- 200 гр; Тауық еті мексикалық – 200 гр; Шашлықтағы тауық еті – 100 гр;

**Гарнирлер (150 г өнім беретін порциялар):** Картоп, бұршақ пюресі; Пісірілген картоп; Қуырылған көкөністер; Тимьян қосылған бұқтырылған картоп; Пияз қосылған қуырылған картоп; Ақжелкен қосылған қайнатылған картоп; Арабша күріш; Бұршақ қосылған күріш; Бұқтырылған күріш; Көкөніс қосылған күріш; Жүгері қосылған күріш; Арпа; Қайнатылған макарон; Али Оли спагетти; Қуырылған қабықтар; Қайнатылған қарақұмық; Томат соусындағы макарон; Пияз қосылған қуырылған конустар.

**Жемістер (1 адамға күніне 180 г):** Алма; Алмұрт; Апельсиндер; Мандариндер; Банандар; Қарбыз; Қауын; Құрма; Алхоры; Өрік;

**1 адамға күніне сүт өнімдері:** Сүт – 200 мл; Айран - 200 мл; Қаймақ - 20 г; Сүзбе - 40 г.

**Сусындар 1 адамға 250 мл:** Какао 200 мл; Табиғи шырын (ішінде тетрапакеттерде және бөтелкедегі); Лимон қосылған шай; Қара кофе; Жасыл шай; Қара шай; Кептірілген жемістерден жасалған компот (компот қоспасы); Сүтті кофе; Сүтті шай; Шай қаңқада; Желе.

Жоғарыда көрсетілген тағамдардың ассортименті 14 КҮНДІК мәзірде болуы керек.

## 6. Жалпы талаптар

6.1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



## санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары талаптарының орындалуын қамтамасыз етуР ДСМ-16.

6.2. Келесі құжаттарды ұсыну және олардың болуын және жүргізілуін қамтамасыз ету:

- 1) Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуге кәсіпорынның санитариялық қорытындысын; шикізатты және тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану, өткізу шарттарына;
- 2) "Жартылай фабрикаттардың, тағамдардың және аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы" (дайын тағамның сапасын бақылау, тағамның температуралық режимін, калориялығын және дайын тағамның шығымдылығын грамммен тексеру, жауапты тұлғаның қолы қойылған) дайын тағамды босату туралы);
- 3) "Жұмыртқаларды санитариялық өңдеу журналы";
- 4) "Жібіту журналы";
- 5) "Журнал ауысым алдындағы қызметкерлерді тексеру";
- 6) "Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы";
- 7) "Тоңазытқыш және мұздатқыш камералардың температурасын бақылау журналы";
- 8) Жұмыскерлер үшін қолжетімді жерде шағымдар мен ұсыныстар журналы. Тапсырыс беруші ұсынған стандарттарға сәйкес өнімдердің бетбелгілері мен тұтынылуын бақылауды жүзеге асыру.
- 9) Жинау кестесі.

6.3. Тапсырыс берушіге технологиялық, тоңазытқыш және басқа да жабдықтардың жұмысындағы ақаулар туралы уақтылы хабарлаңыз.

6.4. Өнімдерді жеткізу кезінде Мердігер мыналарды ұсынады:

- 1) жүкқұжат (Акт);
- 2) сәйкестік сертификаты;
- 3) сапа сертификаты;
- 4) жануарлардан алынатын өнімдерге ветеринариялық-санитариялық сараптама актісі, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін куәландыратын өзге де құжаттар. Келіп түскен өнімдерді бақылауды бекітілген құрамға сәйкес Тапсырыс беруші мен Мердігердің бірлескен өкілдерінен тұратын комиссия жүзеге асырады.

6.5. Тапсырыс берушінің өкіліне (шахтаның ауылшаруашылық бөлімі) асханаға жеткізілетін барлық өнімдерге барлық қажетті құжаттарды (сапа сертификаттары, СЭС қорытындысы және т.б.) ұсыну.



6.6. Келесі мерекелерде мерекелік тамақпен қамтамасыз етіңіз: "Наурыз мейрамы", "Күн

атом саласының қызметкері", "Республика күні", "Тәуелсіздік күні", "Жаңа жыл". Күні және мерекелік мәзір Тапсырыс Берушімен келісіледі. Мәзірде қарастыру: қуырдақ,

ассортименттегі кондитерлік өнімдер, ассортименттегі шоколад кәмпіттері, әртүрлі жемістер,

газдалған сусындар (кока-кола, фанта, спрайт) және т.б.

6.7. Қызметтерді олардың барлық түрлері бойынша тиісті деңгейде көрсетуге. Бұған мыналар кіреді, бірақ олармен шектелмейді: тағамның сапасы, дастарханның орналасу жылдамдығы мен эстетикасы, қызметкерлердің біліктілігі, тазалық және порция мөлшері.

6.8. Шахта аумағы арқылы автокөліктердің жүруіне рұқсат етілген маршруттарды, сондай-ақ Тапсырыс берушінің қауіпсіздігі мен жауапты өкілдерінің нұсқауларын басшылыққа алу

6.9. Орындаушы өз қызметкерлерін еңбек (қызметтік) міндеттерін атқару кезінде жазатайым оқиғалардан сақтандыруды қамтамасыз етеді.

Орындаушы жеті күндік жиынтық мәзірді (сорттарын көрсете отырып) ұсынуға міндетті

тағамдардың шығымдылығымен, өнімдердің граммен және калориялылығымен) және тамақтану құнының калькуляциясымен анықталады арналған

тәулігіне 1 (бір) адам.

### 7. Қосымша шарттар.

Барлық қосымшалар техникалық сипаттаманың ажырамас бөлігі болып табылады.

- Техникалық ерекшелікке № 1 қосымша Қызметтерге тарифтер.

- ҰАҚ 37-2022 СТ техникалық ерекшелігіне № 2 қосымша.

### 3. Техникалық стандарттар

№ р /с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
						Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством					приказо		

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



2	Иә	СТ РК 1179-2003	80557	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Системі қажетсіз. Управління қажетсіз. Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	м и безопасностью пищевых продуктов в на основе принципов НАССР или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.	Нет ()	18	Управление качеством и обеспечение качества	Действует	м Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства промышленности и торговли Республики Казахстан от 31 октября 2003 года № 376	01.01.2005
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно						

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



участвовать в цепи создания пищевой продукции и: а) планировать, внедрять, применять, поддерживать и улучшать СМБПП, направленную на производство (выпуск в обращение) продукции, которая в соответствии с их предполагаемым использованием безопасна для потребителей б) демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции и с) анализировать и оценивать требования потребителей и

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требований

Қазақстан Республикасы

Процессы

приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии





4409574959

3	Иә	СТ РК ISO 22000- 2019	407826	икасын ың ұлттық стандар ты	ания к органи зация м, участв ующи м в цепи создан ия пищев ой проду кции	демонстр ировать соответс твие тем взаимно согласов анным с потребит елем требован ия, которые относятс я к безопасн ости пищевой продукци и d) эффектив но обменива ться информа цией по вопросам безопасн ости пищевых продукци и с заинтере сованны ми сторонам и, участвую щими в цепи создания пищевой продукци и e) обеспечи вать соответс твие организа ции заявленн ой ею политике в области обеспече ния безопасн ости пищевой продукци и f) демонстр ировать соответс	Нет ()	94	пише вой пром ышле ннос ти	Действует	Минист ерства торговл и и интегра ции Республ ики Казахст ан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2 019
---	----	-----------------------------	--------	---	--	--	--------	----	---	-----------	--	----------------

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



					твие заинтере сованных сторон g) проводит ь сертифик ацию внедренн ой СМБПП или проводит ь самооцен ку или самодекл арирован ие соответс твия требован иям настояще го стандарт а.				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1072379 сатып алу бойынша  
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (138-1 У, 3909604)

Тапсырыс беруші: "ОРТАЛЫҚ" Өндіруші кәсіпорны " жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Орындаушы: "Фирма "Best-Service LTD" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі құрамындағы консорциум  
«MAKDAR-CATERING» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, Товарищество с ограниченной ответственностью  
"БУЛОЧКА" бірге

### 1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	138-1 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді емдік-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтер
Қосымша сипаттама	Ахс_арнайы тамақтандыру (ЕПП)
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Түркістан облысы, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Жалпак
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	04.2025 бастап 12.2025 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

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

**"Орталық" ӨК ЖШС "Жалпак" кенішінің жұмысшыларын медициналық-профилактикалық тамақпен (арнайы тамақпен) қамтамасыз ету бойынша қызметтерді сатып алуға арналған техникалық тапсырма**

I. "ОРТАЛЫҚ" ӨК ЖШС қызметкерлері үшін тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (бұдан әрі - Қызметтер) мыналарды қамтиды: таңғы ас, түскі ас (оның ішінде ыстық түскі асқа арналған термостағы түскі ас қораптарында 5 адамды алып кету), кешкі ас, түнгі тамақ және құрғақ рациондар (түскі астың орнына түнгі ауысым қызметкерлері үшін), оның ішінде емдік және профилактикалық тамақтану.

II. Қызметкерлердің жалпы болжамды саны – 144 адам, (Тапсырыс берушінің есебінен тамақтанатын үшінші тарап ұйымдарын ескере отырып, бір ауысымда шамамен 72 адам, қызметкерлердің саны штат санының өзгеруіне байланысты жоғары немесе төмен қарай өзгеруі мүмкін. мердігерлік ұйымдардың қызметкерлері тартылады). Емдік-профилактикалық тағамдарды дайындау және беру, сүт беру (бұдан әрі - "Қызметтер") бойынша көрсетілетін қызметтер Тапсырыс берушінің шахтасының асханасының үй-жайларында жүзеге асырылуы тиіс.



## 1. Тамақтандыру қызметтері келесі нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келуі керек:

1.1. "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі.

1.2. "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының Заңы.

1.3. "ҰАҚ" АҚ стандарты«Қазатомөнеркәсіп» СТ ҰАҚ 37-2022 ""ҰАҚ" АҚ тамақ өнімдеріндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі"Қазатомөнеркәсіп" (№2 қосымша).

1.4. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларыР ДСМ-16.

1.5. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы бұйрығымен бекітілген жұмыс берушінің қаражаты есебінен қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тамақтануға арналған арнайы өнімдерді, арнайы киімдерді және басқа да жеке қорғаныс құралдарын беру, оларды ұжымдық қорғаныс құралдарымен, санитарлық-тұрмыстық үй-жайлармен және құрылғылармен қамтамасыз ету қағидалары. даму № 1054.

1.6. Қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тамақтануға арналған мамандандырылған өнімдерді беру нормалары, бекітілген **бұйрықпен бекітілген** Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1056 бұйрығымен бекітілген (бұдан әрі - Нормалар).

1.7. Нормалар радиоактивті заттарды ашық түрде қолданумен айналысатын жұмысшыларға бағытталуы керек. Сондай-ақ №1 рационды, емдік-профилактикалық тағамдық таңғы астарды дайындау кезінде өнімдердің өзара алмастырылу нормаларын, жоғарыда көрсетілген Нормаларда көзделген емдік-профилактикалық тағамдық ыстық таңғы астардың шамамен жеті күндік орналасу мәзірін сақтау қажет.

1.8. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № Қ бұйрығымен бекітілген жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу ережелеріР ДСМ-196/2020.

1.9. Бұйрық б.. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР DSM-131/2020 "Міндетті медициналық тексеруден өтуге жататын адамдардың мақсатты топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу ережелері мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсеткіштерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың тізбесін, кәсіптер мен жұмыстарды бекіту туралы. жұмысқа орналасу кезінде алдын ала міндетті



медициналық тексерулер және мерзімді міндетті медициналық тексерулер жүргізілетін және "Алдын ала міндетті медициналық тексеруден өту" мемлекеттік қызметін көрсету ережелері.

1.10. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № Қ бұйрығымен бекітілген "Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары Р ДСМ-68.

1.11. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 20 тамыздағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, буып-түю, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары Р ДСМ-83.

1.12. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері Р ДСМ-5.

1.13. Қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары су көздеріне, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығымен бекітілген шаруашылық-ауыз су мақсатында су алу орындары, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтау және мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындары және су объектілерінің қауіпсіздігі туралы".

## **2. Емдік-профилактикалық тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтер.**

2.1. Қызмет көрсету барысында дайындалған тағамдар мен аспаздық өнімдер Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарына, оның ішінде санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздікке, санитарлық-эпидемиологиялық ережелерге, нормалар мен гигиеналық нормаларға, сондай-ақ басқа да қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес келуі және сәйкес келуі керек. .

2.2. Мердігер кеніштің барлық персоналын №1 диетамен (тәуліктік нормасы граммен) қамтамасыз ету үшін барлық өнімдердің болуын қамтамасыз етуі керек (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1056 бұйрығына 2-қосымшадан үзінді):.

Қара бидай наны	100	Қаймақ	10
Бидай ұны	10	Ірімшік	20



Картоптан жасалған ұн	1	Сары май	20
Жарма, макарон өнімдері	25	Өсімдік майы	7
Бұршақ тұқымдастар	10	Картоп	160
Қант	17	Орамжапырақ	150
Ет (дайын күйінде)	70	Көкөністер	90
Балық (дайын күйінде)	20	Томат-езбе	7
Бауыр	30	Жаңа піскен жемістер	130
Жұмыртқа	3/4 дана.	Мүкжидек (лимон)	5
Айран	200	Кептірілген Нан	5
Сүт	70	Тұз	5
Сүзбе	40	Шай	0,4

Химиялық құрамы мен калориялығы: ақуыздар - 59 г., майлар - 51 г., көмірсулар - 159 г., калориялығы - 1380 ккал. Рационға қосымша 150 мг аскорбин қышқылы беріледі.

2.3. Орындаушы асханада қамтамасыз етуі тиіс:

- 1) бірінші тағамдардың кемінде 2 түрі;
- 2) екінші тағамдардың кемінде 2 түрі;
- 3) гарнирдің кемінде 3 түрі (көкөністер, жарма, макарон өнімдері);

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



- 4) салаттар мен таңғыштардың кемінде 3 түрі;
- 5) жаңа піскен нан (сұр, ақ);
- 6) тағамдардың ассортиментіне сәйкес тұздықтардың (майонез, кетчуптер, қаймақ, соя тұздығы, қыша) жеткілікті мөлшерінде;
- 7) сусындардың кемінде 2 түрі, оның ішінде кептірілген жемістерден жасалған компот немесе табиғи жеміс шырыны;
- 8) шай, кофе, құрғақ сүт;
- 9) жаңа піскен жемістер;
- 10) майлықтар.

2.4. Азық-түлікті дайындау үшін жеткізудің 5 (бес) күнтізбелік күнге кешігуін ескере отырып, азық-түліктің тиісті қоры қамтамасыз етілуі тиіс.

2.5. Мердігер Тапсырыс берушінің асханасында кеніштің барлық жұмысшыларын ашытылған сүт өнімдерімен (сұйық, сүзбе, ірімшік) қамтамасыз етеді, олардың майлылығы мен құрамы қызметкерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін беру стандарттарында көрсетілген талаптарға сәйкес келеді. және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тағамға арналған мамандандырылған өнімдер, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы №1056 бұйрығымен бекітілген.

2.6. Орындаушы қант диабетімен ауыратын адамдарды Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің талаптарына сәйкес №9 емдік диета бойынша тамақпен қамтамасыз етуі керек, ол мыналардан тұруы керек -дан:

бидай наны 150 г, кара бидай 250 г.

Бірінші таңғы ас (жұмысқа дейін): қарақұмық ботқасы (40 г жарма, 5 г сары май); ет пастасы - 60 г; ксилитолдағы сүт қосылған шай, нан, май.

Екінші таңғы ас (түскі ас кезінде): сүзбе - 100 г; 1 стакан айран, нан, май, шай.

Түскі ас (жұмыстан кейін): көкөніс сорпасы (50 г картоп, 100 г қырыққабат, 25 г сәбіз, 20 г қызанақ, 10 г қаймақ, 5 г май); картоп қосылған қайнатылған ет (100 г ет, 150 г картоп, 5 г май); алма - 200 г.

Кешкі ас: сүзбе қосылған сәбіз зразы (75 г сәбіз, 50 г сүзбе, 1 жұмыртқа, 10 г қаймақ, 8 г жарма, 100 г крекер); қырыққабатпен қайнатылған балық (100 г балық, 10 г өсімдік майы, 150 г қырыққабат), шай, айран - 1 стакан (200 мл).

### **3. Тамақтану бойынша қызметтер көрсетуге қойылатын талаптар:**



3.1. Мердігер осы техникалық тапсырманың талаптарына сәйкес жұмысшыларды тамақпен қамтамасыз етуге қажетті барлық қызмет түрлерін ұсынуы керек.

3.2. Сәйкес білікті персоналдың (оның ішінде қосалқы жұмысшылардың, үй тазалаушылардың және т.б.) қажетті және жеткілікті санына ие болу талаптарға сәйкес СТ ҚР 1817-2008 "Қоғамдық тамақтандыру. Өндірістік персоналға қойылатын талаптар".

3.3. Кемінде 14 маманнан тұратын Мердігердің жұмысшыларының тұрақты болуын қамтамасыз ету (әр ауысымда 7 адам). Мамандардың саны Тапсырыс берушінің сұрауы және келісімі бойынша көбейтілуі немесе азайтылуы мүмкін. Персоналды іріктеу стандарттың Ж қосымшасына сәйкес тапсырыс берушілермен келісім бойынша міндетті болып табылады СТ 37-2022 "ҰАҚ" АҚ ҰАҚҚазатомөнеркәсіп".

3.4. Қызметтер мерекелерге қарамастан аптасына жеті күн көрсетіледі.

#### **4. Тамақтану бойынша қызметтер көрсету тәртібіне қойылатын талаптар:**

##### **I. Мәзір бойынша:**

4.1. Перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзірді құрастыру. Перспективалық мәзір тамақтандыру объектісінің түрін, үй-жайлар жиынтығын және тоңазытқыш және технологиялық жабдықтармен жабдықталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттағы тамақтану ерекшеліктерін, емдік-профилактикалық тамақтану нормаларын, еңбек жағдайларын, сондай-ақ ұлттық дәстүрлер мен ассортиментті ескере отырып әзірленеді. аймақта өндірілетін отандық өнімдер. Әрбір тағам үшін тағамды дайындаудың бүкіл процесін, тағамның тағамдық құндылығы туралы ақпаратты және тағамның бір бөлігінің шығымдылығын граммен сипаттайтын технологиялық кесте жасалады.

4.2. Перспективалы мәзірде аттас тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде қайталауға жол берілмейді және жылы келесі 2-3 күн. Тамақтанудың нақты рационы және күнделікті мәзірді құрастыру бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес қамтамасыз етіледі.

4.3. Кейбір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық өнімдерді олардың тағамдық құндылығын және Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарды ескере отырып, басқаларына ауыстыруға рұқсат етіледі.

4.4. Орналастыру мәзірін күнделікті құрастыру, тағамның шығымдылығын (салмағын) граммен, сондай-ақ азық-түліктің тұтынылуын ("брутто" салмағымен) көрсете отырып, әрбір тағамға арналған тағамдардың тізімі. әрбір тағам бойынша. Орналасу мәзірін құрастырған кезде нормативтік құқықтық актілерге сәйкес белгіленген тәртіппен бекітілген заттай тамақтану нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, тағамдардың үлес салмағы (таза) сақталуы керек.

4.5. Мердігер апталық мәзірді әзірлеуге міндетті және әр жұма сайын сағат 16.00-ден кешіктірмей шахтаның ауылшаруашылық бөлімінің басшысымен келісуі керек. Апталық





мәзірді шахта директоры, директор болмаған жағдайда функционалдық міндеттері бойынша оны алмастыратын тұлға бекітеді. Орындаушы апта сайынғы мәзірдің сақталуын қамтамасыз етуге міндетті.

4.6. Тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген болуы керек. Тамақтану рационының тағамдық құндылығын (химиялық құрамын және энергетикалық құндылығын (құнарлылығын) есептеу кемінде күнтізбелік 10 күнде бір рет жүзеге асырылады.

4.7. Дайындалған тағамның сапасы мен калориялығы тағам дайындаудың санитарлық нормаларына сәйкес келуі керек (тәуліктік рационның жалпы калориялығы кем дегенде 3700 ккал болуы керек).

4.8. Тарату алдында күн сайын Санитарлық-гигиеналық ережелердің 5-қосымшасына сәйкес нысан бойынша журналға жазбалар енгізе отырып, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу: тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері - сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі және дәмі бойынша; жартылай фабрикаттар - сыртқы түрі, консистенциясы, түсі және иісі бойынша Тапсырыс беруші мен Мердігердің өкілдері.

4.9. Күн сайын ас блогындағы аспаз дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын жасауы керек. Дайындалған тағамнан тәуліктік сынама стерильді (немесе қайнатылған) қасықтармен таңбаланған стерильді (немесе қайнатылған) шыны ыдысқа тығыз жабылатын шыны немесе металл қақпақтармен алынады. Бөлшектелген тағамдар толық көлемде таңдалады, ал салаттар, бірінші және екінші курстар, гарнирлер - кем дегенде 200 г. Іріктелген тәуліктік сынамалар арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе дайын тамақ өнімдерін +2 °С - +6 °С температурада сақтауға арналған тоңазытқыш жабдықта арнайы бөлінген жерде кем дегенде 48 сағат бойы сақталады. 48 сағаттан кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыстар 5 минут қайнату арқылы өңделеді.

4.10. Орындаушы мәзірдің сақталуына және порция мөлшеріне жауапты.

4.11. Мәзірдегі тағамдардың қайталануы аптасына екі реттен көп емес.

4.12. Серіктестіктің барлық ниет білдірген жұмыскерлері үшін бақылау ыдыстары мен бақылау таразыларының еркін қолжетімді болуын қамтамасыз етуге.

4.13. Ас мәзірінің мазмұны ұлттық тағамдардың әртүрлілігі мен дәмін ескеруі керек.

4.14. Ас мәзірінің барлық ассортиментін тамақтанудың барлық уақытында (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) жеткілікті мөлшерде болуын қамтамасыз ету.

4.15. Тағам белгілі бір тағамға тікелей дайындалады, тамақ басталғанға дейін 3 сағаттан артық тамақ дайындауға жол берілмейді. Тамақ ішкеннен кейін қалған немесе тұтынылмаған немесе тарату желісінде таңдалмаған барлық азық-түліктер толығымен жойылады. Алдыңғы сервистен қалған тағамды келесі тамақтануға таратуға жол берілмейді.



4.16. Орындаушы бір аптаға арналған мәзір мәтінін қазақ және орыс тілдерінде міндетті түрде құрастыруға және оны Тапсырыс берушінің қызметкерлерінің қарауына ұсынуға жауапты.

## **II. Қауіпсіздік режимі бойынша:**

4.17. Аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылауды жүзеге асыру арқылы өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

4.18. Өндірістік бағдарламаның болуы бақылауды жүзеге асыру зертханалық зерттеулердің, санитарлық өңдеудің, дератизацияның және дезинсекцияның көлемі мен жиілігі белгіленетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

4.19. Шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің және судың сапасына радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, технологиялық процестердің санитарлық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайлар мен жабдықтарды дезинфекциялау сапасына зертханалық бақылауды ұйымдастыру (санитарлық-индикативті микрофлораның болуына шайындыларды зерттеу - *E. coli* тобының бактериялары, кондитерлік цехтарда, ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіруге арналған аспаздық цехтарда - шайындыларды патогендік микрофлораға зерттеу), технологиялық талаптардың сақталуына. өндірістің санитарлық-гигиеналық режимдері (микроклимат, зиянды заттардың құрамына, шуылға, дірілге, жарықтандыруға, электромагниттік сәулеленуге арналған жұмыс аймағының ауасы), тамақтану нормалары.

4.20. Қамтамасыз ету қадағалануын қамтамасыз ету тамақ өнімдерін өндіріске қабылдаған кезден бастап өндірілетін тамақ өнімдерінің әрбір партиясы.

4.21. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері мен тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалар Бұйрыққа сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті түрде алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден өтуі тиіс. б.. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020.

4.22. Тамақтану объектісінің әрбір қызметкері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалардың Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы №Қ бұйрығымен бекітілген нысан бойынша жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.Р ДСМ-196/2020, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № Қ бұйрығымен бекітілген Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту ережелеріне сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан және жұмысқа рұқсат беруден өткенР ДСМ-195/2020.

4.23. Тамақтану объектісінде күнделікті жүргізіледі ауысым алды барлық қызметкерлерді тексеру. Ауысым алды тексеруді медициналық персонал немесе тамақтану объектісінің жауапты қызметкері жүргізеді.

4.24. Асқазан-ішек жолдары ауруларының, іріңді немесе басқа да ашық тері зақымдануларының және басқа жұқпалы аурулардың белгілері бар жұмысшылар толық емделмейінше жұмыстан шеттетілуі тиіс. Тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері қызметкерді жұмыстан шеттету туралы нысанды толтырады, оның негізінде жұмыстан шеттету жүзеге асырылады.



- 4.25. Пісіру процесінде бұрын дайындалған өнімдерді немесе ингредиенттерді (мысалы, өсімдік майы) қайталама пайдалануға жол берілмейді.
- 4.26. Салқын ыдыстарды дайындауға арналған бөлмелерде бактерицидтік шамдар (стационарлық немесе жылжымалы) орнатылады. Оларды орнату орны ең үлкен аумақты өңдеуді қамтамасыз етуі және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтуы керек. Бактерицидті шамдармен өңдеу ауысым соңында жинау аяқталғаннан кейін жүргізіледі.
- 4.27. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін сатып алу, тамақ дайындау үшін қызмет көрсету орнына жеткізу, өнімнің сапасын, балғындығын және қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тиісті температуралық режимі бар, өнімді тасымалдауға арналған мамандандырылған автомобиль көлігімен жүзеге асырылуы тиіс.
- 4.28. Өнімнің сапасы Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттарына және жеткізілетін өнімнің сапасын растайтын қоса берілген құжаттарға сәйкес келуі керек.
- 4.29. Қауіпсіз тұтынуды қамтамасыз ететін тағамды дайындау технологиясына сәйкес тағамдардың сапалы дайындалуын қамтамасыз ету.
- 4.30. Құрамында ГМО бар өнімдерді, сондай-ақ маргарин, жануар майлары, пальма майы, құрғақ сүт, сүт алмастырғыш және т.б. сияқты тағамдарды дайындау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- 4.31. Өндірісте тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді:
- 1) шығу тегін, сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттарсыз;
  - 2) тиісті таңбалау болмаған кезде;
  - 3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және ластанған ыдыста;
  - 4) ұсынылған ақпарат сәйкес келмеген жағдайда және егер өнім жалған болып табылса;
  - 5) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде;
  - 6) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген балықтарға, шаяндарға, ауыл шаруашылығы құстарына, жойылмаған құстарға;
  - 7) сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардағы жұмыртқалар, қабығы ластанған, ақаулары бар жұмыртқалар (әдемі, тұман, қан сақинасы, үлкен дақ, мираж), ойығы бар, "технологиялық", "жауынгерлік", үйрек және қаз жұмыртқалары;
  - 8) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген ауыл шаруашылығы жануарларының барлық түрлерінің таңбасы жоқ еті мен субөнімдері;
  - 9) ауыл шаруашылығы жануарларының ауруға шалдығуы бойынша қолайлы емес, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері;



10) ақаулары бар консервілер: бомбаж, шапалақ, микробиологиялық зақымдану белгілері бар деформацияланған, ағып кетулер, ойықтар және өтпелі жарықтар (қалыптау, ашыту, сілекейлену) және басқалары;

11) шіріген, бүлінген, көкөністер мен жемістердің қабығының тұтастығы бұзылған, көгалдандырылған, көктеп шыққан картоп;

12) қайта мұздатылған тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын;

13) өнеркәсіпте дайындалмаған өнімдер: герметикалық оралған консервіленген өнімдер, ет, балық, көкөніс, ұн, кондитерлік, аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттар, квас, шырындар, өңделген саңырауқұлақтар, дәрілік препараттар;

14) белгіленген жарамдылық мерзімдері болмағанда немесе жарамдылық мерзімдері өтіп кеткенде;

15) тамақ өнімдеріне арналған техникалық құжаттамада көрсетілгендерден ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;

16) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келмеген жағдайда;

17) камба зиянкестерімен залалданған жармаға, ұнға, кептірілген жемістерге және басқа да өнімдерге;

18) мемлекеттік тіркеуден өтпеген генетикалық түрлендірілген шикізатқа және/немесе құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізатқа;

19) хош иісті (татымды) өсімдіктерді және тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктер;

20) тұтынушылық қаптамада, заттаңбаларда, заттаңбаларда, қосымша парақтарда және /немесе ілеспе құжаттарда қажетті ақпараттың болмауы.

4.32. Санитарлық нормаларға сәйкес өнімдердің сапасы мен сақтау режимін бақылау.

4.33. Санитарлық күнді өткізу – үй-жайларды жалпы тазалауға, жабдықтар мен жабдықтарды жууға және дезинфекциялауға, қажет болған жағдайда үй-жайларды дезинфекциялауға және дератизациялауға арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет).

### **III. Еңбек гигиенасы.**

4.34. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, сумен жабдықтаумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды және міндетті болып табылады.:

1) қолдың тазалығын қадағалауға, таза арнайы киім мен аяқ киім киюге, объектіден шыққан кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешуге, жұмысты бастамас бұрын және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен кейін қолды сабынмен жууға және ластанған заттармен жанасуға.;



2) жұмысты бастамас бұрын қалпақтың немесе орамалдың астындағы түктерді алуға, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынататын заттарды шешуге, тырнақтарды қысқартуға және лакпен жабуға болмайды;

3) шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін жол бермеу:

а) өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық жабдықтардан басқа) әкелу және сақтау,

б) арнайы киімдерді түйреуіштермен, инелермен түймелеуге болмайды,

в) халаттардың қалталарында жеке тұрмыстық заттарды сақтауға болмайды.

4) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, оған сырт киімді киюге болмайды.

4.35. Өндірістік үй-жайларда, дәретхана бөлмелерінде және осы мақсаттарға арналмаған үй-жайларда тікелей тамақ ішуге және темекі шегуге тыйым салынады.

4.36. Күн сайын, жұмыс ауысымы басталар алдында жауапты тұлға жұмысшылардың денесінің ашық жерлерін іріңді ауруларға, микротраумаларға тексеріп, Тапсырыс берушінің фельдшерлік пунктіне келуін қамтамасыз етеді. Іріңді тері аурулары бар, іріңдеген кесілген жерлері, күйіктері, сыдырылған жерлері бар, сондай-ақ аурулары бар және жұқпалы ауруға күдікті адамдарды жұмысқа жібермеу керек. Цех жұмысшыларын тексеру нәтижелері "ҰАҚ" АҚ Стандартының В қосымшасына сәйкес нысан бойынша журналға енгізіледі. Қазатомөнеркәсіп» СТ ҰАҚ 37-2022 ""ҰАҚ" АҚ тамақ өнімдеріндегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі"Қазатомөнеркәсіп».

4.37. Азық-түлікпен жұмыс істеуге байланысты барлық қызметкерлердің гигиенасы мен тазалығын, оның ішінде азық-түлікпен жұмыс жасамас бұрын қол жууын қамтамасыз ету. Бұл жағдайда бактерицидті сабын мен бір реттік сүлгілерді қолдану қажет.

4.38. Тамақтандыру мекемесінің жауапты қызметкері ай сайынғы негізде қызметкерлерді оқытуды ұйымдастырады (бірақ ауысымына кемінде бір рет). Барлық қызметкерлер жеке гигиена ережелерін сақтау және орындалатын жұмыс түрлері бойынша қажетті жүйелі дайындықтан өтуі керек. Жоспарлы тренингтерді өткізу кестесі мен бағдарламасы жасалады. Барлық өткізілген жоспарлы және жоспардан тыс тренингтердің есебі жүргізіледі.

## **5. Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді орындаушыға қойылатын талаптар:**

5.1. Орындаушы өз қаражаты, жеке қызмет көрсетуші персонал және азық-түлік есебінен кеніште қамтамасыз етеді "Жалпақ""Орталық" ӨК" ЖШС кенішінің жұмысшылары мен Тапсырыс берушінің мердігерлік ұйымдарының жұмысшыларын тамақтандыруды толық ұйымдастыру Түркістан облысы мекенжайы бойынша, Созақ аудан, кент Қыземшек, "кеніш"Жалпақ"ДП "ОРТАЛЫҚ" ЖШС.



5.2. Қызмет көрсететін персоналдың құрамы өзгерген кезде Мердігер Тапсырыс берушімен кадрлық мәселелер бойынша барлық өзгерістерді келісуге міндетті. Жаңа құрамды қабылдау барлық нормалар мен талаптарды ескере отырып жүргізілуі тиіс.

5.3. Орындаушы асхана қызметкерлерін ауысым соңында немесе жұмыс барысында қатты ластанған/бүлінген жағдайда күнделікті арнайы киімдерді ауыстыру мүмкіндігімен бір қызметкерге кемінде 3 жиынтықтан тұратын арнайы киіммен (формамен) және аяқ киіммен (сонымен қатар пошта қолғаптары, ет кескішпен) қамтамасыз етеді. Мердігердің персоналының формасы бірыңғай стандартты және түрлі-түсті болуы керек. Орындаушы тиістілігі үшін жауап береді эстетикалық және санитарлық түрі өз персоналының нысандары.

5.4. 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 пайдаланылатынына байланысты анықталады. Жабдықты жуу, тазалау және дезинфекциялау кестесін тамақтандыру объектісінің жауапты қызметкері бекітеді.

5.5. Орындаушы ыдыстарды, асхана жабдықтарын, асхана үстелдерін және т.б. жуу, тазалау кезінде міндетті. тиісті жуғыш және дезинфекциялау құралдарын қолданыңыз.

5.6. Тамақтану объектісінің барлық үй-жайлары, жарықтандыру аспаптары, терезелері мен ойықтарының шыныланған беттері, жабдықтары, керек-жарақтары, ыдыстары жинауға (өңдеуге) жатады, таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық үй-жайлардың төбелері, қабырғалары мен едендері ақауларсыз және зең саңырауқұлақтарының зақымдану белгілерінсіз ұсталады.

5.7. Күнделікті тазалау жұмыстары жұмыс беттерін, пайдаланылған құрал-саймандарды, ыдыс-аяқтар мен тұрмыстық техниканы, едендерді жуу және дезинфекциялау арқылы күнделікті жүргізіледі. Жалпы тазалау 7 күнде 1 рет жуу және дезинфекциялау арқылы ағымдағы тазалау кезіндегідей, сондай-ақ қабырғаларды, төбелерді, терезелерді, жиһаздарды және т.б. жүргізіледі.

5.8. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Жұмысшыларды тазалау мест пр-даөндірістік үй-жайларды тікелей жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы тағайындалған адамдар жүзеге асырады.

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

5.10. Тазалау жеке гигиена ережелерін сақтай отырып, тазалауға арналған тиісті арнайы киімдерді, қолды жеке қорғайтын құралдарды (қолғаптарды) қолдану арқылы жүзеге асырылады. Үй-жайларды жинау үшін мақсатына сай пайдаланылатын жеке арнайы киім бөлінеді.

5.11. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитарлық тораптарды (дәретханаларды) тазарту үшін кез-келген тәсілмен таңбаланған бөлек тазалау құралдары бөлінеді. Жинау



мүкәммалы таза күйінде, санитарлық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында (орындарда, үй-жайларда) сақталады және мақсатына сай пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінде арнайы шкафта немесе өзге үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген орында сақталады. Тазалау жұмыстары аяқталғаннан кейін, ауысымның, жұмыс күнінің соңында барлық тазалау құралдары жуғыш және дезинфекциялаушы құралдармен өңделеді.

5.12. Мердігер Қызметтерді көрсетуге қажетті азық-түлікті өз бетінше және өз есебінен сатып алады, жеткізеді және түсіреді.

5.13. Мердігер үстелдің жылдамдығы мен эстетикасын, асхана қызметкерлерінің үлестіруден бастап ыдыс жууға дейінгі үйлесімді жұмысын қамтамасыз етеді. Орындаушы үстелдерде жаңа піскен дәмдеуіштер (бұрыш, тұз, сірке суы, соя) бар жиынтықтардың, сондай-ақ орамдағы майлықтар мен шұқығыштардың болуын үнемі қадағалап отыруға міндетті.

5.14. Жасалған тағамдар жаңа піскен балық болуы керек аптасына кемінде бір рет қызмет етіңіз (тұщы су балығы).

5.15. Жаңа піскен жемістерден және/немесе кептірілген жемістерден жасалған компот (маусымға байланысты) күніне үш рет (түскі, кешкі және түнгі түскі асқа) ұсынылуы керек.

5.16. Мердігер ауыз сумен, 19 литрлік (18,5-20л) бөтелкелермен және қамтамасыз етуі керек

бір рет қолданылатын стақандармен, 1-1,5 литрлік бөтелкелермен газдалған және газдалмаған

тәулігіне бір адамға 2 литр мөлшерінде сумен. Оның ішінде, қамтамасыз ету қажет

полигондағы жұмысшылардың бөтелкедегі ауыз суымен.

5.17. Мердігер Тапсырыс берушінің қызметкерлерін күн сайын бір адамға кем дегенде 130 г жаңа піскен жемістермен (алма, апельсин, мандарин, алмұрт, банан, жүзім, қарбыз, қауын, хурма, қара өрік, шабдалы, өрік) қамтамасыз етеді. Бір бірлік жемістің салмағы 130 г-нан асқан жағдайда, бір адамға бір бірлік жеміс шегерімсіз беріледі келесі күндері берілген жемістер. Жемістердің түрлерін көрсететін диеталық ассортиментті бекіту, маусымдық және айлар бойынша жемістерге арналған жеке мәзірді әзірлеу және бекіту қажет.

5.18. Мердігер Тапсырыс берушінің жұмысшыларын ауысым ауысатын күндері құрғақ тамақпен қамтамасыз етеді кезінде

кетулер бойынша кеніштен Тапсырыс берушінің жұмысшылары, орал айларында жұмысшылардың белгілі бір бөлігі

түнгі ауысым. Мердігер Тапсырыс берушінің жұмысшыларын құрғақ рационмен қамтамасыз етуге міндетті жылы



## кез келген алдын ала келісу және жазбаша хабарлама бойынша жіберу

Тапсырыс берушінің, құрғақ рациондардың саны Тапсырыс берушімен бірлесіп келісілетін болады. Құрғақ

рацион нан–тоқаш өнімдерінен тұруы керек - 150 г, бар 50 г, ауыз су болмауы керек

1 литрден аз, ішуге жарамды йогурт – 100 г кем емес, жемістер - 150 г, майлықтар.

5.19. Ашытылған сүт өнімдерінің барлық ассортименті сертификатталған, тіркелген отандық өндірушіден сатып алынған, ашытылған сүт өнімдерін өндірушілер арасында танымал болуы керек.

5.20. Мердігер ыдыс-аяқтарды, ыстық және салқын сусындарды өздігінен және өз есебінен сатып алынған сертификатталған бөтелкедегі ауыз судан дайындауға міндетті.

5.21. Бақылауды жүзеге асыру тамақ дайындау сапасы мен нормалардың сақталуын кеніш қызметкерлері қатарынан құрылған комиссия апта сайын жүзеге асырады.

5.22. Тұздықтарды (салқын тағамдар, салаттар) дайындауда қолданылатын тағамдарға қызмет көрсетер алдында бірден осындай тұздықтар құйылуы керек.

5.23. Бірінші курстарды тарату үшін Мердігер шыны (фаянс, фарфор) ыдыстардың қажетті мөлшерін (көлемі кемінде 300 мл.), тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын, дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемі. Ыдыс-аяқтарды жеткізу температурасы дайын өнімді сатуға арналған санитарлық нормаларға сәйкес келуі керек, 75-тен төмен емес<sup>0</sup>Б.

5.24. Екінші тағамдарды тарату үшін Мердігер қажетті мөлшерде шыны (фаянс, фарфор) ыдыстарды (диаметрі 210-280мм.), тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын, дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемінің көлемінде қолдануы керек. . Ыдыс-аяқтарды жеткізу температурасы дайын өнімді сатуға арналған санитарлық нормаларға сәйкес келуі керек, 65-тен төмен емес<sup>0</sup>Б.

5.25. Ыстық сусындарды тарату үшін Мердігер ыстыққа төзімді шыныдан (қыштан, фарфордан жасалған) тұтқасы бар ыдыстарды (көлемі 200-250 мл) және тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын қажетті мөлшерде қолдануы керек. дайын тағамдарды күнделікті жеткізу көлемі. Ыстық сусындардың температурасы СанПиН 75-тен төмен болмауы керек<sup>0</sup>Б.

5.26. Мердігер персоналдың тамақ өнімдерін тұтынушыларға тиісті қарым-қатынасын қамтамасыз етуі керек.

5.27. Орындаушы уақтылы толықтыруы тиіс:

- асхана үй-жайындағы асханалық үстелдер саны мөлшеріндегі дәмдеуіштерге арналған аспаптар;

- екі қабатты қағаз майлықтар;





- тамақтану орнындағы отыратын орындардың саны мөлшерінде дайын өнімге арналған науалар.

5.28. Тамақтандыруды ұйымдастыруды Мердігер асхананың өндірістік шеберханаларында - тарату желісі, ыдыс-аяқ түрлері бойынша аралдық тарату және жеке қызмет көрсету арқылы жүзеге асыруы керек.

5.29. Ет өнімдерінің сүйектерінің сынуы дайындалған ыдысқа түсіп кетпес үшін, Орындаушы ет өнімдерін кесу арқылы кесіп тастауы керек. Етті кесуге қатаң тыйым салынады.

5.30. Мердігер Тапсырыс берушінің түнгі ауысым жұмысшыларына таңғы асқа қосымша екінші тағам дайындайды.

5.31. Орындаушы жаңа піскен, жаңа мұздатылған сиыр етінен, жылқы етінен, қой етінен, құс етінен (тауық, үйрек, қаз), жаңа піскен балықтан тағамдар дайындайды. Бұл ретте өнімнің барлық ассортименті сертификатталған, тіркелген отандық өндірушіден сатып алынған болуы тиіс. Сол сияқты: сүт өнімдері, жұмыртқа, шұжықтар (шұжықтар). Орындаушы қабылдау-тапсыру құжаттарында немесе қаптамасында немесе өнім өндірушінің өзге де құжаттарында көрсетілген жарамдылық мерзімінің кемінде 90% жарамдылық мерзімі бар, сондай-ақ актімен (жүкқұжатпен) және олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен ресімделген жаңа піскен азық-түлікті жеткізуі тиіс. және оларды қамтамасыз ететін құжаттар бақыланушылық, шығу тегі.

5.32. Азық-түлік өнімдерін жеткізу және аралық сақтау тамақ өнімдерін өндірушілер белгілеген сақтау шарттары мен режимдеріне, тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына қойылатын гигиеналық талаптарға және тауарлық көршілік ережелеріне сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

5.33. Барлық шикі көкөністер мен жемістер мұқият жуылып, рұқсат етілген, осы мақсаттарға арналған тазартқыш затпен сумен өңделуі керек, содан кейін ауыз сумен / тұрмыстық-ауыз сумен жуылады.

5.34. Өңделген жартылай фабрикаттар мен жеуге дайын жемістер мен көкөністерде контейнерлерге/ыдыстарға немесе жабысқақ пленканың үстіне бекітілген күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген жапсырма болуы керек.

5.35. Тазартылған көкөністер (соның ішінде картоп пен тамыр көкөністері) суық суда екі сағаттан артық сақталмайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеуден өтпей-ақ салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен шөптер жуылады, 3% сірке қышқылы ерітіндісінде немесе 10% ас тұзы ерітіндісінде 10 минут бойы ұсталады немесе рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді. тамақ өнімдерінің бетін өңдеуге арналған, содан кейін ағынды сумен шайылады және кесу алдында кептіріледі.

5.36. Салатты дайындау үшін тек жеуге дайын жемістер мен көкөністерді, сондай-ақ басқа ингредиенттерді пайдалану керек. Салаттар тарату алдында және қажеттілік бойынша киінеді.



5.37. Ет өнімдерінің әрбір түрі үшін жеке жұмыс орны, өндірістік үстел немесе үстіңгі қабат, кесу құралдары және сәйкес таңбаланған ыдыстар пайдаланылады: түрлі-түсті кесу құралдары мен жабдықтары пайдаланылады және/немесе тиісті жазба қолданылады және көріну бақыланады. тұрақты негізде (Шикі ет - СМ, шикі құс еті – СП, шикі балық – СР).

5.38. Өңделген жартылай фабрикаттарда контейнерлерге/ыдыстарға немесе жабысқақ пленканың үстіне бекітілетін күні, пісіру уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек.

5.39. Әрбір ауысымның соңында үй-жайларды, құрал-саймандарды және кесу жабдықтарын күнделікті тазалау жүргізіледі, пышақтарды стерилизаторға салып, өндіруші көрсеткен техникалық шарттарға сәйкес зарарсыздандыру қажет.

5.40. Етті өңдеудің технологиялық процесі келесі операциялардан тұрады: жібіту, жуу, кептіру, сүйектен шығару, аршу және жиловка, жартылай фабрикаттарды дайындау, таңбалау.

5.41. Балықты өңдеудің технологиялық процесі келесі операцияларды қамтиды: жібіту, қабыршақтан бөлу, желбезектерін кесу, бастарын алу, ішін шығару, жуу, жартылай фабрикаттарды салқындату, таңбалау.

5.42. Құс етін өңдеудің технологиялық процесі келесі операцияларды қамтиды: жібіту, жуу, сою (егер құс еті бүтін болса), аршу, жартылай фабрикаттарды дайындау, таңбалау.

5.43. Гарнирлерді (макарон, ұн, жарма өнімдерін) жуудың технологиялық қажеттілігі кезінде жуу ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала термиялық өңдеуден өтеді.

5.44. Картоп пюресін дайындаған кезде қайнатылған сүт қолданылады.

5.45. Жібіту 0 және одан жоғары температурада еріткіште жүзеге асырылады $^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C}$ –қа дейін, еріткіш болмаған жағдайда - салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта. Жібітуге бақылау жүргізіледі.

5.46. Өнімдерді жылыту жылдам орындалуы керек. Ыдыстың ішкі температурасы 1 сағаттан аспайтын уақыт ішінде 75-ке жетуі үшін жеткілікті қыздыруды қамтамасыз ету қажет $^{\circ}\text{C}$  ол тоңазытқыштан алынғаннан кейін. Ол үшін арнайы жабдық (микротолқынды, конвекциялық және инфрақызыл пештер) қолданылады.

5.47. Азық-түлікті сақтау керек жүргізіледі заңнама талаптарына және/немесе өндірушінің талаптарына сәйкес.

5.48. Азық-түліктің қауіпсіз сақталуын қамтамасыз ететін қажетті жағдайларды қамтамасыз ету үшін микроклимат параметрлерін сақтау міндетті болып табылады.

5.49. Сақтауды ұйымдастыру кезінде тауарлық көршілік қағидаттарын сақтау керек және өнімдердің өзара ластануына жол бермеу керек.



5.50. Барлық азық-түлік тауарларының ілеспе құжаттары болуы керек. Әрбір тағамдық өнімде немесе шикізатта өндірілген күні, сақтау шарттары, жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбалау болуы керек. Азық-түліктердің қаптамасында сапасыздық белгілері болмауы тиіс, қоймаларда және азық-түліктерді сақтау орындарында жәндіктер мен зиянкестер, сондай-ақ олардың тіршілік әрекетінің өнімдері болмауы тиіс.

5.51. Сақтау жуғыш заттар мен химиялық заттарға төзімді поддондарда немесе сөрелерде жүргізілуі керек.

5.52. Шикізаттар мен ингредиенттер шаңнан, конденсациядан, иістерден және басқа ластаушы көздерден қорғалған таза, жақсы желдетілетін жерлерде сақталуы керек, сонымен қатар зақымданудың алдын алу керек. Шикізат пен ингредиенттер үшін тауарлық-материалдық қорлар айналымының белгіленген жүйесі сақталуы керек: "Бірінші келген, бірінші шыққан".

5.53. Азық-түліктің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін бөлмелерде, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% -дан аспайтын, сөрелерде жүзеге асырылады. Өнімдерді өндірістік цехтарда сақтауға жол берілмейді, егер өнімдер өндірістік цехтарға ауыстырылса, оларды таңбаланған, таза және герметикалық қаптамаға ауыстыру қажет, сонымен қатар таңбалауды өнім толығымен сақталғанша сақтау қажет. тұтыну.

5.54. Тасымалданатын ауыз суды сақтау ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, тікелей күн сәулесінің және атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын жағдайларда арнайы бөлінген жерде қамтамасыз етіледі.

5.55. Өндірістік цехтардағы және қоймалардағы азық-түлік объектілерінде орындалатын жұмыстарға қатысы жоқ заттар мен заттарды (жабдықтың қосалқы немесе ұсақ бөлшектері, жеке заттары, жеке тұлғалардың тұруы) сақтауға жол берілмейді. тұлғалар, химиялық заттар, өндеу және дезинфекциялау үшін пайдаланылатындарды қоспағанда және т.б.).

5.56. Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді, олар:

- а) техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмесе;
- б) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған қаптамада, бастап саңылаусыздықтың бұзылуымен, зақымданумен, ластанған;
- в) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері болып табылады;
- г) сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);
- д) тауарға ілеспе құжаттамасы жоқ;
- е) құрамында тыйым салынған және қолдануға шектеулері бар тағамдық қоспалар болса, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тағамдық) шикізаты;
- ж) мүше мемлекеттердің біріне қатысты тамақ өнімдері болып табылады



Еуразиялық экономикалық одақ уақытша санитарлық шараларды енгізді;

з) инфекциялық аурулардың пайда болу және таралу қаупін туғызса немесе

жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулар, оның ішінде ол танылған кезде

санитариялық-эпидемиологиялық бақылау нәтижелері бойынша адам денсаулығы мен қоршаған орта үшін қауіпті-

эпидемиологиялық сараптаманың;

и) тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимінің бұзылуымен.

5.57. Жұмыртқаларды сақтау басқа өнімдермен жанасуына жол бермей, бөлек сөрелерде немесе поддондарда жүзеге асырылады. Сақтау 0-ден жоғары температурада жүзеге асырылады $^{\circ}\text{C}$  +20 $^{\circ}\text{C}$  дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85-88%. Жұмыртқа тоңазытқышта -2 $^{\circ}\text{C}$ -тан 0 $^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада ұзақ пайдалану мерзіміне (екі аптадан астам) сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж -6 $^{\circ}\text{C}$  аспайтын температурада сақталады. Өңделмеген жұмыртқаларды өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Өңделген жұмыртқалар жұмыртқаны өңдейтін цехта арнайы тоңазытқышта сақталады.

5.58. Тамақ өнімдері дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цех ішіндегі қаптамаға (ыдысқа) ауыстырылады. Дайындаушының қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, тамақ өнімдерін көліктік қаптамадағы (ыдыстағы) өндірістік үй-жайларда сақтау жүргізілмейді.

5.59. Өндіруші белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін тамақ өнімдерін сақтау қоймаларында сақтау температурасы мен ылғалдылығына күнделікті бақылау есеп құжаттамасында тіркеле отырып жүзеге асырылады.

5.60. Салқын тағамдар (тіскебасарлар) – тамақ ішудің басында салқындатылған, температурасы + 10-дан жоғары болған кезде ұсынылатын, екінші реттік термиялық өңдеуден өтпеген тағамдар. $^{\circ}\text{C}$  тоңазытқыш шкафтарда немесе камераларда 4 ( $\pm 2$ ) $^{\circ}\text{C}$  температурада (салқын тағамдар, салқын қайнатылған, қуырылған, фаршталған және құйылған тағамдар) сақталатын +14 $^{\circ}\text{C}$ -қа дейін, ыдыс-аяқтарды дайындау кезінде екінші реттік термиялық өңдеуге ұшырамайтын, дайын болғанға дейін жеткізілген өнімдер қолданылады. .

5.61. Шикі және дайын өнімді бір тоңазытқышта сақтауға жол берілмейді.

5.62. Тоңазытқыштардағы температура 4 ( $\pm 2$ ) $^{\circ}\text{C}$  температураға орнатылуы керек.

5.63. Тамақ өнімдерін дайындау үшін қолданыстағы талаптарға сай жағдайда сақталған шикізат пен материалдарды ғана пайдалану қажет. талаптарға. Пайдаланылмаған мұздатылған шикізатты дереу -18  $^{\circ}\text{C}$  жоғары емес температурада сақтау керек.

5.64. Тоңазытқыш камералары, тоңазытқыш жабдықтары ластануына, түзілуіне және ластануына қарай тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. қатаю қар мен мұз



(мұз), тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты тамақ өнімдерінің жаппай жеткізілуіне дайындау кезеңінде, егер көгеру анықталса және сақталған тамақ өнімдеріне көгеру әсер етсе, бірақ 30 күнде кемінде 1 рет.

5.65. Тоңазытқыш жабдықтар, тоңазытқыш камералар термометрлермен немесе тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жабдығталады. Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін тамақ өнімдерін тоңазытқыш жабдықта, тоңазытқыш камераларда сақтау температурасы мен ылғалдылығына күнделікті бақылау есеп құжаттамасында тіркеле отырып жүргізіледі.

5.66. Сақтаудың оңтайлы жағдайларын сақтау үшін тоңазытқыш қондырғыларының температурасын есепке алу қажет. Барлық тоңазытқыш жабдықтарында температураны бақылау және бақылау парағы орнатылған.

5.67. Салаттар жылы толтырылмаған ингредиенттер түрінде немесе түрінде +2 °С температурада 6 сағаттан артық емес сақталады °С +6°С дейін.

5.68. Рұқсат етілмейді катаю тоңазытқыш камералары үй-жайларының, тоңазытқыш жабдықтарының салқындатылатын ыдыстарының ішкі беттерінде және тамақ өнімдері салынған қаптамаларда қар мен мұз (мұздың пайда болуы).

5.69. Таратуға арналған тағам пластикалық экрандар немесе жабысқақ пленка арқылы бөгде заттардың түсуінен қорғалуы керек, оны ауыстыру әрбір қызмет көрсетуден кейін жүзеге асырылады.

5.70. Дайындалған тағамды сату дайындалған күннен бастап 3 сағаттан кешіктірілмей аяқталуы керек. Егер сервистің 3 сағат ішінде аяқталуын қамтамасыз ету мүмкін болмаса, онда тамақ әзірленіп, партиялармен тарату желісіне қойылады (әр партияның пісіру уақыты ауыстырылады). Бөлшектелген тарату желісіндегі тағамдар келушілер тек бір порцияға тиетіндей етіп көрсетіледі.

5.71. Тарату үшін асхана, шай және шыны ыдыстар, ас құралдары мен науалар ұсынылады таза және ағымдағы вахтаның барлық қызметкерлерін тамақпен қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде кептірілген. Өзіне-өзі қызмет көрсету принципі бойынша жұмыс істейтін тамақтандыру орнындағы ас құралдары тұтқаларын жоғары қаратып арнайы кассеталарға қойылады.

5.72. Зақымдалған ыдыстарды кем дегенде 7 күнде 1 рет тастау керек.

5.73. Асханада температура 23 (± 3)° оңтайлы күйде сақталуы керек. Бастап жылы суық және жылы мезгіл, ол үшін бөлме термометрлерінің көмегімен температураны бақылау керек. Бөлме термометрлерін орнату терезелерден, есіктерден, жылыту және ауа баптау жүйелерінен 3 метр қашықтықта жүзеге асырылады.

5.74. Қызмет көрсету кезеңінде үстелдер келушілердің әрбір ағынынан кейін сүртіледі, бірақ қызмет көрсету үшін кемінде 1 рет.

5.75. Мердігер Тапсырыс берушінің аумағында, оның ішінде тез бұзылатын және тез бұзылатын өнімдерді, сондай-ақ дайын аспаздық өнімдерді сақтау кезінде өндіруші



белгілеген және нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, температурасы мен ылғалдылығын және сақтау шарттарын сақтауға міндетті және жартылай фабрикаттар.

5.76. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде өлшеу құралдары қолданылады үй-жайлардағы, қоймалардағы және тоңазытқыш жабдықтарындағы микроклимат параметрлерін өлшеуге арналған тағамдық термометр, таразы, термометрлер және гигрометрлер сияқты құрылғылар.

Барлық қолданылатын өлшеу құралдары болуы керек сенім білдірілген өкілдер немесе белгіленген тәртіппен калибрленген. Өлшеу аспаптарын пайдалану орындары мен жағдайлары:

а) Барлық тоңазытқыш және мұздатқыш жабдықтар спирттік термометрлермен жабдықталады.

б) Барлық қойма үй-жайлары гигрометрлермен жабдықталады.

в) Тағамдық термометрмен жабдықталады азық-түліктің температурасын анықтауға арналған тарату желісі

қызмет көрсету уақыты.

г) Таразы тарату желісіндегі ыдыстардың салмағын іріктеп анықтау үшін қолданылады.

5.77. Мердігер тазалыққа, ұйымдастыруға және техникалық қызмет көрсетуге жауапты. Орындаушы асханалық үстелдерді нан жәшіктерімен, тіс тазалағыштармен, майлықтармен, дәмдеуіштермен (тұз, ұнтақталған қара бұрыш, ұнтақталған қызыл бұрыш, тұздықтар және т.б.), сондай-ақ үлестірме табақтармен қамтамасыз етуі керек.

5.78. Жеткізуші ас үй және кондитерлік жабдықтарды, ас үйге арналған аспаз пышақтарын, ас құралдары мен ыдыс-аяқтарды дербес сатып алады, сондай-ақ бүлінген жағдайда оларды уақытында ауыстырады. Ас құралдары мен ыдыс-аяқтардың саны бір тағамда жейтіндердің максималды санынан 1,2 есе көп болуы керек,

5.79. Мердігер ыдыс-аяқты жуу режимінің сақталуын қамтамасыз етеді, қолданыстағы ыдыс жуғыш машинаға сапалы жуғыш және дезинфекциялаушы заттарды дербес сатып алады.

5.80. Мердігер асханаға іргелес санитарлық тораптарды қол жууға арналған қатты және сұйық сабынмен, дәретхана қағазымен, ауа тазартқышпен қамтамасыз етуі керек.

5.81. Орындаушы тамақ қалдықтарын шығаруды өз бетінше жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын жинау ҚТҚ жинауға арналған қолданыстағы бетондалған алаңда орнатылған жеке контейнерлерде жүзеге асырылады. Қалдықтардың ыдырауын және ыдырауын болдырмау үшін суық мезгілде (-5 ° және одан төмен температурада) тамақ қалдықтарының жарамдылық мерзімі үш тәуліктен, жылы мезгілде (+5 ° және одан жоғары температурада) – екі тәуліктен аспауы керек. . Контейнерлерді тазалауды, дезинфекциялауды және дезинсекциялауды Орындаушы жүргізеді. Қоқысты жағуға жол берілмейді.



5.82. Тамақ қалдықтары тамақ қалдықтарын жинауға бөлінген, жабылатын, таңбаланған ыдыстарға (жинағыштарға) жиналады. Ыдыстар қалдықтарды шығарғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

5.83. Орындаушы өз персоналын шахтаға және одан кері жеткізуді дербес жүзеге асырады.

5.84. Мердігердің Тапсырыс берушінің қызметкерлеріне қолма-қол ақшамен қызмет көрсету мүмкіндігі болуы міндетті.

5.85. Қызметтерді көрсету басталғанға дейін Мердігер Тапсырыс берушімен асхананың ҚС және тауарлық-материалдық құндылықтарын қабылдау-тапсыру актісіне қол қоюы керек. Орындаушы ас үй жабдықтарын техникалық жарамды күйде ұстауға, өз қаражаты есебінен ас үй жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге міндетті.

5.86. Мердігер өз бетінше және өз қаражаты есебінен тамақтандыру объектісін ас үйде тамақ дайындау және дайындау процесін қамтамасыз ету үшін барлық қажетті таңбаланған жабдықтармен қамтамасыз етеді.

5.87. Мердігер өз қызметкерлеріне уақтылы брифингтер өткізіп, тиісті құжаттаманы жүргізуі керек.

5.88. Асханада персоналмен тамақты сақтау, дайындау (жібіту, сақтау, дайындау, сақтау температурасы және т.б.) ережелері, сондай-ақ асханада гигиеналық ережелерді сақтау бойынша тренингтер тұрақты түрде өткізілуі керек. Өз жұмысында сәйкессіздіктер анықталған жағдайда, қызметкерлер жұмыс сапасын жақсарту үшін түзету шараларын қолдана білуі керек.

5.89. Орындаушы өз қызметкерлерінің денсаулығына, сондай-ақ өз қызметкерлерінің денсаулығына жауапты. ауысым алды және өзге де медициналық куәландыру ішінде және осы қызметтерді көрсету үшін қажетті шарттың барлық қолданылу мерзімі.

5.90. Қызметтерге ақы төлеу кеніштің құрылымдық бөлімшелері бойынша берілген емдік-профилактикалық тамақтану туралы мәліметтер негізінде жүзеге асырылады "Жалпақ", ұсынылған таңғы ас, түскі және кешкі ас мөлшерін көрсете отырып. Берілген емдік-профилактикалық тамақтану туралы ақпаратқа Тапсырыс берушінің қызметкерлерінің нақты азық-түлікті сатып алу сомасын көрсететін көрсетілген қызметтер құнының есебі қоса беріледі. Мәліметтер мен көрсетілген қызметтер құнының есебі мыналардың негізінде қалыптастырылады тапсырыс беруші жұмыскерлерінің жұмыс уақытын есепке алу табельдерінің.

5.91. Мердігер "ДП "Орталық" ЖШС-нің мердігерлік ұйымдарды "ДП "Орталық" ЖШС объектілерінде жұмыстарды жүргізуге рұқсат беру тәртібі туралы" Ережесінің, ережелердің сақталуын қамтамасыз етуі керек. өрт сөндіру Қазақстан Республикасының қауіпсіздігі.

5.92. Орындаушы, егер ол осы сатып алу рәсімдерінің жеңімпазы болып танылса, келесі мерзім ішінде және қорытындылар хаттамасына қол қойылған күннен бастап 5 жұмыс күні ішінде бір адамға тәулігіне таңғы ас, түскі ас, кешкі ас немесе түнгі тамақ (түскі астың орнына түнгі ауысымдағы жұмысшылар үшін) құнының қосындысынан тұратын тәуліктік үш мезгілдік тамақтану құнының есебі ұсынылуы тиіс. тәулігіне. (№1 қосымша)



5.93. Қызметтерді көрсетуге арналған конкурсқа қатысуға өтінім берген кезде өтінім беруші осы техникалық шарттарды орындауға міндеттенеді, әлеуетті Мердігер ретінде өзіне жүктелген міндеттемелерді қабылдайды, егер олар конкурс нәтижелері бойынша келісімшарт мәтініне енгізілсе, дауласпайды. .

Асхананың жұмыс кестесі

Тамақтану Тағамдарды босату сағаттары

Таңғы ас 06.00-08.30

Түскі үзіліс 12.00-14.00

Кешкі ас 18.00-21.00

Түнгі тамақтану 23.30-01.30

Тағамдардың тізімі:

• Таңғы ас:

а) сүт ботқасының 2 түрі;

б) пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқа немесе омлет;

в) жаңа піскен нан-тоқаш өнімдері (рогаликтер, қатпарлы қамырдан жасалған бұйымдар)

г) қаймақ қосылған құймақ немесе қаймақ қосылған ірімшік торттары;

д) қуырылған тоқаштар: (ет қосылғанбел, пирогтар, самса етпен бірге, бауырсақ)

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

ж) сары май (табиғи кем дегенде 72%, алмастырғыштар мен маргариндерге жол берілмейді);

з) қатты сортты ірімшік, ысталған шұжық (пісірілген шұжықтар, ет котлеттері)

и) шай (қара, жасыл, сүтпен), какао, кофе (қара және сүтпен);

к) сүт өнімдері: сүт, сүзбе, қаймақ, йогурт;

л) түнгі ауысым жұмысшыларына арналған екінші курс.

• Түскі ас және түнгі тамақтану:

Екі бірінші тағам, екі негізгі тағам, гарнирдің үш түрі, үш салат, сусындар (компот, желе, шай (қара, жасыл, сүт қосылған), кофе (қара, қосылған сүт), тұздықтар (майонез, кетчуп, соя тұздығы, қыша, шөптер мен сарымсақ). Түнгі тамақтану үшін түскі ас мәзірінен тағамдар дайындалады.

• Кешкі ас:





Екі негізгі тағам, гарнирдің үш түрі, екі салат, жемістер, сусындар (компот, желе, шай (қара, жасыл, сүт қосылған), кофе (қара, сүт қосылған), табиғи шырын, айран, кондитерлік өнімдер, тұздықтар (майонез, кетчуп, соя тұздығы, қыша, шөптер мен сарымсақ).

Тағамдардың ассортименті:

### **Таңғы ас:**

Күріш ботқасы - 250 г; Жарма ботқасы - 230 г; Қаракұмық ботқасы - 250 г; Сұлы ботқасы - 230 г; Тары ботқасы - 250 г; Жүгері ботқасы 230 г; Пісірілген жұмыртқа - 2 дана; 2 жұмыртқадан жасалған глазурь; Қайнатылған шұжықтар - 80-90 г; Тоқаш тоқаштары - 80 г; Қаймақ қосылған құймақ - 100 г; Ет қосылған Бел - 110 г; Картоп қосылған пирогтар - 90 г; Қырыққабат қосылған пирогтар - 90 г; Самса етпен - 90 г; Бауырсақ - 90 г; Ысталған шұжық - 40 г; Ірімшік - 30 г; Сүзбе - 40 г; Қаймақ - 10 г; Йогурт - 100 г; Омлет 100 г.

**Бірінші курстар (шығымдылығы 250 г-нан кем емес бөліктер):** Қаймақ қосылған борщ; Қой етінен жасалған шурпа; Солянка құрама еті; Үй кеспесі; Шаруа сорпасы; Бұршақ сорпасы; Қазақша ет; Қырыққабат сорпасы; Грузин тіліндегі харчо сорпасы; Маринадталған қияр; Балық сорпасы; Фрикаделькалар қосылған сорпа; Қызылша сорпасы; Тұшпара қосылған сорпа; Крутон қосылған күріш сорпасы; Көкөніс сорпасы; Мәнпар; Сорпасы бар тұшпара; Картоп сорпасы; Жасымық сорпасы; Бұршақ сорпасы; Макарон қосылған сорпа; Құрама Окрошка еті; Үйдегі консомме; Арпа сорпасы; Лагман; Нарын; Жаңа піскен көкөністерден жасалған борщ.

**Салаттар (шығудағы порциялар кем емес 100 г):** Оливье; Винегрет; Краб таяқшалары бар күріш салаты; Мимоза; Үлбір астындағы майшабақ; "Жазғы" салат; Корей тіліндегі қырыққабат; Қызанақ пен қиярдан жасалған "Жаңа" салат; Теңіз қырыққабатынан жасалған салат; Салат функоздар; Бұршақ қосылған салат; Спаржа салаты; Жүгері қосылған салат; Сәбіз; "Ене тілі" салаты; "Астаналық" салаты; Грек тіліндегі салат; Жеміс салаты; Хоретико; Цезарь салаты; Ет және бұршақ қосылған салат; Ащы баклажан салаты; Шалғам және жұмыртқа салаты; Корей қырыққабаты; Көктемгі салат; Тай салаты; Қызылша; Каперсилла ұясы

**Негізгі тағамдар:** Қуырылған сиыр еті - 300 г; Сиыр етінен жасалған гуляш - 90 г; Сиыр етін қуыру - 90 г; Бұқтырылған сиыр етінің қабырғалары - 140 г; Қой етін қуыру - 140 г; Сиыр етінің строгановы - 90 г; Қуырдақ қой етінен - 300 г; Сиыр немесе тауық еті қосылған палау - 300 г; Бурджиньон сиыр етінен - 90 г; Сиыр етінен жасалған бифштекс - 130 г; Мексикалық стильдегі қой еті - 130 г; Тауық етінен жасалған Чахохбили - 180 г; Шницель - 130 г; Қырыққабат орамдары - 130 г; Сиыр немесе жылқы етінен жасалған бешбармақ (қазы) - 300 г; Тәтті және қышқыл тұздықтағы сиыр еті - 90 г; Дамляма - 300 г; Сарымсақ қосылған қуырылған тауық еті - 180 г; Күріш, көкөніс және сиыр етінен жасалған кастрюль - 130 г; Саңырауқұлақ қосылған бұқтырылған қой еті - 180 г; Пісірілген тауық еті жамбас сүйектері - 130 г; Сиыр етінің кесектері - 130 г; Тауық еті - 280 г; Лазанья - 130 г;



Манти - 300 г; Ет нан - 130 г; Сарымсақ соусындағы пештегі тауық еті - 180 г; Толтырылған бұрыш - 130 г; Котлет Дәмді - 130 г; Лимон қосылған пісірілген балық - 140 г; Сиыр етінен жасалған бұқтырылған ет - 300 г; Сиыр етінен жасалған бигус - 300 г; Рататуил тауық етінен - 300 г; Үй стиліндегі макарон өнімдері - 300 г; Томат тұздығындағы фрикаделькалар - 130 г; Сиыр етінен жасалған котлеттер - 130 г; Киев котлеттері - 130 г; Сиыр етінен жасалған котлеттер - 130 г; "Нәзіктік" котлеттері - 130 г; Тұздықтағы балық 140 г; Қуырылған балық - 140 г; Көкөністермен бұқтырылған қой еті - 300 г; Картоп қосылған пісірілген балық - 300 г; Лагман - 300 г; Ет пирогы - 300 г; Азу татар тілінде - 300 г.; Тауық қорасы - 130 г; Жалқау қырыққабат орамдары- 150 г; Көкөністер қосылған бауыр – 250 г; Картоп қосылған бауыр – 250 г; Ет тай тілінде – 200 гр; Тауық фрикассеге- 200 гр; Тауық еті мексикалық – 200 гр; Шашлықтағы тауық еті – 100 гр;

**Гарнирлер (150 г өнім беретін порциялар):** Картоп, бұршақ пюресі; Пісірілген картоп; Қуырылған көкөністер; Тимьян қосылған бұқтырылған картоп; Пияз қосылған қуырылған картоп; Ақжелкен қосылған қайнатылған картоп; Арабша күріш; Бұршақ қосылған күріш; Бұқтырылған күріш; Көкөніс қосылған күріш; Жүгері қосылған күріш; Арпа; Қайнатылған макарон; Али Оли спагетти; Қуырылған қабықтар; Қайнатылған қарақұмық; Томат соусындағы макарон; Пияз қосылған қуырылған конустар.

**Жемістер (1 адамға күніне 180 г):** Алма; Алмұрт; Апельсиндер; Мандариндер; Банандар; Қарбыз; Қауын; Құрма; Алхоры; Өрік;

**1 адамға күніне сүт өнімдері:** Сүт – 200 мл; Айран - 200 мл; Қаймақ - 20 г; Сүзбе - 40 г.

**Сусындар 1 адамға 250 мл:** Какао 200 мл; Табиғи шырын (ішінде тетрапакеттерде және бөтелкедегі); Лимон қосылған шай; Қара кофе; Жасыл шай; Қара шай; Кептірілген жемістерден жасалған компот (компот қоспасы); Сүтті кофе; Сүтті шай; Шай қаңқада; Желе.

Жоғарыда көрсетілген тағамдардың ассортименті 14 КҮНДІК мәзирде болуы керек.

## 6. Жалпы талаптар

6.1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № Қ бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелерінің талаптарының орындалуын қамтамасыз етуР ДСМ-16.

6.2. Келесі құжаттарды ұсыну және олардың болуын және жүргізілуін қамтамасыз ету:

1) Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуге кәсіпорынның санитариялық қорытындысын; шикізатты және тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану, өткізу шарттарына;



- 2) "Жартылай фабрикалардың, тағамдардың және аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы" (дайын тағамның сапасын бақылау, тағамның температуралық режимін, калориялығын және дайын тағамның шығымдылығын грамммен тексеру, жауапты тұлғаның қолы қойылған) дайын тағамды босату туралы);
- 3) "Жұмыртқаларды санитариялық өңдеу журналы";
- 4) "Жібіту журналы";
- 5) "Журнал ауысым алдындағы қызметкерлерді тексеру";
- 6) "Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы";
- 7) "Тоңазытқыш және мұздатқыш камералардың температурасын бақылау журналы";
- 8) Жұмыскерлер үшін қолжетімді жерде шағымдар мен ұсыныстар журналы. Тапсырыс беруші ұсынған стандарттарға сәйкес өнімдердің бетбелгілері мен тұтынылуын бақылауды жүзеге асыру.
- 9) Жинау кестесі.

6.3. Тапсырыс берушіге технологиялық, тоңазытқыш және басқа да жабдықтардың жұмысындағы ақаулар туралы уақтылы хабарлаңыз.

6.4. Өнімдерді жеткізу кезінде Мердігер мыналарды ұсынады:

- 1) жүкқұжат (Акт);
- 2) сәйкестік сертификаты;
- 3) сапа сертификаты;
- 4) жануарлардан алынатын өнімдерге ветеринариялық-санитариялық сараптама актісі, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін куәландыратын өзге де құжаттар. Келіп түскен өнімдерді бақылауды бекітілген құрамға сәйкес Тапсырыс беруші мен Мердігердің бірлескен өкілдерінен тұратын комиссия жүзеге асырады.

6.5. Тапсырыс берушінің өкіліне (шахтаның ауылшаруашылық бөлімі) асханаға жеткізілетін барлық өнімдерге барлық қажетті құжаттарды (сапа сертификаттары, СЭС қорытындысы және т.б.) ұсыну.

6.6. Келесі мерекелерде мерекелік тамақпен қамтамасыз етіңіз: "Наурыз мейрамдар", "Күн

атом саласының қызметкері", "Республика күні", "Тәуелсіздік күні", "Жаңа жыл". Күні

ал мерекелік ас мәзірі Тапсырыс берушімен келісіледі. Мәзірде қарастыру: қуырдақ,

ассортименттегі кондитерлік өнімдер, ассортименттегі шоколад кәмпиттері, әртүрлі жемістер,



газдалған сусындар (кока-кола, фанта, спрайт) және т.б.

6.7. Қызметтерді олардың барлық түрлері бойынша тиісті деңгейде көрсетуге. Бұған мыналар кіреді, бірақ олармен шектелмейді: тағамның сапасы, дастарханның орналасу жылдамдығы мен эстетикасы, қызметкерлердің біліктілігі, тазалық және порция мөлшері.

6.8. Шахта аумағы арқылы автокөліктердің жүруіне рұқсат етілген маршруттарды, сондай-ақ Тапсырыс берушінің қауіпсіздігі мен жауапты өкілдерінің нұсқауларын басшылыққа алу

6.9. Орындаушы өз қызметкерлерін еңбек (қызметтік) міндеттерін атқару кезінде жазатайым оқиғалардан сақтандыруды қамтамасыз етеді.

Орындаушы жеті күндік жиынтық мәзірді (сорттарын көрсете отырып) ұсынуға міндетті

тағамдардың шығымдылығымен, өнімдердің граммен және калориялылығымен) және тамақтану құнының калькуляциясымен анықталады арналған

тәулігіне 1 (бір) адам.

## 7. Қосымша шарттар.

Барлық қосымшалар Техникалық сипаттаманың ажырамас бөлігі болып табылады.

- Қызметтердің тарифтерінің техникалық ерекшелігіне №1 қосымша.

- Техникалық ерекшелікке №2 қосымша СТ ҰАК 37-2022.

### 3. Техникалық стандарттар

№ р /с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно							

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



участвов  
 ать в  
 цепи  
 создания  
 пищевой  
 продукции  
 и: а)  
 планиров  
 ать,  
 внедрять,  
 применят  
 ь,  
 поддерж  
 ивать и  
 улучшать  
 СМБПП,  
 направле  
 нную на  
 производ  
 ство  
 (выпуск  
 в  
 обращен  
 ие)  
 продукци  
 и,  
 которая  
 в  
 соответс  
 твии с  
 их  
 предпола  
 гаемым  
 использо  
 ванием  
 безопасн  
 а для  
 потребит  
 елей б)  
 демонстр  
 ировать  
 соответс  
 твие  
 примени  
 мым  
 норматив  
 ным и  
 законода  
 тельным  
 требован  
 иям к  
 безопасн  
 ости  
 пищевой  
 продукции  
 и с)  
 анализир  
 овать и  
 оцениват  
 ь  
 требован  
 ия  
 потребит  
 еля и

Систе  
 мы  
 менед  
 жмент  
 а  
 безопа  
 сности  
 пищев  
 ой  
 проду  
 кции  
 требов

Қазақст  
 ан  
 Республ

Проц  
 ессы  
 в

приказо  
 м  
 председ  
 ателя  
 Комите  
 та  
 техниче  
 ского  
 регулир  
 ования  
 и  
 метроло  
 гии



4409574959

2	Иә	СТ РК ISO 22000- 2019	407826	икасын ың ұлттық стандар ты	ания к органи зация м, участв ующи м в цепи создан ия пищев ой проду кции	демонстр ировать соответс твие тем взаимно согласов анным с потребит елем требован ия, которые относятс я к безопасн ости пищевой продукци и d) эффектив но обменива ться информа цией по вопросам безопасн ости пищевых продукци и с заинтере сованны ми сторонам и, участвую щими в цепи создания пищевой продукци и e) обеспечи вать соответс твие организа ции заявленн ой ею политике в области обеспече ния безопасн ости пищевой продукци и f) демонстр ировать соответс	Нет ()	94	пише вой пром ышле ннос ти	Действует	Минист ерства торговл и и интегра ции Республ ики Казахст ан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2 019
---	----	-----------------------------	--------	---	--	--	--------	----	---	-----------	--	----------------

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



					твие заинтере сованных сторон g) проводит ь сертифик ацию внедренн ой СМБПП или проводит ь самооцен ку или самодекл арирован ие соответс твия требован иям настояще го стандарт а.							
3	Иә	СТ РК 1179-2003	80557	Қазақст ан Республ икасын ың ұлттық стандар ты	Систе мы качест вом. Управ ление качест вом пищев ых проду ктов на основе принц ипов НАССР. Общие требов ания	Настоящ ий стандарт устанавл ивает основные требован ия к системе управлен ия качество м и безопасн остью пищевых продукто в на основе принци пов НАССР или в английск ой транскри пции НАССР - Hazard analysis and criti cal control points (Анализ	Нет ()	18	Упра влен ие качест вом и обес пече ние качес тва	Действует	приказо м Комите та по стандар тизации , метроло гии и сертифи кации Минист ерства индустр ии и торговл и Республ ики Казахст ан от 31 октября	01.01.2 005

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



рисков и  
критичес  
кие  
контроль  
ные  
точки),  
изложен  
ных в  
директив  
е Совета  
Европейс  
кого  
сообщест  
ва 93/43.







Шарттың №3

қосымшасы №1072379/2025/1 от 29.04.2025 жылғы Қызметтерді көрсету/жұмыстарды орындау жөнінде шартта елішілік құндылық үлесін болжамды/нақты есептеу

жылғы № \_\_\_\_\_

№ р/с	Жеткізуші*	ТЖҚ БНА коды *	Сатып алынған тауарлардың атауы және қысқаша сипаттамасы	МӨБЖ сәйкес өлшем бірліктерінің коды	Сатып алу көлемі		СТ-KZ сертификаты						Тауар шығарылған елдің коды	внутристрановая ценность в товаре, в тенге	внутристрановая ценность в договоре, %
					в единице измерения по ст.5	акпалай мәнде	№	Серия	Берген органның коды	Берілген жылы	Берілген күні	Елішілік құндылық үлесі			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 (7*13/100%)	16 (Σ15/Σ7*100%)
														0,00	x
						0,00								0,00	0,00%

- Ескерту:
- Бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы бойынша тауардың коды (ТЖҚ БНА). Келесі мекенжайы бойынша қолжетімді: <http://www.enstru.skz.kz/>
  - СТ-KZ сертификатының нөмірі. Мысал: 01214.
  - СТ-KZ сертификатының сериясы.
  - СТ-KZ сертификатын берген органның коды. Мысал: 650.
  - СТ-KZ сертификатының берілген жылы. Мысал: егер 2017 жыл, 7 саны көрсетіледі.
  - СТ-KZ сертификатының берілген күні. Мысал: 09.06.2017.
  - СТ-KZ сертификатында көрсетілген тауарда елішілік құндылық үлесі (%). Сертификат жоқ болса, 0 тең
  - Елдердің жіктеушіне сәйкес тауардың шыққан елінің коды.
- Елішілік құндылық үлесі ұйымдармен Инвестициялар және даму министрінің 20.04.2018 ж. №260 бұйрығымен бекітілген Бірыңғай есептеу әдістемесіне сәйкес есептеледі.



Келісім-шарт шеңберінде көрсетілген қызметтер/орындалған жұмыстар

№ р/с	Орындаушы/Суб мердігер	Келісім -шарт нөмірі	Келісім-шарттың құны	Келісім-шарт шеңберінде орындаушы немесе субмердігер сатып алатын/сатып алған тауарлардың жиынтық құны	Келісім-шартты орындау шеңберінде жасалатын/жасалатын субмердігерлік келісім-шарттардың жиынтық құны	Келісім-шартты орындайтын/орындаған жеткізушінің немесе субмердігердің қызметкерлеріне еңбекақы төлеудің жалпы қорындағы қазақстандық кадрларға еңбекақы төлеу қорының үлесі	Шарттағы елішілік құндылық үлесі, (ақша қаражат түрінде)
1	2	3	4	5(1-ші кестеден)	6	7	8(=(4-5-6)*7)
							0,00
							0,00

Келісім-шарттағы елішілік құндылықты қорытынды есебі

№ р/с	Орындаушы	Келісім-шарт	Келісім-шарт күні	Келісім-шарт валютасы	Жұмыстарды (қызметтерді) сатып алу жөнінде шарттың жалпы бағасы	внутристрановая ценность в договоре, %
1	2	3	4	5	6	7 (= $\sum 15(\text{табл.1}) + \sum 8(\text{табл.2}) / 6 * 100\%$ )
						100

Ескерту:

елішілік құндылық үлесі ұйымдармен Инвестициялар және даму министрінің 20.04.2018 ж. №260 бұйрығымен бекітілген Бірыңғай есептеу әдістемесіне сәйкес есептеледі.

Қол қоюшылар:

Нұрсағат Нұргүл Нұрсағатқызы, Заместитель Генерального директора по производственным вопросам

Сейтманов Нурлан Нуржанович, Начальник службы хозяйственной части

Амиржанов Сунқар Әділханұлы, Директор ДЭиП

Алькешова Айнура Ибрашовна, Директор ДБУ

Есимова Жанна Абдуманаповна, Офицер по комплаенс

Шыныбаев Алибек Ақылбекович, Ведущий менеджер ЮД

Дастан Тохбергенов Джусупович, И.о. Директора департамента закупок и материально-технического обеспечения

СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ, Директор

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей



Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе





## Договор о закупке услуг №1072379/2025/1

29.04.2025 г.

Товарищество с ограниченной ответственностью "Добывающее предприятие "ОРТАЛЫК", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Заместитель Генерального директора по производственным вопросам Нұрсағат Нұргүл Нұрсағатқызы, действующего на основании Доверенность №3562421359 от 07.08.2024, с одной стороны, и Консорциум в составе Товарищество с ограниченной ответственностью "Фирма "Best-Service LTD" совместно с Товарищество с ограниченной ответственностью «МАKDAR-CATERING», Товарищество с ограниченной ответственностью «БУЛОЧКА» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директор СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ, действующего на основании устав, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», а по отдельности как указано выше «Сторона», в соответствии с Порядком осуществления закупок акционерным обществом «Фонд национального благосостояния «Самрук-Қазына» и юридическими лицами, пятьдесят и более процентов голосующих акций (долей участия) которых прямо или косвенно принадлежат АО «Самрук-Қазына» на праве собственности или доверительного управления (далее – Порядок), и на основании Протокол итогов № 1072379, заключили настоящий договор о закупках услуг (далее – Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем.

Исполнитель, подписывая настоящий Договор подтверждает, что:

- является субъектом предпринимательства созданным и действующим в соответствии с законодательством;
- отсутствуют какие-либо ограничения, запреты для подписания настоящего Договора;
- оценил и идентифицировал все свои предпринимательские риски перед подписанием настоящего Договора.

### 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги согласно условиям Договора (далее - Услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить Услуги на условиях настоящего Договора, при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Договору.

1.2. Исполнитель обязан приступить к оказанию Услуг по настоящему Договору в течение срока, определенного положениями настоящего Договора и его приложений.

1.3. Общий срок исполнения Услуг по настоящему Договору определен в Приложениях №1 и №2 Договора.

1.4. В настоящем Договоре нижеперечисленные термины будут иметь следующее толкование:

1.4.1. Договор - означает настоящее соглашение, достигнутое между Заказчиком и Исполнителем, подписанное Сторонами со всеми Приложениями и дополнениями к нему, а также со всей необходимой документацией, на которую в настоящем Договоре есть ссылки.

1.4.2. Общая сумма Договора - означает сумму, которая должна быть уплачена Исполнителю по настоящему Договору за полное и надлежащее исполнение им всех своих обязательств по настоящему Договору.

1.5. Услуги - означают услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников, оказываемые Исполнителем Заказчику согласно условиям настоящего Договора и Приложений к нему.

1.6. Недостатки – услуга или часть услуг, оказанные с нарушениями условий настоящего Договора, включая изъяны, ошибки и неточности.

1.7. Производственная безопасность - система управления, включающая в себя процессы в области охраны труда, промышленной безопасности, охраны окружающей среды и радиационной и ядерной безопасности, электробезопасности, безопасности перевозочного процесса.

### 2. Сумма Договора и условия оплаты

2.1. Общая сумма настоящего Договора составляет 441413280.00 (четыре сорок один миллион четыреста тринадцать тысяч двести восемьдесят) Тенге с учетом НДС РК и включает все расходы, необходимые для надлежащего исполнения условий Договора, и не подлежит изменению до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, за исключением случаев, предусмотренных Договором и Порядком.

2.2. Общее соотношение видов оплаты по договору указано в Приложении № 1 к Договору.

2.3. Оплата по договору производится в следующем порядке:

2.4. Оплата за оказанные Услуги, в том числе окончательный расчет по Договору, производится в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания сторонами Акта (-ов) оказанных Услуг (далее - Акт оказанных Услуг) и предоставления следующего (их) документа (ов):

2.4.1. Расчет внутристрановой ценности на весь объем Услуг, оказанных в рамках Договора в форме электронного документа (предоставляется в информационной системе АО «Самрук-Қазына», обеспечивающей проведение электронных закупок (далее – Система) вместе с окончательным Актом оказанных Услуг);

2.4.2. Стоимость за единицу Услуги указана в Приложении № 1 и/или №2 к Договору и не подлежит увеличению в течение срока действия настоящего Договора.

2.5. Оплата за оказанные Услуги, в том числе окончательный расчет по Договору, производится в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания сторонами Акта (-ов) оказанных Услуг (далее - Акт оказанных Услуг) и предоставления следующего





(их) документа (ов):

2.5.1. Расчет внутривалютной стоимости на весь объем Услуг, оказанных в рамках Договора в форме электронного документа (предоставляется в информационной системе АО «Самрук-Қазына», обеспечивающей проведение электронных закупок (далее – Веб-портал) вместе с окончательным Актом оказанных Услуг);

2.5.2. Счет-фактуры;

2.6. Акт (ы) оказанных Услуг направляются Исполнителем Заказчику посредством Веб-портала. Допускается формирование и подписание Акта (-ов) оказанных Услуг на Веб-портале в электронном виде.

Акт (ы) оказанных Услуг, оформленный (-е) и подписанный (-е) в соответствии с законодательством направляются Исполнителем Заказчику посредством Веб-портала.

Допускается формирование и подписание Акта (-ов) приемки-передачи Услуг на Веб-портале в электронном виде.

2.7. Заказчик не несет ответственности за просрочку платежа, связанную с несвоевременным предоставлением/подписанием Исполнителем пакета документов на оплату.

2.8. Оплата за фактически оказанные Услуги производится с учетом выплаченной ранее предоплаты.

2.9. В случае, если стоимость фактически оказанных Услуг не достигнет общей суммы настоящего Договора, то Исполнитель не вправе требовать от Заказчика оплаты оставшейся части общей суммы настоящего Договора.

### 3. Сроки и условия оказания Услуг

3.1. Исполнитель обязан оказать Услуги по месту и в срок в соответствии с Приложениями №1, №2 к Договору.

3.2. Датой оказания Услуг считается дата подписания Заказчиком Акта оказанных Услуг. Услуги оказываются Исполнителем Заказчику по количеству и качеству согласно условиям Договора. и в соответствии с Приложениями №1, №2 к Договору.

### 4. Права и обязательства Сторон

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Оказать Услуги в соответствии с условиями Договора;

4.1.2. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с даты подписания настоящего Договора, внести обеспечение исполнения Договора со сроком действия до полного исполнения Исполнителем своих обязательств по Договору в размере 3 % от общей стоимости Договора в виде Платежные поручения, Банковская гарантия. Данное обязательство не распространяется на Исполнителя в случае если он соответствует требованиям, указанным в пункте 7 статьи 43 Порядка;

В случае не предоставления обеспечения исполнения договора в установленные сроки Заказчик в одностороннем порядке отказывается от исполнения договора о закупках и удерживает обеспечение тендерной заявки. Исключение составляют случаи полного и надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по договору о закупках до истечения окончательного срока внесения обеспечения исполнения договора о закупках. Заказчик в одностороннем порядке отказывается от исполнения договора о закупках, путем направления Исполнителю письменного уведомления. К уведомлению приравнивается письмо, телеграмма, телефонограмма, телетайпограмма, факс, электронный документ или электронное сообщение. Договор считается расторгнутым в одностороннем порядке со дня получения Исполнителем данного уведомления.

В случае, если Исполнитель не заменил обеспечение исполнения договора согласно требованиям пункта 5 статьи 64 Порядка, то Заказчик в одностороннем порядке отказывается от исполнения договора о закупках, в порядке, предусмотренном настоящим пунктом.

4.1.3. Представлять Заказчику документы на оказываемые Услуги в сроки и на условиях, предусмотренных Договором, в том числе:

4.1.3.1. Расчет внутривалютной стоимости в Договоре на весь объем (количество) Услуг, оказанных в рамках Договора в форме электронного документа (предоставляется на Веб-портале). Предоставляется вместе с окончательным Актом оказанных Услуг;

4.1.4. Устранить выявленные Заказчиком недостатки по количеству и качеству Услуг в соответствии с условиями Договора.

4.1.5. Оказать Услуги квалифицированными специалистами, заявленными в составе тендерной заявки.

4.1.6. Установить работникам, привлекаемым для исполнения настоящего Договора заработные платы, указанные в настоящем Договоре, на весь период действия Договора и в качестве подтверждения исполнения настоящего обязательства предоставлять на ежеквартальной основе в срок не позднее \_\_\_\_\_ выписки из единого накопительного пенсионного фонда о перечисленных обязательных пенсионных взносах соответствующих работников, полученных в соответствии с законодательством Республики Казахстан (применяется при установлении в тендерной документации минимального(ых) порога(ов) заработной платы работников потенциального поставщика в соответствии с пунктом 35 Приложения № 5 к Порядку);

4.1.7. Обеспечить увеличение заработных плат и расходов на социальную поддержку работников Исполнителя, задействованных для исполнения Договора и в качестве подтверждения исполнения настоящего обязательства предоставлять на ежеквартальной основе в срок не позднее \_\_\_\_\_ выписки из единого накопительного пенсионного фонда о перечисленных обязательных пенсионных взносах соответствующих работников, полученных в соответствии с законодательством Республики Казахстан (применяется при заключении





договора в соответствии с абзацем шестым подпункта 9) пункта 1 статьи 59 Порядка и внесении изменений в заключенные договоры в соответствии с подпунктом 16) пункта 1 статьи 65 Порядка).

4.1.8. При оказании Услуг соблюдать требования законодательства Республики Казахстан в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, и в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также внутренние нормативные документы Заказчика по указанным направлениям.

4.1.9. Нести полную ответственность перед Заказчиком и государственными органами за возможные происшествия, аварии, несчастные случаи, загрязнения окружающей среды, а также в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, возникающие в результате несоблюдения Исполнителем требований в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и внутренних нормативных документов Заказчика по указанным направлениям.

4.1.10. Немедленно предупредить Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут привести и (или) привели к авариям, несчастным случаям, загрязнению окружающей среды при оказании Услуг на объекте и (или) территории Заказчика.

4.1.11. За свой счет устранить выявленные Заказчиком недостатки или уполномоченными органами нарушения в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и внутренних нормативных документов Заказчика, в установленные Заказчиком и (или) уполномоченными органами сроки.

4.1.12. Обеспечить доступ представителям Заказчика и (или) уполномоченных органов на места оказания Услуг, находящиеся на объектах и (или) территории Заказчика для проверки состояния промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, и в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4.1.13. Допускать к оказанию Услуг специалистов, прошедших обучение по охране труда, промышленной и пожарной безопасности (устанавливается только когда такое требование применимо к Услугам).

4.1.14. Иметь в своем распоряжении собственную службу и (или) специалистов в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, санитарно-эпидемиологического благополучия населения при общей численности работников Исполнителя и (или) соисполнителя более 50 (пятьдесят) человек. (устанавливается только когда такое требование применимо к Услугам).

4.1.15. Проводить периодический медицинский осмотр своих работников, а также предменное и иное медицинское освидетельствование в порядке, определенном уполномоченным органом в области здравоохранения (устанавливается только когда такое требование применимо к Услугам).

4.1.16. Обеспечить своих работников специальной одеждой и другими средствами индивидуальной и коллективной защиты, необходимыми для безопасного оказания Услуг. (устанавливается только когда такое требование применимо к Услугам).

4.1.17. Гарантировать достоверность предоставляемой информации по внутристрановой ценности в Услугах. В случае предоставления недостоверной информации по внутристрановой ценности Исполнитель несёт ответственность в соответствии настоящим Договором.

4.1.18. Представлять Заказчику точную и полную информацию об оказываемых (оказанных) по настоящему Договору Услугах.

4.1.19. Нести риск случайного удорожания Услуг по настоящему Договору.

4.1.20. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него письменных указаний приостановить ход оказания Услуг, при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий исполнения его указаний о способе оказания Услуг.

4.1.21. Немедленно предупредить Заказчика обо всех, не зависящих от него обстоятельствах, которые грозят качеству оказываемых Исполнителем Услуг либо создают невозможность оказания Услуг в срок/сроки, указанный (-ые) в в настоящем Договоре.

4.1.22. Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания Заказчика, если такие указания не противоречат условиям настоящего Договора.

4.1.23. Возместить Заказчику причинённые убытки, вызванные ненадлежащим исполнением условий настоящего Договора, включая в результате нарушения всех гарантий и заверений по настоящему Договору, а также другими неправомерными действиями.

4.1.24. Обеспечить возврат материалов, в том числе на бумажных и электронных носителях, предоставленных Заказчиком для использования при оказании Услуг.

4.1.25. В случае предъявления штрафных санкций государственными контролирующими органами Заказчику за возможные происшествия, происшедшие в результате деятельности Исполнителя, нести материальную ответственность за выплаты вследствие причиненного ущерба.

4.1.26. В случаях, представляющих угрозу жизни и здоровью людей, загрязнению окружающей среды, несоблюдения необходимых требований и стандартов, Исполнителю может быть запрещено работать на объектах Заказчика, или объем его Услуг может быть сведён только к тем Услугам, которые Заказчик сочтет возможными. При этом, Исполнитель несёт ответственность за своевременное





оказание Услуг согласно срокам настоящего Договора.

4.1.27. Самостоятельно получать разрешение на эмиссии в окружающую среду, осуществлять в установленном порядке платежи в бюджет за эмиссии в окружающую среду, связанные с выбросами загрязняющих веществ в атмосферу, сбросами загрязняющих веществ со сточными водами, за размещение отходов производства и потребления, за сверхнормативное загрязнение окружающей среды, возмещение ущерба, нанесенного окружающей среде в результате своей хозяйственной деятельности.

4.1.28. Выполнять иные обязанности, предусмотренные и вытекающие из положений настоящего Договора, Порядка и законодательства Республики Казахстан, необходимые для полного и надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

4.1.29. Строго соблюдать требования Кодекса поставщиков и подрядчиков Заказчика указанной в Приложении № 5 к настоящему Договору.

4.1.30. В течение 5 (пяти) рабочих дней после подписания настоящего Договора предоставить Заказчику заполненную Анкету контрагента по форме согласно Приложению № 4 к настоящему Договору.

4.1.31. Исполнитель перед заездом на рудник «Центральный Мынкудук» за 5 рабочих дней должен направить письмо на имя Руководства или начальника отдела безопасности Товарищества (e-mail: Ktolebaev@dportalyk.kazatomprom.kz, GAltynbek@dportalyk.kazatomprom.kz) о целях заезда с указанием сроков пребывания на руднике, с приложением технического паспорта на автомобиль, удостоверением личности и паспорт вакцинации (в случаи отсутствия паспортов вакцинации, предоставить результаты ПЦР тестов не позднее 3 суток).

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Требовать от Заказчика оплату, предусмотренную Договором.

4.2.2. Требовать от Заказчика своевременной приемки Услуг и подписания Актов оказанных Услуг;

4.2.3. Требовать от Заказчика своевременного возврата обеспечения возврата аванса (предоплаты);

4.2.4. Требовать от Заказчика своевременного возврата обеспечения исполнения Договора.

4.2.5. По письменному согласованию с Заказчиком заменить специалистов, заявленных в составе тендерной заявки, на равнозначных.

4.2.6. Расторгнуть Договор по основаниям, предусмотренным в законодательстве Республики Казахстан, Порядке и (или) Договоре;

4.2.7. Передавать соисполнителям, указанным Исполнителем на этапе тендера в составе тендерной заявки, на соисполнение в совокупности не более ¼ объема (стоимости) Услуг (при осуществлении закупок способом тендера).

4.2.8. До начала оказания Услуг требовать от Заказчика ознакомления с внутренними нормативными документами Заказчика в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, а также информации об опасных производственных объектах, оборудовании и (или) территориях Заказчика, создающих угрозу жизни и здоровью людей.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Принять оказанные Исполнителем Услуги в соответствии с условиями Договора.

4.3.2. Подписать Акт оказанных Услуг в случае отсутствия претензий в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня его получения от Исполнителя.

4.3.3. Осуществлять оплату (ы) в соответствии с условиями Договора.

4.3.4. Вернуть Исполнителю внесенное обеспечение возврата аванса (предоплаты) в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты полного и надлежащего исполнения им своих обязательств по Договору на сумму полученной от Заказчика предоплаты.

4.3.5. Вернуть Исполнителю внесенное обеспечение исполнения Договора в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты полного и надлежащего исполнения им своих обязательств по Договору.

4.3.6. В срок не позднее 2 рабочих дней со дня получения письменного запроса от Исполнителя ознакомить представителей Исполнителя под роспись с внутренними нормативными документами Заказчика в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, а также поставить в известность об опасных производственных объектах, оборудовании и (или) территориях Заказчика, создающих угрозу жизни и здоровью людей.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Получить от Исполнителя Услуги надлежащего качества и количества, предусмотренные Договором.

4.4.2. Отказаться от любой части Услуг, не соответствующих требованиям Договора, с соответствующим уменьшением стоимости Договора.

4.4.3. Расторгнуть Договор и (или) отказаться от исполнения Договора по основаниям и в порядке, предусмотренным в законодательстве РК, Порядке и (или) Договоре.

Заказчик не вправе требовать предоставления Исполнителем прогнозного расчета внутристрановой ценности в Услугах.

4.4.4. Не вмешиваясь в деятельность Исполнителя в любое время осуществлять контроль, проверять ход, качество и полноту оказываемых исполнителем Услуг, в том числе, соблюдение требований в области промышленной и пожарной безопасности, охраны





труда и окружающей среды и в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4.4.5. Взыскать сумму начисленных штрафов с Исполнителя в случае несоблюдения им требований законодательства Республики Казахстан в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды и (или) внутренних нормативных документов Заказчика по указанным направлениям и (или) невыполнении требования Заказчика об устранении нарушений в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, и в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4.4.6. Если Исполнитель не выполняет свои обязательства по устранению недостатков в оказанных Услугах, требований договорных обязательств, письменным предписанием отдать распоряжение об остановке оказания Услуг в целом или ее части до устранения нарушений;

4.4.7. В любое время проверять ход, качество и полноту оказываемых Исполнителем Услуг, соблюдение срока оказания Услуг.

4.4.8. Отказаться от исполнения настоящего Договора и потребовать возмещения убытков от Исполнителя, если Исполнитель не приступит к оказанию Услуг в течение срока, определенные настоящим Договором и/или оказывает Услуги настолько медленно, что завершение их становится явно невозможным в срок, установленные настоящим Договором.

4.4.9. В случае не устранения Исполнителем недостатков (дефектов, недоделок) при оказании Услуг, а также если во время оказания Услуг станет очевидно, что Услуги не будут оказаны Исполнителем надлежащим образом, отказаться от исполнения настоящего Договора, а также потребовать возмещения убытков.

4.4.10. Отказаться от исполнения настоящего Договора и потребовать возмещение убытков в случае предоставления Исполнителем недостоверной информации по доле местного содержания в Услугах;

4.4.11. Взыскать сумму начисленных пени (штрафов) в случае неисполнения и/или ненадлежащего исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.4.12. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг на соответствие требованиям производственной безопасности, в том числе нормативным правовым актам Республики Казахстан в области охраны труда, промышленной безопасности, охраны окружающей среды, радиационной и ядерной безопасности, электробезопасности, безопасности перевозочного процесса и внутренних нормативных документов по производственной безопасности Заказчика.

4.4.13. Приостанавливать или запрещать Исполнителю оказание Услуг на объектах Заказчика, в случаях, представляющих угрозу жизни и здоровью людей, загрязнению окружающей среды. При этом, Исполнитель несет ответственность за своевременное оказание Услуг согласно срокам настоящего Договора.

4.4.14. Осуществлять иные права, предусмотренные и вытекающие из положений настоящего Договора и законодательства Республики Казахстан.

## **5. Порядок сдачи и приемки Услуг**

5.1. Заказчик вправе проверить оказанные Услуги на их соответствие технической спецификации и иным условиям Договора.

5.2. Приемка оказанных Услуг осуществляется представителями Заказчика на основании документов, предусмотренных настоящим Договором.

5.3. Претензия по вопросам количества и качества оказанных Услуг предъявляется Заказчиком к Исполнителю в течение 30 (тридцать) рабочих дней с момента оказания Услуг, либо обнаружения недостатков, которые не могли быть обнаружены при обычном способе приемки (скрытые недостатки).

5.4. Если Исполнитель не дал ответа в течение 10 (десять) рабочих дней, такая претензия считается признанной Исполнителем, и Исполнитель за счет собственных рисков и расходов обязуется в течение 10 (десять) рабочих дней с момента получения уведомления устранить указанные Заказчиком недостатки.

5.5. В случае если Заказчик в течение 10 (десять) рабочих дней с момента оказания Услуг не направил Исполнителю уведомление о ненадлежащем количестве и/или качестве Услуг, Услуги считаются принятым Заказчиком и подлежат оплате согласно условиям настоящего Договора.

## **6. Гарантии и Качество**

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных Услуг, соответствующее установленным требованиям, применимым к оказываемым Услугам. Исполнитель гарантирует, что Услуги, оказанные по данному Договору, не будут иметь недостатков, связанных с конструкцией, материалами или работой, при нормальном пользовании Услуг.

6.2. Исполнитель гарантирует качество Услуг в течение гарантийного срока, установленного в 12 (месяцев) со дня подписания Акта оказанных Услуг.

## **7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Казахстан и Договором.







## 7.2. Ответственность Исполнителя:

7.2.1. В случае просрочки Исполнителем сроков оказания Услуг, оговоренных Договором, Исполнитель обязан оплатить Заказчику пеню в размере 0,1% от общей суммы договора, за каждый календарный день просрочки, но не более 10% от общей суммы договора.

7.2.2. В случае нарушения сроков устранения Исполнителем выявленных недостатков согласно условиям Договора, Исполнитель выплачивает Заказчику пеню в размере 0,1% от суммы Договора за каждый календарный день просрочки, но не более 10% от общей суммы договора.

7.2.3. В случае не предоставления фактического расчета внутристрановой ценности в Услугах, Исполнитель выплачивает Заказчику пеню в размере 0,1% от суммы Договора за каждый день просрочки, но не более 10% от суммы Договора.

7.2.4. В случае отказа или невозможности Исполнителем выполнить свои обязательства по настоящему Договору, кроме случаев, предусмотренных разделом 11 настоящего Договора, Заказчик вправе требовать от Исполнителя оплаты штрафа в размере 10% от общей суммы Договора.

7.2.5. В случае несвоевременного предоставления Анкеты контрагента согласно условиям настоящего Договора, Заказчик вправе требовать от Подрядчика уплаты штрафа в размере 5 % от суммы настоящего Договора.

7.2.6. В случае не соблюдения требований Кодекса поставщиков и подрядчиков Заказчика, указанной в Приложении № 5 к настоящему Договору Заказчик вправе требовать от Подрядчика уплаты штрафа в размере 5 % от суммы настоящего Договора.

7.3. Исполнитель согласен на удержание Заказчиком суммы пени (штрафов), причитающейся Заказчику за неисполнение и/или ненадлежащее исполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору, из сумм, подлежащих оплате по настоящему Договору.

7.4. В случае, если Исполнитель не представил обеспечение исполнения договора в срок, установленный пунктом 4.1.3. Договора, то Договор прекращает свое действие и Заказчиком удерживается внесенное Исполнителем на этапе выбора Заказчиком поставщика обеспечение заявки на участие в тендере.

7.5. В случае несоблюдения Исполнителем требований законодательства Республики Казахстан в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и (или) внутренних нормативных документов Заказчика по указанным направлениям и (или) невыполнения требований Заказчика по устранению выявленных нарушений Исполнитель несет ответственность в виде неустойки в размере 0,1% от суммы Договора за каждое выявленное несоответствие, но не более 10% от общей стоимости Договора.

## 7.6. Ответственность Заказчика:

7.6.1. В случае задержки оплат (в том числе авансовых платежей) по Договору, Заказчик должен выплатить Исполнителю пеню в размере 0,1% от общей суммы Договора, за каждый календарный день просрочки, но не более 10% от общей суммы Договора.

7.6.2. В случае задержки возврата обеспечения авансового платежа, представленного Исполнителем, Заказчик должен выплатить Исполнителю пеню в размере 0,1% от общей суммы Договора, за каждый календарный день просрочки, но не более 10% от общей суммы Договора.

7.6.3. В случае задержки возврата обеспечения исполнения Договора, представленного Исполнителем, Заказчик должен выплатить Исполнителю пеню в размере 0,1% от суммы Договора, за каждый календарный день просрочки, но не более 10% от общей суммы Договора.

7.6.4. В случае задержки Заказчиком подписания Акта оказанных Услуг, Заказчик выплачивает Исполнителю пеню в размере 0,1% от общей суммы Договора, за каждый календарный день, но не более 10% от общей суммы Договора.

7.6.5. В случае несвоевременного представления Заказчиком документов (в случае если по условиям договора требуется предоставление Заказчиком документов Исполнителю для оказания Услуг), вследствие которых Исполнитель не мог исполнить свои обязательства, предусмотренные договором, Исполнитель имеет право требовать от Заказчика возмещения причиненных просрочкой убытков в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

7.7. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств по Договору, Заказчик направляет в установленном порядке информацию в уполномоченный орган по вопросам закупок для внесения сведений об Исполнителе в Перечень ненадежных потенциальных поставщиков (поставщиков) АО «Самрук-Казына».

7.8. В случае нарушения Исполнителем исполнения своих обязательств по Договору, Заказчик вправе удержать из суммы внесенного обеспечения исполнения Договора сумму неустойки, начисленную Исполнителю за нарушение им своих обязательств по Договору и возникших в связи с этим убытков.

7.9. В случае прекращения действия Договора при фактическом оказании Услуг на сумму менее выплаченной Заказчиком предоплаты Заказчик вправе удержать из суммы внесенного обеспечения возврата аванса соответствующую разницу.

7.10. Оплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от выполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором.

## 8. Порядок изменения, расторжение Договора





8.1. Внесение изменений и дополнений в настоящий Договор осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан и Порядком.

8.2. Не допускается вносить в проект либо заключенный Договор о закупках изменения, которые могут изменить содержание условий, проводимых (проведенных) закупок и/или предложения, явившегося основой для выбора Исполнителя, по иным основаниям, не предусмотренным соответствующими пунктом(ами) Порядка.

8.3. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора в следующих случаях:

8.3.1. На основании пункта 2 статьи 404 Гражданского кодекса Республики Казахстан;

8.3.2. При нарушении Исполнителем своих обязательств;

8.3.3. Ввиду обоснованной нецелесообразности приобретения Услуг;

8.3.3.1. В случае сокращения расходов Заказчика, связанного с чрезвычайным положением или другими негативными явлениями в экономике;

8.3.3.2. В случае отсутствия производственной необходимости на основании решения коллегиального исполнительного органа/наблюдательного совета (в случае отсутствия коллегиального исполнительного органа/наблюдательного совета органа управления/высшего органа (общее собрание участников) Заказчика.

Отказ от исполнения договора о закупках ввиду обоснованной нецелесообразности приобретения Услуг допускается при условии оплаты Заказчиком Исполнителю фактически понесенных им расходов.

8.3.3.3. При нарушении одной из сторон Договора обязательств по противодействию коррупции, предусмотренных условиями Договора.

8.3.4. Указанных в пункте 1 статьи 31 Порядка

8.3.5. В случае задержки Исполнителем сроков оказания Услуг предусмотренных условиями настоящего Договора, более чем на 30 (тридцать) календарных дней по причинам, не зависящим от Заказчика;

8.3.6. Не устранения Исполнителем недостатков, обнаруженных в ходе приемки Услуг, в течение сроков, определённых настоящим Договором;

8.3.7. В случае не предоставления Исполнителем Заказчику заполненной Анкеты контрагента в сроки, согласно условиям настоящего Договора, по форме согласно Приложения № 4 к настоящему Договору.

8.3.8. В случае нарушения требований Кодекса Поставщика указанной в Приложении № 5 к настоящему Договору;

8.3.9. В случае обнаружения негативных результатов комплаенс-проверки Подрядчика.

8.3.10. В иных случаях, определенных Порядком.

8.4. При отказе Заказчика от исполнения Договора, Заказчик направляет Исполнителю соответствующее письменное уведомление не менее чем за 15 (пятнадцать) календарных дней до предполагаемой даты отказа от Договора. В уведомлении должна быть указана причина отказа от Договора, должен оговариваться объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу уведомления об отказе от Договора.

При расторжении Договора в силу вышеуказанных обстоятельств, Исполнитель имеет право требовать оплату только за фактические затраты, связанные с исполнением Договора, на день расторжения.

8.5. Не допускается отказ Заказчика от исполнения договора в одностороннем порядке в случае обнаружения в закупках нарушений Уполномоченным органом по вопросам осуществления закупок в лице структурного подразделения АО «Самрук-Казына».

В этом случае договор может быть расторгнут по обоюдному согласию Сторон в соответствии с требованиями законодательства РК и при оплате Исполнителю фактически понесенных им расходов на день расторжения Договора.

8.6. В случае если договор расторгается по вине Заказчика, Исполнитель имеет право требовать от Заказчика финансовое возмещение понесенных убытков и затрат, возникших вследствие ненадлежащего исполнения условий Договора, а также суммы, выставленных пени и штрафа.

## 9. Корреспонденция

9.1. Если по условиям Договора необходимо вести какую-либо переписку, представлять или выпускать уведомления, инструкции, согласия, утверждения, сертификаты или чьи-либо решения и, если не оговорено иным образом, то такой вид переписки осуществляется в письменной форме без необоснованных отказов и задержек.

9.2. Все документы по переписке согласно или в связи с данным Договором должны иметь реквизиты Сторон с номером Договора.

9.3. Любая корреспонденция, уведомления, отчеты, запросы, требования, утверждения, согласия, инструкции, заказы, сертификаты или другие сообщения, которые по условиям этого Договора должны выполняться в письменной форме, должны предоставляться заблаговременно и вручаться нарочно или заказным письмом с почтовым уведомлением, факсом или по электронной почте с последующим предоставлением оригинала в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения факсового/электронного варианта.

9.4. Любое сообщение, отправленное курьерской почтой, телексом, телеграммой или факсом считается (при отсутствии подтверждения





более раннего получения) доставленным в момент самой передачи.

9.5. Уведомление, отправленное заказным (авиа) письмом считается доставленным при условии наличия штампа почтового отделения или курьерской службы, подтверждающего доставку почты.

9.6. Любая корреспонденция, уведомления, отчеты, запросы, требования, утверждения, согласия, инструкции, заказы, сертификаты или другие сообщения, которые по условиям этого Договора должны выполняться в письменной форме, если они оформлены в виде электронного документа и подписаны электронной цифровой подписью, и направлены по электронной почте или по иным каналам цифровой связи, будут считаться представленными своевременно и в соответствующей форме согласно условиям Договора.

#### **10. Срок действия Договора**

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента принятия решения уполномоченных органов Сторон о заключении настоящего Договора и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств, а в части взаиморасчетов до их полного завершения.

#### **11. Обстоятельства непреодолимой силы (Форс мажор)**

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное невыполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы. Для целей настоящего раздела «обстоятельство непреодолимой силы» означает событие, неподвластное контролю Сторон, и имеющее непредвиденный характер. Такие события могут включать, но не ограничиваться такими действиями, как военные действия, природные или стихийные бедствия, эпидемия, карантин, эмбарго и другие.

11.2. При возникновении обстоятельства непреодолимой силы Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств, должна сообщить другой Стороне о предполагаемом сроке действия форс-мажора в письменной форме (уведомление) в течение 5 (пяти) календарных дней с момента наступления таких обстоятельств и их причинах, а также предоставить документы, подтверждающие факт наступления таких обстоятельств, выданные компетентным органом.

#### **12. Порядок разрешения споров**

12.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами из настоящего Договора, разрешаются путем переговоров.

12.2. Если в результате таких переговоров Стороны не смогут разрешить спор по Договору, любая из Сторон может потребовать решения этого вопроса в судебном порядке в соответствии с законодательством Республики Казахстан. Все вопросы, не урегулированные настоящим Договором, регулируются законодательством Республики Казахстан.

12.3. Настоящий Договор регулируется нормами законодательства Республики Казахстан.

#### **13. Противодействие коррупции**

13.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны и их работники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны и их работники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.3. Каждая из Сторон настоящего Договора отказывается от стимулирования каким-либо образом работников другой Стороны, в том числе путем предоставления денежных сумм, подарков, безвозмездного выполнения в их адрес работ (услуг) и другими способами, ставящего работника в определенную зависимость, и направленными на обеспечение выполнения этим работником каких-либо действий в пользу стимулирующей его Стороны.

13.4. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо антикоррупционных условий, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме.

13.5. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящих условий контрагентом, его работниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

13.6. Стороны настоящего Договора признают проведение процедур по предотвращению коррупции и контролируют их соблюдение. При этом Стороны прилагают разумные усилия, чтобы минимизировать риск деловых отношений с контрагентами, которые могут быть вовлечены в коррупционную деятельность, а также оказывают взаимное содействие друг другу в целях предотвращения коррупции.

13.7. Стороны обязуются обеспечить реализацию процедур по проведению комплаенс проверок в целях предотвращения рисков вовлечения Сторон в коррупционную деятельность.

#### **14. Комплаенс-проверка Исполнителя**

14.1. В рамках противодействия коррупции согласно статье 13 Договора, Заказчик оставляет за собой право провести комплаенс-проверку





Исполнителя.

14.2. В ходе проведения комплаенс-проверки Заказчик проверяет Исполнителя на предмет наличия оснований для отказа в сотрудничестве / негативной информации / иных сведений, в том числе, но не ограничиваясь, причастность к какой-либо незаконной деятельности, включая проявления коррупции, отмывание денег и финансирование терроризма, наличие Исполнителя, его акционеров/учредителей/участников, руководителей в списке лиц, подпавших под международные санкции, запрещающие сотрудничество.

### 15. Конфиденциальность

15.1. Стороны подписанием настоящего Договора выражают свое согласие на то, что содержание настоящего Договора, а также информация об оплате не являются конфиденциальными и доступны для третьих лиц на Веб-портале и/или в иных информационных системах уполномоченных органов и организаций Республики Казахстан.

Иная документация и информация, передаваемая и/или используемая Сторонами по настоящему Договору, является конфиденциальной и Стороны не вправе, без предварительного письменного согласия другой Стороны, передавать эту информацию третьим лицам, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан и Порядком.

Абзац второй настоящего пункта не распространяется на случаи судебного рассмотрения вопросов, относящихся к предмету Договора, в интересах их практического разрешения или в случаях, в которых такое разглашение предписывается законодательством Республики Казахстан либо осуществляется по требованию уполномоченных на то государственных органов.

15.2. Исполнитель соглашается, что Заказчик также имеет право раскрывать АО «Самрук-Қазына» информацию по Договору, включая, но не ограничиваясь, информацию о реквизитах и деталях платежа, путем направления обслуживающими Заказчика банками-контрагентами выписок через защищенный канал передачи данных в информационно-аналитическую систему АО «Самрук-Қазына» с использованием требуемых протоколов каналов связи.

### 16. Прочие условия

16.1. Стороны соглашаясь с условиями настоящего Договора и на основании гарантий Исполнителя и добросовестно полагаясь на таковые. Исполнитель гарантирует, что:

(а) ни Исполнитель, ни его аффилированные лица, ни все акционеры Исполнителя не включены в санкционный список Европейского союза, и (или) Великобритании, и (или) в санкционных списках SDN (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – список специально выделенных граждан и блокированных лиц), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – список иностранных финансовых институтов, для которых открытие или ведение корреспондентского счета или счета со сквозной оплатой запрещено или подчиняется одному или нескольким строгим условиям), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – список санкций, не основанный на SDN), администрируемый Управлением по контролю над иностранными активами Министерства финансов США (Office of Foreign Assets Control of U.S. Department of the Treasury), а также любой иной санкционный список, имеющий экстерриториальное действие;

Соглашение Исполнителя с Договором не влечет нарушения санкций, указанных в подпункте (а) настоящего пункта;

(b) в день, когда Исполнитель обязан исполнить соответствующее обязательство по Договору и до даты его фактического исполнения в соответствии с настоящим Договором – счета Исполнителя, в том числе собственные и корреспондентские, используемые для совершения платежей по Договору, находятся в банках или финансовых учреждениях, которые не включены в Сводный перечень лиц, групп и организаций, являющихся объектами финансовых санкций ЕС, в отношении которых действует режим заморозки активов (Consolidated List of persons, groups and entities subject, under EU Sanctions, to an asset freeze and the prohibition to make funds and economic resources available to them), и (или) Сводный список объектов финансовых санкций Управления по осуществлению финансовых санкций в Великобритании (Consolidated List of financial sanctions targets of the Office of Financial Sanctions Implementations in the UK), и (или) в списках SDN (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – список специально выделенных граждан и блокированных лиц), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – список иностранных финансовых институтов, для которых открытие или ведение корреспондентского счета или счета со сквозной оплатой запрещено или подчиняется одному или нескольким строгим условиям), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – список санкций, не основанный на SDN), администрируемый Управлением по контролю над иностранными активами Министерства финансов США (Office of Foreign Assets Control of U.S. Department of the Treasury);

(с) лицо(а), подписывающее(ие) настоящую Договор от имени Исполнителя, не включены в санкционный список Европейского союза и (или) Великобритании, и (или) в списках SDN (Specially Designated Nationals and Blocked Persons List – список специально выделенных граждан и блокированных лиц), CAPTA (List of Foreign Financial Institutions Subject to Correspondent Account or Payable-Through Account Sanctions – список иностранных финансовых институтов, для которых открытие или ведение корреспондентского счета или счета со сквозной оплатой запрещено или подчиняется одному или нескольким строгим условиям), NS-MBS (Non-SDN Menu-Based Sanctions List – список санкций, не основанный на SDN), администрируемый Управлением по контролю над иностранными активами Министерства





финансов США (Office of Foreign Assets Control of U.S. Department of the Treasury), а также любой иной санкционный список, имеющий экстерриториальное действие.

16.2. В случае, если какая-либо гарантия Исполнителя окажется ложной, недостоверной и (или) неточной, Исполнитель обязан возместить другой Стороне прямые и/или косвенные убытки, возникшие в результате или в связи с недостоверностью или неточностью такой гарантии Исполнителя, не позднее 10 (десяти) рабочих дней со дня получения требования другой Стороны. При этом, Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Договора в одностороннем порядке.

16.3. В случае, если после даты соглашения с Договором будет принят какой-либо новый Санкционный Акт или будут внесены изменения в какой-либо действующий Санкционный Акт, или в силу официального разъяснения или решения компетентного государственного органа соответствующей юрисдикции расширится или иным образом изменится сфера применения действующего Санкционного Акта («Новые Санкции»), и такие Новые Санкции:

- (а) по разумному и обоснованному заключению Стороны могут сделать невозможным или существенно затруднить исполнение другой Стороной своих обязательств по настоящему Договору и (или)
- (б) привели или могут привести к невозможности для такой Стороны получить продолжительный доступ к источникам финансирования и (или) прямым и/или косвенным убыткам для Стороны (по их разумному заключению); и (или)
- (с) повлекли либо могут повлечь нарушение, либо остановку поставок продукции/оказания услуг;
- (д) повлекут нарушения обязательств (ковантов) какой-либо из Сторон, содержащихся в существенных кредитных договорах какой-либо из Сторон, соблюдение которых невозможно или существенно затруднено Новыми Санкциями; и (или)
- (е) повлекли понижение кредитного рейтинга такой Стороны или существует вероятность такого понижения, подтвержденная в письменной форме соответствующим рейтинговым агентством (вместе – «Последствия Новых Санкций»), такая Сторона обязуется незамедлительно письменно уведомить об этом другую Сторону в течение 2 рабочих дней с момента принятия Новых санкций, (каждое уведомление, предусмотренное в настоящей статье, далее именуется «Уведомление о Санкциях») с приложением официально подтверждающих документов и о влиянии этих санкций на него.

16.4. Не позднее 2 рабочих дней со дня представления Уведомления о Санкциях, Стороны проведут встречу(и)/переговоры для добросовестного обсуждения и согласования своих позиций в отношении потенциального эффекта Новых Санкций на исполнение Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, а также о возможных законных и разумных мерах по предотвращению или возможному снижению такого негативного влияния Новых Санкций, включая внесение изменений в настоящий Договор, получение разрешений/лицензий от компетентного государственного органа соответствующей юрисдикции («Добросовестные переговоры»).

16.5. При достижении Сторонами по результатам проведенных Добросовестных переговоров взаимного приемлемого решения, Стороны предпримут разумные усилия для реализации согласованных ими мер в течение 5 рабочих дней, либо в течение иного согласованного ими срока, могут быть реализованы меры, позволяющие исключить нарушение Новых Санкций или их применение к исполнению Сторонами настоящего Договора.

16.6. При недостижении Сторонами согласия по истечении 5 рабочих дней после проведения первого дня Добросовестных переговоров, любая Сторона имеет право в любое время направить Стороне, к которой применяются или в отношении которой возникли Новые Санкции, приведшие к Последствиям Новых Санкций («Запрещенная Сторона») уведомление о недостижении согласия («Уведомление о недостижении согласия»). В случае направления такого Уведомления о недостижении согласия, Сторона вправе отказаться от исполнения Договора в одностороннем порядке и требовать возмещения понесенных прямых и/или косвенных убытков.

16.7. Без ограничения вышеприведенных положений, Стороны соглашаются, что в случае, если осуществление любых платежей по настоящему Договору в долларах США, либо в тенге становится для Заказчика незаконным, невозможным или, по взаимному согласованию Сторон, иным образом нецелесообразным ввиду Новых Санкций, положения статьи 15.8. подлежат применению в приоритетном порядке при условии, что по разумному мнению Сторон совершение платежа в альтернативной валюте позволяет Сторонам избежать Последствий Новых Санкций, и в таком случае, положения пунктов 15.5 и 15.6. не подлежат применению.

16.8. Стороны настоящим подтверждают и соглашаются с тем, что, принимая во внимание неопределенность в международной банковской системе, если в любой момент осуществление любых платежей по настоящему Договору в долларах США, либо в тенге становится для Исполнителя незаконным, невозможным или, по взаимному согласованию Сторон, иным образом нецелесообразным, Заказчик обязуется уведомить Исполнителя об этом в письменной форме, и Стороны совместно согласовывают в письменной форме альтернативную валюту, в которой будет произведен такой платеж тенге («Альтернативная валюта»), и реквизиты банковского счета Стороны-получателя такого платежа, Стороны обязуются оказать друг другу все необходимое и разумное содействие для успешного проведения платежа в согласованной валюте.

16.9. Если иное не указано в настоящем Договоре, если какие-либо суммы, содержащиеся в настоящей Договоре, по которым должны производиться платежи или расчёты, указаны, рассчитаны или определены (в том числе в случае применения пункта 15.8. в тенге, в рублях или в иной валюте, то Стороны соглашаются, что для целей осуществления таких платежей или расчётов в долларах США данные суммы





будут пересчитываться в доллары США по курсу Национального Банка Республики Казахстан на дату соответствующего платежа или расчёта (даты, к которой привязан платеж или расчёт) или, если Национальный Банк Республики Казахстан не публикует информацию о курсах соответствующих валют на своем интернет сайте ([www.nationalbank.kz](http://www.nationalbank.kz)), по курсу тенге, на дату соответствующего платежа или расчёта (даты, к которой привязан платеж или расчёт).

16.10. Договор составлен в 2 (два) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон. Вся относящаяся к Договору переписка и другая документация, которой обмениваются Стороны, должны соответствовать данным условиям.

16.11. Все приложения, изменения и дополнения к настоящему Договору являются его неотъемлемыми частями при условии совершения их в письменном виде и подписания уполномоченными лицами Сторон.

16.12. Договор составлен и регулируется в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

#### 17. Места нахождения и банковские реквизиты Сторон

Товарищество с ограниченной ответственностью  
"Добывающее предприятие "ОРТАЛЫК"  
Туркестанская область, Созакский район, Созакский  
сельский округ, село Созак, 033 квартал., здание 28.  
БИН 110240020102  
БИК HSBKZZKX  
ИИК KZ036010291000087281  
АО "Народный Банк Казахстана"  
Тел.: +7 (725) 299-7165  
Заместитель Генерального директора по производственным  
вопросам Нұрсағат Нұргүл Нұрсағатқызы

Консорциум в составе Товарищество с ограниченной  
ответственностью "Фирма "Best-Service LTD" совместно с  
Товарищество с ограниченной ответственностью  
«МАKDAR-CATERING», Товарищество с ограниченной  
ответственностью "БУЛОЧКА"  
Товарищество с ограниченной ответственностью "Фирма  
"Best-Service LTD"  
Кызылординская область, Кызылорда Г.А., г.Кызылорда,  
улица ҰЗАҚБАЙ ҚАРАМАНОВ, строение 101  
БИН 080940017813  
БИК IRTYKZKA  
ИИК KZ489650000072200414  
АО "ForteBank"  
Тел.: +7 (724) 227-0808  
Директор СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ

28.04.2025 16:27:41

29.04.2025 14:22:15





Приложение №1

к Договору №1072379/2025/1 от 29.04.2025 г.

Перечень приобретаемых товаров, работ и услуг

№ строки ПП	Наименование и краткая характеристика	Дополнительная характеристика	Общее к-во	К-во	Ед. изм	Признак НДС РК	Сумма	Место поставки	Условия поставки	Срок поставки	Условия оплаты
139-1 У	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (спецпитанием) работников	АХС_Спецпитание (ЛПП)	1.000	1.000	-	Да	355 481 280	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Центральный Мынкудык	-	с 04.2025 по 12.2025 (включительно)	Предоплата - 0%, Промежуточные платежи - 100%, Окончательный платеж - 0%
138-1 У	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (спецпитанием) работников	АХС_Спецпитание (ЛПП)	1.000	1.000	-	Да	85 932 000	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Жалпак	-	с 04.2025 по 12.2025 (включительно)	Предоплата - 0%, Промежуточные платежи - 100%, Окончательный платеж - 0%



## ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1072379  
способом Открытый тендер

Лот № 2 (139-1 У, 3909603)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Добывающее предприятие "ОРТАЛЫК"

Исполнитель: Консорциум в составе Товарищество с ограниченной ответственностью "Фирма "Best-Service LTD"  
совместно с Товарищество с ограниченной ответственностью «МАKDAR-CATERING», Товарищество с  
ограниченной ответственностью "БУЛЮЧКА"

### 1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	139-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (спецпитанием) работников
Дополнительная характеристика	АХС_Спецпитание (ЛПП)
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Центральный Мынкудык
Условия поставки	-
Срок поставки	с 04.2025 по 12.2025 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

## Техническое задание для закупа услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (спецпитанием) работников рудника «Центральный Мынкудык» ТОО ДП «ОРТАЛЫК»

I. Услуги по организации питания для работников ТОО ДП «ОРТАЛЫК» (далее - Услуги) включают: завтрак, обед (в том числе на вынос для 5 человек на термос ланч-боксах для горячих обедов), ужин, ночное питание и сухие пайки (для работников ночной смены вместо обеда), включая лечебно-профилактическое питание.

II. Общая численность работников – 630 человек, (в среднем 300-330 человек на каждую вахту с учетом сторонних организаций, питающихся за счет Заказчика). Услуги по приготовлению и выдаче лечебно-профилактического питания, выдаче молока (далее «Услуг») должны осуществляться в помещениях столовой рудника Заказчика.





## **1. Услуги по питанию должны соответствовать следующим нормативно-правовым актам:**

- 1.1. Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения».
- 1.2. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции».
- 1.3. Стандарт АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром» (Приложение №2).
- 1.4. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.
- 1.5. Правила выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя, утвержденные Приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054.
- 1.6. Нормы выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденные **приказом** Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 (далее - Нормы).
- 1.7. Нормы должны быть ориентированы на работников, занятых на работах с применением радиоактивных веществ в открытом виде. А также должны соблюдаться Рацион №1, Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении завтраков лечебно-профилактического питания, примерное семидневное меню-раскладка горячих завтраков лечебно-профилактического питания, предусмотренные вышеуказанными Нормами.
- 1.8. Правила выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек, утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020.
- 1.9. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров».
- 1.10. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68.



1.11. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83.

1.12. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5.

1.13. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26.

## 2. Услуги по организации лечебно-профилактического 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 наличие всех продуктов для обеспечения Рационом №1 (дневная норма в граммах) всего персонала Рудника (Извлечение из приложения 2 к приказу Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056):

Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	20
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150



Мясо (в готовом виде)	70	Овощи	90
Рыба (в готовом виде)	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4 шт.	Клюква (лимон)	5
Кефир	200	Сухари	5
Молоко	70	Соль	5
Творог	40	Чай	0,4

Химический состав и калорийность: белки - 59 г., жиры - 51 г., углеводы - 159 г., калорийность - 1380 ккал. Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты.

### 2.3. 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);
- 4) не менее 3 видов салата и заправки;
- 5) свежее испеченный 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 натуральный фруктовый сок;
- 8) чай, кофе, молоко сухое;

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



9) свежие фрукты;

10) салфетки.

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

2.5. Исполнитель обеспечивает в столовой Заказчика всех работников рудника кисломолочными продуктами (жидкими, творог, сыр), жирность и состав которых соответствует требованиям, указанным в Нормах выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1056.

2.6. Исполнитель должен обеспечить питанием лиц, больных сахарным диабетом, по лечебному рациону питания № 9 в соответствии с требованиями Министерства здравоохранения РК, который должен состоять из:

хлеба пшеничного 150 г, ржаного 250 г.

Первый завтрак (до работы): гречневая каша (40 г крупы, 5 г масла); мясной паштет - 60 г; чай с молоком на ксилите, хлеб, масло.

Второй завтрак (в обеденный перерыв): творог - 100 г; 1 стакан кефира, хлеб, масло, чай.

Обед (после работы): суп овощной (50 г картофеля, 100 г капусты, 25 г моркови, 20 г томата, 10 г сметаны, 5 г масла); отварное мясо с картофелем (100 г мяса, 150 г картофеля, 5 г масла); яблоко - 200 г.

Ужин: зразы из моркови с творогом (75 г моркови, 50 г творога, 1 яйцо, 10 г сметаны, 8 г манной крупы, 100 г сухарей); рыба отварная с капустой (100 г рыбы, 10 г масла растительного, 150 г капусты), чай, кефир - 1 стакан (200мл).

### **3. Требования к оказанию Услуг по питанию:**

3.1. Исполнитель должен предоставить весь комплекс Услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями настоящего технического задания.

3.2. Обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала (включая подсобных работников, уборщиков помещений и т.д.), в соответствии с требованиями СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».



3.3. Обеспечить постоянное наличие работников Исполнителя численностью не менее 33 специалистов (не менее 16 на каждую вахту). Подбор персонала обязателен по согласованию с заказчиками согласно приложению Ж стандарта СТ 37-2022 НАК АО "НАК " Казатомпром".

3.4. Услуги оказываются семь дней в неделю независимо от праздников.

#### **4. Требования к порядку оказания услуг по питанию:**

##### **I. По меню:**

4.1. Составление перспективного сезонного (лето-осень, зима-весна) двухнедельного меню. Перспективное меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, норм лечебно-профилактического питания, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе. На каждое блюдо составляется технологическая карта с описанием всего процесса приготовления блюда, информации о пищевой ценности блюда и выхода порции блюда в граммах.

4.2. В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

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

4.4. Ежедневное составление меню-раскладки, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду. При составлении меню-раскладки должны соблюдаться натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами.

4.5. Исполнитель обязан разрабатывать недельное меню и должен согласовать с руководителем СХЧ рудника не позднее 16.00 часов каждой пятницы. Утверждает недельное меню директор рудника, в отсутствие директора, лицо, заменяющее его по функциональным обязанностям. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение еженедельного меню.

4.6. Питание должно быть разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Подсчет пищевой ценности (химического состава и энергетической ценности (калорийности) рациона питания осуществляется не реже одного раза в 10 календарных дней.



4.7. Качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3700 ккал).

4.8. Ежедневное перед раздачей проведение органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно Приложению 5 к Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий - по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов - по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху представителями Заказчика и Исполнителя.

4.9. Ежедневно поваром на пищеблоке должна составляться суточная проба приготовленных блюд. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и вторые блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

4.10. Исполнитель несет ответственность за соблюдение меню и за размер порций.

4.11. Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю.

4.12. Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Товарищества.

4.13. Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд.

4.14. Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин).

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

4.16. Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

## **II. По режиму безопасности:**



4.17. Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

4.18. Наличие программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, в которой устанавливается объем и периодичность проведения лабораторных исследований, санитарной обработки, дератизации и дезинсекции.

4.19. Организация проведения лабораторного контроля за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической безопасности, санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений и оборудования (исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры - бактерии группы кишечной палочки, в кондитерских цехах, в кулинарных цехах по производству мясных, овощных полуфабрикатов - исследование смывов на патогенную микрофлору), за соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства (микроклимат, воздух рабочей зоны на содержание вредных веществ, шум, вибрация, освещенность, электромагнитное излучение), рационы питания.

4.20. Обеспечение прослеживаемости каждой партии производимой пищевой продукции с момента приема в производство пищевых продуктов.

4.21. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020.

4.22. Каждый работник объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно форме, утвержденной Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, согласно Правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения, утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020.

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

4.24. 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.

4.25. Не допускается вторичное использование ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи.



4.26. В помещениях для приготовления холодных блюд, устанавливаются бактерицидные лампы (стационарные или передвижные). Место их установки должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство над производственными столами. Обработка бактерицидными лампами проводится по окончании уборки в конце смены.

4.27. Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания Услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте, предназначенном для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов.

4.28. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов.

4.29. Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление.

4.30. Запрещается использование для приготовления блюд продуктов, содержащих ГМО, а также таких продуктов как маргарин, животные жиры, пальмовое масло, сухое молоко, заменитель молока и т.д.

4.31. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

- 1) без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2) при отсутствии соответствующей маркировки;
- 3) с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;
- 4) при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;
- 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- 6) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 7) яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;
- 8) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;





- 9) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- 10) консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;
- 11) загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;
- 12) повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 13) продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных консервированных продуктов, мясных, рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, кваса, соков, переработанных грибов, лекарственных препаратов;
- 14) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- 15) с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;
- 16) при несоответствии по показателям безопасности;
- 17) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- 18) генетически-модифицированного сырья и/или сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, не прошедшие государственную регистрацию;
- 19) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;
- 20) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

4.32. Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами.

4.33. Проведение санитарного дня – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости, дезинсекции и дератизации помещений.

### **III. Гигиена труда.**

4.34. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением соблюдают личную и производственную гигиену, и обязаны:



1) следить за чистотой рук, носить чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

2) перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

3) во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускать:

а) внос и хранение в производственных помещениях мелких стеклянных и металлических предметов (кроме технологического инвентаря),

б) не застегивать специальную одежду булавками, иголками,

в) не хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

4) не входить без специальной одежды в производственные помещения, не надевать на нее верхнюю личную одежду.

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

4.36. Ежедневно, перед началом рабочей смены, ответственным лицом проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм и обеспечить явку в фельдшерский пункт Заказчика. Лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускать. Результаты осмотров работников цеха заносить в журнал по форме согласно приложению В к Стандарту АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром».

4.37. Обеспечивать соблюдение норм гигиены и чистоты для всех сотрудников, связанных с работой с продуктами питания, включая мытье рук перед работой с продуктами питания. В этом случае, необходимо использовать бактерицидное мыло и одноразовые полотенца.

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

## 5. Требования к Исполнителю Услуг по организации питания:

5.1. Исполнитель за счёт собственных средств, собственного обслуживающего персонала, и продуктов питания обеспечивает на руднике «Центральный Мынкудук» полную организацию питания для работников рудника ТОО «ДП «Орталык» и работников



Подрядных организаций Заказчика по адресу Туркестанская область, Созакский район, поселок Кыземшек, рудник «Центральный Мынкудык» ТОО ДП «ОРТАЛЫК».

5.2. При изменении кадрового состава обслуживающего персонала, Исполнитель обязан согласовать с Заказчиком все изменения по кадровым вопросам. Набор нового состава должен производиться с учетом всех норм и требований.

5.3. Исполнитель обеспечивает работников столовой специальной одеждой (формой) и обувью (также кольчужными перчатками рубщик мяса) в количестве не менее 3 комплектов на работника, с возможностью ежедневной замены специальной одежды в конце смены или в случае сильного загрязнения/порчи в процессе работы. Форма персонала Исполнителя должна быть единого стандарта и цветовой гаммы. Исполнитель отвечает за надлежащий эстетический и санитарный вид формы своего персонала.

5.4. 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.

5.5. Исполнитель обязан при мойке, чистке посуды, столового инвентаря, кухонных столов и т.д. применять соответствующие моющие и дезинфицирующие средства.

5.6. Все помещения, 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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.



5.11. 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.

5.12. Исполнитель своими силами и за свой счёт приобретает, осуществляет доставку и выгрузку продуктов питания, необходимых для оказания Услуг.

5.13. Исполнитель обеспечивает скорость и эстетичность сервировки столов, слаженную работу сотрудников столовой от раздачи до мытья посуды. Исполнитель обязан постоянно контролировать наличие на столах наборов со свежими специями (перец, соль, уксус, соя), а также салфеток и зубочисток в упаковке.

5.14. Блюда из свежей рыбы должны подаваться не менее одного раза в неделю (рыба пресноводная).

5.15. Компот из свежих фруктов и/или сухофруктов (в зависимости от сезона) должен подаваться три раза в день (на обед, ужин и ночной обед).

5.16. Исполнитель должен обеспечивать питьевой водой, 19-литровыми (18,5-20л) бутылками и

одноразовыми стаканами, 1-1,5 литровыми бутылками с газированной и негазированной

водой в количестве 2 литра на человека в сутки. В том числе, необходимо обеспечить

бутилированной питьевой водой работников на полигоне.

5.17. Исполнитель ежедневно обеспечивает работников Заказчика свежими фруктами (яблоки, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград, арбуз, дыня, хурма, слива, персик, абрикос) не менее 130 г на человека. В случае веса одной единицы фруктов более 130 г, выдаётся по одной единице фруктов на человека, без вычета выданных фруктов в последующие дни. Необходимо приложить рацион - ассортимент с указанием видов фруктов, разработать и приложить отдельное меню для фруктов по сезонности и по месяцам.

5.18. Исполнитель обеспечивает работников Заказчика сухими пайками в дни смены вахты при

отбытии работников Заказчика с рудника, в месяцы уразы, определённую часть работников



ночной смены. Исполнитель обязан обеспечивать работников Заказчика сухими пайками

В

любом направлении по предварительному согласованию и письменному уведомлению

Заказчика, количество сухих пайков будет координироваться совместно с Заказчиком.  
Сухой

пайек должен состоять из хлебобулочных изделий – 150г, батончик 50г, питьевая вода не менее 1 л, йогурт питьевой – не менее 100г, фрукты -150г, салфетки.

5.19. Весь ассортимент кисломолочной продукции должен быть сертифицирован, приобретён у зарегистрированного отечественного производителя, зарекомендованного среди производителей кисломолочной продукции.

5.20. Блюда, горячие и холодные напитки Исполнитель обязан готовить из сертифицированной бутилированной питьевой воды, приобретенной самостоятельно и за свой счёт.

5.21. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдения норм осуществляется на еженедельной основе комиссией из числа сотрудников рудника.

5.22. Блюда, в приготовлении которых используются соусы (холодные закуски, салаты) должны заправляться такими соусами непосредственно перед подачей.

5.23. Для раздачи первых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (объём не менее 300мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 75<sup>0</sup>С.

5.24. Для раздачи вторых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (диаметром 210-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65<sup>0</sup>С.

5.25. Для раздачи горячих напитков, Исполнитель должен использовать необходимое количество термостойкой стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды с ручкой (объём 200-250мл) и столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура горячих напитков должна соответствовать СанПиН не ниже 75<sup>0</sup>С.

5.26. Исполнитель должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям Услуг питания.

5.27. Исполнитель должен своевременно пополнять:



- приборы для специй в размере количества обеденных столов в помещении столовой;

- двухслойные бумажные салфетки;

- подносы для готовой продукции в размере количества посадочных мест в пункте питания.

5.28. Организация питания должна осуществляться Исполнителем в производственных цехах столовой - через линию раздачи, островная раздача по видам блюд и посредством индивидуального обслуживания.

5.29. Во избежание попадания сколов костей мясной продукции в приготавливаемые блюда, Исполнитель должен производить разделку мясной продукции методом распила. Рубка мяса строго запрещена.

5.30. Исполнитель готовит на завтрак для работников ночной смены Заказчика дополнительно второе блюдо.

5.31. Исполнитель готовит блюда из свежего, свежемороженого мяса говядины, конины, баранины, мяса птицы (курица, утка, гусь), свежей рыбы. При этом весь ассортимент продукции должен быть сертифицирован, приобретен у зарегистрированного отечественного производителя. Аналогично: молочная продукция, яйца, колбасные изделия (сосиски). Исполнитель должен поставлять свежие продукты питания, со сроком годности не менее 90% от срока годности, 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, происхождение.

5.32. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

5.33. 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.

5.34. 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.

5.35. 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.



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

5.37. 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).

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

5.39. 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.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

5.50. 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 быть без признаков недоброкачества, на складах и местах хранения продуктов должны отсутствовать насекомые и вредители, а также продукты их жизнедеятельности.

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

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

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

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

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

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

- а) не соответствуют требованиям технических регламентов;
- б) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;
- в) являются пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления;
- г) имеют явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение);





- д) не имеют товаросопроводительной документации;
- е) содержат запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;
- ж) являются пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;
- з) создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний и отравлений, в том числе при признании ее опасной для здоровья человека и среды обитания по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- и) с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения).

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

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

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

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

5.61. Хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике не допускается.

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



5.63. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

5.65. 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.

5.66. Требуется вести учет температуры холодильного оборудования для сохранения оптимальных условий хранения. На всем холодильном оборудовании устанавливается чек-лист учета и контроля температуры.

5.67. Салаты в незаправленном виде или в виде ингредиентов хранятся не более 6 часов при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

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

5.69. Пища, выставляемая на раздачу, должна быть защищена от попадания посторонних предметов с помощью пластиковых экранов или пищевой пленки, замена которой происходит после каждого сервиса.

5.70. 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.

5.71. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными в достаточном количестве для обеспечения питанием всех работников текущей вахты. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх.

5.72. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней.



5.73. В обеденном зале температура должна поддерживаться в оптимальном положении  $23 (\pm 3)^\circ\text{C}$  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.

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

5.75. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на территории Заказчика продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

5.76. 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.

Все применяемые средства измерений должны быть поверены или калиброваны в установленном порядке. Места и случаи использования измерительных приборов:

- а) Спиртовыми термометрами оснащаются все холодильные и морозильные оборудования.
- б) Гигрометрами оснащаются все складские помещения.
- в) Пищевым термометром оснащаются линия раздачи для определения температуры пищи во время сервиса.
- г) Весы используются для выборочного определения веса блюд на линии раздачи.

5.77. 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.

5.78. Поставщик 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,



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

5.80. Исполнитель должен обеспечивать санитарные узлы, прилегающие к столовой, твёрдым и жидким мылом для мытья рук, туалетной бумагой, освежителем воздуха.

5.81. 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 (при температуре  $-5^{\circ}$  и ниже) должен быть не более трёх суток, в тёплое время года (при температуре  $+5^{\circ}$  и выше) – не более двух суток. Чистка, дезинфекция и дезинсекция контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается.

5.82. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

5.83. Исполнитель самостоятельно осуществляет доставку своего персонала на рудник и обратно.

5.84. Исполнитель обязан иметь возможность производить обслуживание работников Заказчика за наличный расчёт.

5.85. До начала оказания Услуг, Исполнитель должен подписать с Заказчиком Акт приема-передачи ОС и ТМЦ столовой. Исполнитель должен содержать кухонное оборудование в технически исправном состоянии, за свой счёт производить техническое обслуживание и ремонт кухонного оборудования.

5.86. Исполнитель самостоятельно своими силами и за свой счет обеспечивает объект питания всем необходимым маркированным инвентарем для обеспечения процесса производства и приготовления пищи на кухне.

5.87. Исполнитель должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.

5.88. 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.

5.89. Исполнитель несет ответственность за здоровье своих работников, а также за предсменное и иное медицинское освидетельствование в течении всего срока действия договора, необходимое для оказания данных услуг.



## 5.90. Оплата за Услуги производится на основании сведений о выданном лечебно-

профилактическом питании по структурным подразделениям рудника «Центральный Мынкудук», с указанием количества предоставленных завтраков, обедов и ужинов. К

сведениям о выданном лечебно-профилактическом питании прилагается расчет стоимости

оказанных услуг, в которой указываются суммы фактического приобретения питания

работниками Заказчика. Сведения и расчет стоимости оказанных услуг формируются на

основании табелей учёта рабочего времени работников Заказчика.

5.91. Исполнитель должен обеспечить соблюдение Положения ТОО «ДП «Орталык» «О порядке допуска подрядных организаций к производству работ на объектах ТОО «ДП «Орталык», правил пожарной безопасности РК.

5.92. Исполнитель, в случае признания его победителем данных процедур закупок, в течении 3 рабочих дней с момента подписания протокола итогов должен предоставить расчет стоимости суточного трехразового питания, которая складывается из сумм стоимости завтрака, обеда, ужина или ночного питания (для работников ночной смены вместо обеда) на одного человека в сутки. (Приложение №1)

5.93. Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление Услуг, заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает, в качестве Потенциального Исполнителя, включённые в них обязательства, не будет оспаривать при включении их в текст договора по итогам конкурса.

График работы столовой

Питание Часы отпуска блюд

Завтрак 06.00-08.30

Обед 12.00-14.00

Ужин 18.00-21.00

Ночное питание 23.30-01.30

Перечень блюд:

• Завтрак:

а) 2 вида молочной каши;

б) яйца варёные, глазунья или омлет;

в) свежие хлебобулочные изделия (рогалики, изделия из слоёного теста)

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



- г) оладьи со сметаной или сырники со сметаной;
- д) жареная выпечка: (беляши с мясом, пирожки, самса с мясом, баурсаки)
- е) варенье, мёд, печенье, конфеты, сахар, лимон;
- ж) масло сливочное (натуральное не менее 72%, заменители и маргарины не допускаются);
- з) сыр твёрдых сортов, колбаса копченая (сосиски отварные, котлеты мясные)
- и) чай (чёрный, зелёный, с молоком), какао, кофе (чёрный и с молоком);
- к) молочные продукты: молоко, творог, сметана, йогурт;
- л) второе блюдо для работников ночной смены.

• Обед и ночное питание:

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, три салата, напитки (компот, кисель, чай (чёрный, зелёный, с молоком), кофе (чёрный, с молоком), соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок). Для ночного питания готовятся блюда из меню обеденного питания.

• Ужин:

Два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, фрукты, напитки (компот, кисель, чай (чёрный, зелёный, с молоком), кофе (чёрный, с молоком), сок натуральный, кефир, кондитерская выпечка, соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок).

Ассортимент блюд:

**Завтрак:**

Каша рисовая - 250 г; Каша манная - 230 г; Каша гречневая - 250 г; Каша овсяная - 230 г; Каша пшённая - 250 г; Каша кукурузная 230 г; Яйца варёные - 2 шт; Глазунья из 2-х яиц; Сосиски отварные - 80-90 г; Булочки сдобные - 80 г; Оладьи со сметаной - 100 г; Беляши с мясом - 110 г; Пирожки с картошкой - 90 г; Пирожки с капустой - 90 г; Самса с мясом - 90 г; Баурсаки - 90 г; Копчёная колбаса - 40 г; Сыр - 30 г; Творог - 40 г; Сметана - 10 г; Йогурт - 100 г; Омлет 100 г.

**Первые блюда (порции на выходе не менее 250 г):** Борщ со сметаной; Шурпа из баранины; Солянка сборная мясная; Лапша домашняя; Суп крестьянский; Суп гороховый; Мясо по-казахски; Щи из квашеной капусты; Суп харчо по-грузински; Рассольник; Рыбный суп; Суп с фрикадельками; Свекольник; Суп с клёцками; Суп рисовый с гренками; Суп овощной; Манпар; Пельмени с бульоном; Суп картофельный; Суп чечевичный; Суп фасолевый; Суп с макаронами; Окрошка мясная сборная; Консо́ме домашняя; Суп из перловки; Лагман; Нарын; Борщ из свежих овощей.



**Салаты (порции на выходе не менее 100 г):** Оливье; Винегрет; Салат рисовый с крабовыми палочками; Мимоза; Сельдь под шубой; Салат «Летний»; Капуста по-корейски; Салат «Свежий» из помидор и огурцов; Салат из морской капусты; Салат из фунчозы; Салат с фасолью; Салат из спаржи; Салат с кукурузой; Морковча; Салат «Тёщин язык»; Салат «Столичный»; Салат по-гречески; Салат фруктовый; Хоретико; Салат Цезарь; Салат с мясом и фасолью; Салат пикантные баклажаны; Салат из редиса и яиц; Капуста по-корейски; Салат весенний; Салат тайский; Свекольный; Гнездо глухаря

**Вторые блюда:** Жаркое из говядины - 300 г; Гуляш из говядины - 90 г; Поджарка из говядины - 90 г; Тушеные рёбрышки из говядины - 140 г; Поджарка из баранины - 140 г; Бефстроганов - 90 г; Куырдак из баранины - 300 г; Плов с говядиной или курицей - 300 г; Бургиньон из говядины - 90 г; Бифштекс из вырезки - 130 г; Баранина по-мексикански - 130 г; Чахохбили из курицы - 180 г; Шницель - 130 г; Голубцы - 130 г; Бешбармак из говядины или конины (қазы) - 300 г; Мясо говядины в кисло-сладком соусе - 90 г; Дамляма - 300 г; Жареная курица с чесноком - 180 г; Запеканка из риса, овощей и говядины - 130 г; Тушёная баранина с грибами - 180г; Запечённые куриные бедра - 130 г; Биточки из говядины - 130 г; Рагу из курицы - 280 г; Лазанья - 130 г; Манты - 300 г; Мясной рулет - 130 г; Курица в духовке в чесночном соусе - 180 г; Перец фаршированный - 130 г; Котлета Дәмді - 130 г; Запеченная рыба с лимоном - 140 г; Рагу из говядины - 300 г; Бигус из говядины - 300 г; Рататуй из курицы - 300 г; Макароны по-домашнему - 300 г; Фрикадельки в томатном соусе - 130 г; Котлеты из говядины - 130 г; Котлеты по-киевски - 130 г; Тефтели из говядины - 130 г; Котлеты «Нежность» - 130 г; Рыба в соусе 140 г; Жареная рыба - 140 г; Тушёная баранина с овощами - 300 г; Запечённая рыба с картофелем - 300 г; Лагман - 300 г; Мясной пирог - 300 г; Азу по-татарски - 300 г; Курник - 130 г; Ленивые голубцы- 150г; Печень с овощами – 250гр; Печень с картошкой – 250гр; Мясо по тайски – 200гр; Курица фрикассе- 200гр; Курица по мексикански – 200гр; Куриный шашлык на шпажках – 100гр;

**Гарниры (порции на выходе 150 г):** Картофельное, гороховое пюре; Запечённый картофель; Жареные овощи; Тушёный картофель с тимьяном; Картофель жареный с луком; Картофель отварной с петрушкой; Рис по-арабски; Рис с горошком; Рис припущенный; Рис с овощами; Рис с кукурузой; Перловка; Макароны отварные; Спагетти Али Оли; Жареные ракушки; Гречка отварная; Макароны в томатном соусе; Жареные рожки с луком.

**Фрукты (180 г в день на 1 человека):** Яблоки; Груши; Апельсины; Мандарины; Бананы; Арбуз; Дыня; Хурма; Слива; Абрикос;

**Молочные продукты в день на 1 человека:** Молоко – 200 мл; Кефир - 200 мл; Сметана - 20 г; Творог - 40 г.



**Напитки 250 мл на 1 человека:** Какао 200мл; Натуральный сок (в тетрапакетах и бутилированный); Чай с лимоном; Кофе чёрный; Чай зелёный; Чай чёрный; Компот из сухофруктов (компотная смесь); Кофе с молоком; Чай с молоком; Чай каркаде; Кисель.

Вышеуказанный ассортимент блюд должен входить в 14-ДНЕВНОЕ меню.

## 6. Общие требования

6.1. Обеспечить исполнение требований Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

6.2. Предоставить и обеспечить наличие и ведение следующих документов:

1) Санитарное заключение предприятия на оказание услуг по организации питания; на условия производства, транспортировки, хранения, применения, реализации сырья и пищевых продуктов;

2) «Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» (контроль качества готовых блюд, проверка температурного режима блюд, калорийности и выхода готовых блюд в граммах, с росписью ответственного лица на отпуск готового блюда);

3) «Журнал санитарной обработки яиц»;

4) «Журнал дефростации»;

5) «Журнал предсменного осмотра работников»;

6) «Журнал регистрации работы бактерицидных ламп»;

7) «Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер»;

8) Журнал жалоб и предложений в доступном для работников месте. Осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком.

9) График уборок.

6.3. Своевременно сообщать Заказчику о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования.

6.4. При поставке продуктов, Исполнитель представляет:

1) накладную (Акт);





2) сертификат соответствия;

3) сертификат качества;

4) акт ветеринарно-санитарной экспертизы на продукцию животного происхождения, а также иные документы, удостоверяющие безопасность пищевой продукции. Контроль поступающих продуктов осуществляет комиссия, состоящая из совместных представителей Заказчика и Исполнителя, согласно утвержденному составу.

6.5. Предоставлять представителю Заказчика (СХЧ рудника) все необходимые документы на все продукты, завозимые в столовую (сертификаты качества, заключение СЭС и т.д.).

6.6. Обеспечивать праздничное питание по следующим праздникам: «Наурыз мейрамы», «День

работника атомной отрасли», «День Республики», «День Независимости», «Новый год».  
Дата

и праздничное меню согласовывается с Заказчиком. В меню предусмотреть: куырдак,

кондитерская выпечка в ассортименте, конфеты шоколадные в ассортименте, фрукты разные,

газированные напитки (кока-кола, фанта, спрайт) и т.д.

6.7. Оказывать Услуги на должном уровне по всем их видам. Это включает, помимо прочего: качество еды, скорость и эстетичность сервировки столов, квалификация персонала, чистота и размер порций.

6.8. Руководствоваться разрешенными маршрутами движения автотранспорта по территории рудника, а также указаниями охраны и ответственных представителей Заказчика

6.9. Исполнитель обеспечивает страхование своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей.

Исполнитель обязан предоставить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей

блюд, выходом продуктов в граммах и калорийностью) и калькуляцию стоимости питания на

1 (одного) человека в сутки.

## 7. Дополнительные условия.

Все приложения являются неотъемлемой частью Технической спецификации.

- Приложение № 1 к технической спецификации тарифы на услуги.

- Приложение № 2 к технической спецификации СТ НАК 37-2022.



### 3. Технические стандарты

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

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



ивает  
требован  
ия к  
системе  
менеджм  
ента  
безопасн  
ости  
пищевой  
продукци  
и (далее  
–  
СМБПП),  
позволяю  
щая  
организа  
циям  
непосред  
ственно  
или  
косвенно  
участвов  
ать в  
цепи  
создания  
пищевой  
продукци  
и: а)  
планиров  
ать,  
внедрять,  
применят  
ь,  
поддерж  
ивать и  
улучшать  
СМБПП,  
направле  
нную на  
производ  
ство  
(выпуск  
в  
обращен  
ие)  
продукци  
и,  
которая  
в  
соответст  
вии с их  
предпола  
гаемым  
использо  
ванием  
безопасн  
а для  
потребит  
елей б)  
демонстр  
ировать  
соответст  
вие  
примени



3	Да	СТ РК ISO 22000- 2019	407826	Националь ный стандарт Республик и Казахстан	Системы менеджмент а безопасност и пищевой продукции требования к организация м, участвующи м в цепи создания пищевой продукции	МЫМ норматив ным и законода тельным требован иям к безопасн ости пищевой продукци и с) анализир овать и оцениват ь требован ия потребит еля и демонстр ировать соответст вие тем взаимно согласова нным с потребит елем требован ия, которые относятс я к безопасн ости пищевой продукци и d) эффектив но обменива ться информа цией по вопросам безопасн ости пищевых продукци и с заинтере сованны ми сторонам и, участвую щими в цепи создания пищевой продукци и е) обеспечи	Нет ()	94	Проц ессы в пище вой пром ышле ннос ти	Действ ует	приказ ом предсе дателя Комите та технич еского регули ровани я и метрол огии Минист ерства торговл и и интегра ции Респуб лики Казахст ан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12. 2019
---	----	--------------------------------	--------	---	---	---	--------	----	--	---------------	---	----------------

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе





## ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1072379  
способом Открытый тендер

Лот № 1 (138-1 У, 3909604)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Добывающее предприятие "ОРТАЛЫК"

Исполнитель: Консорциум в составе Товарищество с ограниченной ответственностью "Фирма "Best-Service LTD"  
совместно с Товарищество с ограниченной ответственностью «МАKDAR-CATERING», Товарищество с  
ограниченной ответственностью "БУЛОЧКА"

### 1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	138-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников
Дополнительная характеристика	АХС_Спецпитание (ЛПП)
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область, Сузакский р-н, Сельский округ Сузакский, рудник Жалпак
Условия поставки	-
Срок поставки	с 04.2025 по 12.2025 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

## Техническое задание для закупа услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников рудника «Жалпак» ТОО ДП «ОРТАЛЫК»

I. Услуги по организации питания для работников ТОО ДП «ОРТАЛЫК» (далее - Услуги) включают: завтрак, обед (в том числе на вынос для 5 человек на термос ланч-боксах для горячих обедов), ужин, ночное питание и сухие пайки (для работников ночной смены вместо обеда), включая лечебно-профилактическое питание.

II. Общая ориентировочная численность работников – 144 человек, (ориентировочно 72 человека на каждую вахту с учетом сторонних организаций, питающихся за счет Заказчика, количество работников может меняться как в большую, так и в меньшую сторону, в зависимости от изменения штатного расписания, либо привлекаемых работников подрядных организаций). Услуги по приготовлению и выдаче лечебно-профилактического питания, выдаче молока (далее «Услуг») должны осуществляться в помещениях столовой рудника Заказчика.



## **1. Услуги по питанию должны соответствовать следующим нормативно-правовым актам:**

1.1. Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения».

1.2. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции».

1.3. Стандарт АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром» (Приложение №2).

1.4. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

1.5. Правила выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя, утвержденные Приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054.

1.6. Нормы выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденные [приказом](#) Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 (далее - Нормы).

1.7. Нормы должны быть ориентированы на работников, занятых на работах с применением радиоактивных веществ в открытом виде. А также должны соблюдаться Рацион №1, Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении завтраков лечебно-профилактического питания, примерное семидневное меню-раскладка горячих завтраков лечебно-профилактического питания, предусмотренные вышеуказанными Нормами.

1.8. Правила выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек, утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020.

1.9. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров».



1.10. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68.

1.11. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83.

1.12. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5.

1.13. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26.

## 2. Услуги по организации лечебно-профилактического 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 наличие всех продуктов для обеспечения Рационом №1 (дневная норма в граммах) всего персонала Рудника (Извлечение из приложения 2 к приказу Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056):

Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	20
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макаронны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160





Сахар	17	Капуста	150
Мясо (в готовом виде)	70	Овощи	90
Рыба (в готовом виде)	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4 шт.	Клюква (лимон)	5
Кефир	200	Сухари	5
Молоко	70	Соль	5
Творог	40	Чай	0,4

Химический состав и калорийность: белки - 59 г., жиры - 51 г., углеводы - 159 г., калорийность - 1380 ккал. Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты.

### 2.3. 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);
- 4) не менее 3 видов салата и заправки;
- 5) свежее испеченный 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 натуральный фруктовый сок;



8) чай, кофе, молоко сухое;

9) свежие фрукты;

10) салфетки.

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

2.5. Исполнитель обеспечивает в столовой Заказчика всех работников рудника кисломолочными продуктами (жидкими, творог, сыр), жирность и состав которых соответствует требованиям, указанным в Нормах выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1056.

2.6. Исполнитель должен обеспечить питанием лиц, больных сахарным диабетом, по лечебному рациону питания № 9 в соответствии с требованиями Министерства здравоохранения РК, который должен состоять из:

хлеба пшеничного 150 г, ржаного 250 г.

Первый завтрак (до работы): гречневая каша (40 г крупы, 5 г масла); мясной паштет - 60 г; чай с молоком на ксилите, хлеб, масло.

Второй завтрак (в обеденный перерыв): творог - 100 г; 1 стакан кефира, хлеб, масло, чай.

Обед (после работы): суп овощной (50 г картофеля, 100 г капусты, 25 г моркови, 20 г томата, 10 г сметаны, 5 г масла); отварное мясо с картофелем (100 г мяса, 150 г картофеля, 5 г масла); яблоко - 200 г.

Ужин: зразы из моркови с творогом (75 г моркови, 50 г творога, 1 яйцо, 10 г сметаны, 8 г манной крупы, 100 г сухарей); рыба отварная с капустой (100 г рыбы, 10 г масла растительного, 150 г капусты), чай, кефир - 1 стакан (200мл).

### **3. Требования к оказанию Услуг по питанию:**

3.1. Исполнитель должен предоставить весь комплекс Услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями настоящего технического задания.

3.2. Обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала (включая подсобных работников, уборщиков помещений и т.д.), в соответствии с требованиями СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3.3. Обеспечить постоянное наличие работников Исполнителя численностью не менее 14 специалистов (7 человек на каждую вахту). Численность специалистов может быть увеличена или уменьшена по запросу и согласованию с Заказчиком. Подбор персонала



обязателен по согласованию с заказчиками согласно приложению Ж стандарта СТ 37-2022  
НАК АО "НАК "Казатомпром".

3.4. Услуги оказываются семь дней в неделю независимо от праздников.

#### **4. Требования к порядку оказания услуг по питанию:**

##### **I. По меню:**

4.1. Составление перспективного сезонного (лето-осень, зима-весна) двухнедельного меню. Перспективное меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, норм лечебно-профилактического питания, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе. На каждое блюдо составляется технологическая карта с описанием всего процесса приготовления блюда, информации о пищевой ценности блюда и выхода порции блюда в граммах.

4.2. В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

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

4.4. Ежедневное составление меню-раскладки, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду. При составлении меню-раскладки должны соблюдаться натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами.

4.5. Исполнитель обязан разрабатывать недельное меню и должен согласовать с руководителем СХЧ рудника не позднее 16.00 часов каждой пятницы. Утверждает недельное меню директор рудника, в отсутствие директора, лицо, заменяющее его по функциональным обязанностям. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение еженедельного меню.

4.6. Питание должно быть разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Подсчет пищевой ценности (химического состава и энергетической ценности (калорийности) рациона питания осуществляется не реже одного раза в 10 календарных дней.

4.7. Качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3700 ккал).



4.8. Ежедневное перед раздачей проведение органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно Приложению 5 к Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий - по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов - по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху представителями Заказчика и Исполнителя.

4.9. Ежедневно поваром на пищеблоке должна составляться суточная проба приготовленных блюд. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и вторые блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

4.10. Исполнитель несет ответственность за соблюдение меню и за размер порций.

4.11. Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю.

4.12. Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Товарищества.

4.13. Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд.

4.14. Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин).

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

4.16. Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

## **II. По режиму безопасности:**

4.17. Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

4.18. Наличие программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, в которой устанавливается объем и периодичность проведения лабораторных исследований, санитарной обработки, дератизации и дезинсекции.



4.19. Организация проведения лабораторного контроля за качеством сырьё, вспомогательных материалов, готовой продукции и воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической безопасности, санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений и оборудования (исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры - бактерии группы кишечной палочки, в кондитерских цехах, в кулинарных цехах по производству мясных, овощных полуфабрикатов - исследование смывов на патогенную микрофлору), за соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства (микроклимат, воздух рабочей зоны на содержание вредных веществ, шум, вибрация, освещенность, электромагнитное излучение), рационы питания.

4.20. Обеспечение прослеживаемости каждой партии производимой пищевой продукции с момента приема в производство пищевых продуктов.

4.21. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020.

4.22. Каждый работник объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно форме, утвержденной Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, согласно Правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения, утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020.

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

4.24. 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.

4.25. Не допускается вторичное использование ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи.

4.26. В помещениях для приготовления холодных блюд, устанавливаются бактерицидные лампы (стационарные или передвижные). Место их установки должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство над производственными столами. Обработка бактерицидными лампами проводится по окончании уборки в конце смены.

4.27. Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания Услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте, предназначенном для транспортировки



продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов.

4.28. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов.

4.29. Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление.

4.30. Запрещается использование для приготовления блюд продуктов, содержащих ГМО, а также таких продуктов как маргарин, животные жиры, пальмовое масло, сухое молоко, заменитель молока и т.д.

4.31. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

- 1) без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2) при отсутствии соответствующей маркировки;
- 3) с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;
- 4) при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;
- 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- 6) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 7) яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;
- 8) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;
- 9) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- 10) консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;
- 11) загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;
- 12) повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;



- 13) продукция непромышленного изготовления: герметически упакованных консервированных продуктов, мясных, рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, кваса, соков, переработанных грибов, лекарственных препаратов;
- 14) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- 15) с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;
- 16) при несоответствии по показателям безопасности;
- 17) крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- 18) генетически-модифицированного сырья и/или сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, не прошедшие государственную регистрацию;
- 19) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;
- 20) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

4.32. Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами.

4.33. Проведение санитарного дня – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости, дезинсекции и дератизации помещений.

### **III. Гигиена труда.**

4.34. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением соблюдают личную и производственную гигиену, и обязаны:

- 1) следить за чистотой рук, носить чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
- 2) перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- 3) во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускать:
  - а) внос и хранение в производственных помещениях мелких стеклянных и металлических предметов (кроме технологического инвентаря),



б) не застегивать специальную одежду булавками, иголками,

в) не хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

4) не входить без специальной одежды в производственные помещения, не надевать на нее верхнюю личную одежду.

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

4.36. Ежедневно, перед началом рабочей смены, ответственным лицом проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм и обеспечить явку в фельдшерский пункт Заказчика. Лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускать. Результаты осмотров работников цеха заносить в журнал по форме согласно приложению В к Стандарту АО «НАК «Казатомпром» СТ НАК 37-2022 «Безопасность пищевой продукции на объектах питания АО «НАК «Казатомпром».

4.37. Обеспечивать соблюдение норм гигиены и чистоты для всех сотрудников, связанных с работой с продуктами питания, включая мытье рук перед работой с продуктами питания. В этом случае, необходимо использовать бактерицидное мыло и одноразовые полотенца.

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

## **5. Требования к Исполнителю Услуг по организации питания:**

5.1. Исполнитель за счёт собственных средств, собственного обслуживающего персонала, и продуктов питания обеспечивает на руднике «Жалпак» полную организацию питания для работников рудника ТОО «ДП «Орталык» и работников Подрядных организаций Заказчика по адресу Туркестанская область, Созакский район, поселок Кыземшек, рудник «Жалпак» ТОО ДП «ОРТАЛЫК».

5.2. При изменении кадрового состава обслуживающего персонала, Исполнитель обязан согласовать с Заказчиком все изменения по кадровым вопросам. Набор нового состава должен производиться с учетом всех норм и требований.

5.3. Исполнитель обеспечивает работников столовой специальной одеждой (формой) и обувью (также кольчужными перчатками рубщик мяса) в количестве не менее 3 комплектов на работника, с возможностью ежедневной замены специальной одежды в конце смены или в случае сильного загрязнения/порчи в процессе работы. Форма персонала Исполнителя должна быть единого стандарта и цветовой гаммы. Исполнитель отвечает за надлежащий эстетический и санитарный вид формы своего персонала.

5.4. Оборудование, используемое в столовой, должно быть безопасным в эксплуатации. Оно устанавливается, обеспечивая возможность производства 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.

5.5. Исполнитель обязан при мойке, чистке посуды, столового инвентаря, кухонных столов и т.д. применять соответствующие моющие и дезинфицирующие средства.

5.6. Все помещения, 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. Исполнитель своими силами и за свой счёт приобретает, осуществляет доставку и выгрузку продуктов питания, необходимых для оказания Услуг.

5.13. Исполнитель обеспечивает скорость и эстетичность сервировки столов, слаженную работу сотрудников столовой от раздачи до мытья посуды. Исполнитель обязан постоянно контролировать наличие на столах наборов со свежими специями (перец, соль, уксус, соя), а также салфеток и зубочисток в упаковке.



- 5.14. Блюда из свежей рыбы должны подаваться не менее одного раза в неделю (рыба пресноводная).
- 5.15. Компот из свежих фруктов и/или сухофруктов (в зависимости от сезона) должен подаваться три раза в день (на обед, ужин и ночной обед).
- 5.16. Исполнитель должен обеспечивать питьевой водой, 19-литровыми (18,5-20л) бутылками и  
одноразовыми стаканами, 1-1,5 литровыми бутылками с газированной и негазированной  
водой в количестве 2 литра на человека в сутки. В том числе, необходимо обеспечить  
бутилированной питьевой водой работников на полигоне.
- 5.17. Исполнитель ежедневно обеспечивает работников Заказчика свежими фруктами (яблоки, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград, арбуз, дыня, хурма, слива, персик, абрикос) не менее 130 г на человека. В случае веса одной единицы фруктов более 130 г, выдаётся по одной единице фруктов на человека, без вычета выданных фруктов в последующие дни. Необходимо приложить рацион - ассортимент с указанием видов фруктов, разработать и приложить отдельное меню для фруктов по сезонности и по месяцам.
- 5.18. Исполнитель обеспечивает работников Заказчика сухими пайками в дни смены вахты при  
отбытии работников Заказчика с рудника, в месяцы уразы, определённую часть работников  
ночной смены. Исполнитель обязан обеспечивать работников Заказчика сухими пайками в  
любом направлении по предварительному согласованию и письменному уведомлению  
Заказчика, количество сухих пайков будет координироваться совместно с Заказчиком.  
Сухой  
пайек должен состоять из хлебобулочных изделий – 150г, батончик 50г, питьевая вода не  
менее 1 л, йогурт питьевой – не менее 100г, фрукты -150г, салфетки.
- 5.19. Весь ассортимент кисломолочной продукции должен быть сертифицирован, приобретён у зарегистрированного отечественного производителя, рекомендованного среди производителей кисломолочной продукции.
- 5.20. Блюда, горячие и холодные напитки Исполнитель обязан готовить из сертифицированной бутилированной питьевой воды, приобретенной самостоятельно и за свой счёт.



- 5.21. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдения норм осуществляется на еженедельной основе комиссией из числа сотрудников рудника.
- 5.22. Блюда, в приготовлении которых используются соусы (холодные закуски, салаты) должны заправляться такими соусами непосредственно перед подачей.
- 5.23. Для раздачи первых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (объем не менее 300мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 75<sup>0</sup>С.
- 5.24. Для раздачи вторых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (диаметром 210-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65<sup>0</sup>С.
- 5.25. Для раздачи горячих напитков, Исполнитель должен использовать необходимое количество термостойкой стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды с ручкой (объем 200-250мл) и столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура горячих напитков должна соответствовать СанПиН не ниже 75<sup>0</sup>С.
- 5.26. Исполнитель должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям Услуг питания.
- 5.27. Исполнитель должен своевременно пополнять:
- приборы для специй в размере количества обеденных столов в помещении столовой;
  - двухслойные бумажные салфетки;
  - подносы для готовой продукции в размере количества посадочных мест в пункте питания.
- 5.28. Организация питания должна осуществляться Исполнителем в производственных цехах столовой - через линию раздачи, островная раздача по видам блюд и посредством индивидуального обслуживания.
- 5.29. Во избежание попадания сколов костей мясной продукции в приготавливаемые блюда, Исполнитель должен производить разделку мясной продукции методом распила. Рубка мяса строго запрещена.
- 5.30. Исполнитель готовит на завтрак для работников ночной смены Заказчика дополнительно второе блюдо.
- 5.31. Исполнитель готовит блюда из свежего, свежемороженого мяса говядины, конины, баранины, мяса птицы (курица, утка, гусь), свежей рыбы. При этом весь ассортимент продукции должен быть сертифицирован, приобретен у зарегистрированного отечественного производителя. Аналогично: молочная продукция, яйца, колбасные изделия



(сосиски). Исполнитель должен поставлять свежие продукты питания, со сроком годности не менее 90% от срока годности, 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, происхождение.

5.32. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

5.33. 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.

5.34. 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.

5.35. 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.

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

5.37. 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).

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

5.39. 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.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

5.57. Хранение яиц производится 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  $-6^{\circ}\text{C}$ .  
Хранение необработанных яиц в производственных помещениях не допускается.  
Обработанные яйца хранятся в специальном холодильнике в цехе по обработке яиц.

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

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

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

5.61. Хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике не допускается.

5.62. Температура в холодильниках должны быть настроена на температуру  $4 (\pm 2)^{\circ}\text{C}$ .

5.63. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

5.65. 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.

5.66. Требуется вести учет температуры холодильного оборудования для сохранения оптимальных условий хранения. На всем холодильном оборудовании устанавливается чек-лист учета и контроля температуры.

5.67. Салаты в незаправленном виде или в виде ингредиентов хранятся не более 6 часов при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .



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

5.69. Пища, выставляемая на раздачу, должна быть защищена от попадания посторонних предметов с помощью пластиковых экранов или пищевой пленки, замена которой происходит после каждого сервиса.

5.70. 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.

5.71. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными в достаточном количестве для обеспечения питанием всех работников текущей вахты. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх.

5.72. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней.

5.73. В обеденном зале температура должна поддерживаться в оптимальном положении  $23 (\pm 3)^\circ\text{C}$  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.

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

5.75. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на территории Заказчика продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

5.76. 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.

Все применяемые средства измерений должны быть поверены или калиброваны в установленном порядке. Места и случаи использования измерительных приборов:

а) Спиртовыми термометрами оснащаются все холодильные и морозильные оборудования.

б) Гигрометрами оснащаются все складские помещения.

в) Пищевым термометром оснащаются линия раздачи для определения температуры пищи во

время сервиса.





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

5.77. 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.

5.78. Поставщик 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,

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

5.80. Исполнитель должен обеспечивать санитарные узлы, прилегающие к столовой, твёрдым и жидким мылом для мытья рук, туалетной бумагой, освежителем воздуха.

5.81. 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 (при температуре  $-5^{\circ}$  и ниже) должен быть не более трёх суток, в тёплое время года (при температуре  $+5^{\circ}$  и выше) – не более двух суток. Чистка, дезинфекция и дезинсекция контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается.

5.82. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

5.83. Исполнитель самостоятельно осуществляет доставку своего персонала на рудник и обратно.

5.84. Исполнитель обязан иметь возможность производить обслуживание работников Заказчика за наличный расчёт.

5.85. До начала оказания Услуг, Исполнитель должен подписать с Заказчиком Акт приема-передачи ОС и ТМЦ столовой. Исполнитель должен содержать кухонное оборудование в технически исправном состоянии, за свой счёт производить техническое обслуживание и ремонт кухонного оборудования.

5.86. Исполнитель самостоятельно своими силами и за свой счет обеспечивает объект питания всем необходимым маркированным инвентарем для обеспечения процесса производства и приготовления пищи на кухне.

5.87. Исполнитель должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.



5.88. 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.

5.89. Исполнитель несет ответственность за здоровье своих работников, а также за предсменное и иное медицинское освидетельствование в течении всего срока действия договора, необходимое для оказания данных услуг.

5.90. Оплата за Услуги производится на основании сведений о выданном лечебно-профилактическом питании по структурным подразделениям рудника «Жалпак», с указанием количества предоставленных завтраков, обедов и ужинов. К сведениям о выданном лечебно-профилактическом питании прилагается расчет стоимости оказанных услуг, в которой указываются суммы фактического приобретения питания работниками Заказчика. Сведения и расчет стоимости оказанных услуг формируются на основании табелей учёта рабочего времени работников Заказчика.

5.91. Исполнитель должен обеспечить соблюдение Положения ТОО «ДП «Орталык» «О порядке допуска подрядных организаций к производству работ на объектах ТОО «ДП «Орталык», правил пожарной безопасности РК.

5.92. Исполнитель, в случае признания его победителем данных процедур закупок, в течении 3 рабочих дней с момента подписания протокола итогов должен предоставить расчет стоимости суточного трехразового питания, которая складывается из сумм стоимости завтрака, обеда, ужина или ночного питания (для работников ночной смены вместо обеда) на одного человека в сутки. (Приложение №1)

5.93. Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление Услуг, заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает, в качестве Потенциального Исполнителя, включённые в них обязательства, не будет оспаривать при включении их в текст договора по итогам конкурса.

#### График работы столовой

Питание Часы отпуски блюд

Завтрак 06.00-08.30

Обед 12.00-14.00

Ужин 18.00-21.00

Ночное питание 23.30-01.30

Перечень блюд:

• Завтрак:

а) 2 вида молочной каши;



б) яйца варёные, глазунья или омлет;

в) свежие хлебобулочные изделия (рогалики, изделия из слоёного теста)

г) оладьи со сметаной или сырники со сметаной;

д) жареная выпечка: (беляши с мясом, пирожки, самса с мясом, баурсаки)

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

ж) масло сливочное (натуральное не менее 72%, заменители и маргарины не допускаются);

з) сыр твёрдых сортов, колбаса копченая (сосиски отварные, котлеты мясные)

и) чай (чёрный, зелёный, с молоком), какао, кофе (чёрный и с молоком);

к) молочные продукты: молоко, творог, сметана, йогурт;

л) второе блюдо для работников ночной смены.

• Обед и ночное питание:

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, три салата, напитки (компот, кисель, чай (чёрный, зелёный, с молоком), кофе (чёрный, с молоком), соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок). Для ночного питания готовятся блюда из меню обеденного питания.

• Ужин:

Два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, фрукты, напитки (компот, кисель, чай (чёрный, зелёный, с молоком), кофе (чёрный, с молоком), сок натуральный, кефир, кондитерская выпечка, соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица, зелень и чеснок).

Ассортимент блюд:

### **Завтрак:**

Каша рисовая - 250 г; Каша манная - 230 г; Каша гречневая - 250 г; Каша овсяная - 230 г; Каша пшённая - 250 г; Каша кукурузная 230 г; Яйца варёные - 2 шт; Глазунья из 2-х яиц; Сосиски отварные - 80-90 г; Булочки сдобные - 80 г; Оладьи со сметаной - 100 г; Беляши с мясом - 110 г; Пирожки с картошкой - 90 г; Пирожки с капустой - 90 г; Самса с мясом - 90 г; Баурсаки - 90 г; Копчёная колбаса - 40 г; Сыр - 30 г; Творог - 40 г; Сметана - 10 г; Йогурт - 100 г; Омлет 100 г.

**Первые блюда (порции на выходе не менее 250 г):** Борщ со сметаной; Шурпа из баранины; Солянка сборная мясная; Лапша домашняя; Суп крестьянский; Суп гороховый; Мясо по-казахски; Щи из квашеной капусты; Суп харчо по-грузински; Рассольник; Рыбный суп; Суп с фрикадельками; Свекольник; Суп с клецками; Суп



рисовый с гречками; Суп овощной; Манпар; Пельмени с бульоном; Суп картофельный; Суп чечевичный; Суп фасольевый; Суп с макаронами; Окрошка мясная сборная; Консоме домашняя; Суп из перловки; Лагман; Нарын; Борщ из свежих овощей.

**Салаты (порции на выходе не менее 100 г):** Оливье; Винегрет; Салат рисовый с крабовыми палочками; Мимоза; Сельдь под шубой; Салат «Летний»; Капуста по-корейски; Салат «Свежий» из помидор и огурцов; Салат из морской капусты; Салат из фунчозы; Салат с фасолью; Салат из спаржи; Салат с кукурузой; Морковча; Салат «Тёщин язык»; Салат «Столичный»; Салат по-гречески; Салат фруктовый; Хоретико; Салат Цезарь; Салат с мясом и фасолью; Салат пикантные баклажаны; Салат из редиса и яиц; Капуста по-корейский; Салат весенний; Салат тайский; Свекольный; Гнездо глухаря

**Вторые блюда:** Жаркое из говядины - 300 г; Гуляш из говядины - 90 г; Поджарка из говядины - 90 г; Тушеные рёбрышки из говядины - 140 г; Поджарка из баранины - 140 г; Бефстроганов - 90 г; Куырдак из баранины - 300 г; Плов с говядиной или курицей - 300 г; Бургиньон из говядины - 90 г; Бифштекс из вырезки - 130 г; Баранина по-мексикански - 130 г; Чахохбили из курицы - 180 г; Шницель - 130 г; Голубцы - 130 г; Бешбармак из говядины или конины (казы) - 300 г; Мясо говядины в кисло-сладком соусе - 90 г; Дамляма - 300 г; Жареная курица с чесноком - 180 г; Запеканка из риса, овощей и говядины - 130 г; Тушёная баранина с грибами - 180г; Запечённые куриные бедрашки - 130 г; Биточки из говядины - 130 г; Рагу из курицы - 280 г; Лазанья - 130 г; Манты - 300 г; Мясной рулет - 130 г; Курица в духовке в чесночном соусе - 180 г; Перец фаршированный - 130 г; Котлета Дәмді - 130 г; Запеченная рыба с лимоном - 140 г; Рагу из говядины - 300 г; Бигус из говядины - 300 г; Рататуй из курицы - 300 г; Макароны по-домашнему - 300 г; Фрикадельки в томатном соусе - 130 г; Котлеты из говядины - 130 г; Котлеты по-киевски - 130 г; Тефтели из говядины - 130 г; Котлеты «Нежность» - 130 г; Рыба в соусе 140 г; Жареная рыба - 140 г; Тушёная баранина с овощами - 300 г; Запечённая рыба с картофелем - 300 г; Лагман - 300 г; Мясной пирог - 300 г; Азу по-татарски - 300 г; Курник - 130 г; Ленивые голубцы- 150г; Печень с овощами – 250гр; Печень с картошкой – 250гр; Мясо по тайски – 200гр; Курица фрикассе- 200гр; Курица по мексикански – 200гр; Куриный шашлык на шпажках – 100гр;

**Гарниры (порции на выходе 150 г):** Картофельное, гороховое пюре; Запечённый картофель; Жареные овощи; Тушёный картофель с тимьяном; Картофель жареный с луком; Картофель отварной с петрушкой; Рис по-арабски; Рис с горошком; Рис припущенный; Рис с овощами; Рис с кукурузой; Перловка; Макароны отварные; Спагетти Али Оли; Жареные ракушки; Гречка отварная; Макароны в томатном соусе; Жареные рожки с луком.

**Фрукты (180 г в день на 1 человека):** Яблоки; Груши; Апельсины; Мандарины; Бананы; Арбуз; Дыня; Хурма; Слива; Абрикос;



**Молочные продукты в день на 1 человека:** Молоко – 200 мл; Кефир - 200 мл; Сметана - 20 г; Творог - 40 г.

**Напитки 250 мл на 1 человека:** Какао 200мл; Натуральный сок (в тетрапакетах и бутилированный); Чай с лимоном; Кофе чёрный; Чай зелёный; Чай чёрный; Компот из сухофруктов (компотная смесь); Кофе с молоком; Чай с молоком; Чай каркаде; Кисель.

Вышеуказанный ассортимент блюд должен входить в 14-ДНЕВНОЕ меню.

## **6. Общие требования**

6.1. Обеспечить исполнение требований Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

6.2. Предоставить и обеспечить наличие и ведение следующих документов:

- 1) Санитарное заключение предприятия на оказание услуг по организации питания; на условия производства, транспортировки, хранения, применения, реализации сырья и пищевых продуктов;
- 2) «Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» (контроль качества готовых блюд, проверка температурного режима блюд, калорийности и выхода готовых блюд в граммах, с росписью ответственного лица на отпуск готового блюда);
- 3) «Журнал санитарной обработки яиц»;
- 4) «Журнал дефростации»;
- 5) «Журнал предсменного осмотра работников»;
- 6) «Журнал регистрации работы бактерицидных ламп»;
- 7) «Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер»;
- 8) Журнал жалоб и предложений в доступном для работников месте. Осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком.
- 9) График уборок.

6.3. Своевременно сообщать Заказчику о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования.

6.4. При поставке продуктов, Исполнитель представляет:

- 1) накладную (Акт);



- 2) сертификат соответствия;
- 3) сертификат качества;
- 4) акт ветеринарно-санитарной экспертизы на продукцию животного происхождения, а также иные документы, удостоверяющие безопасность пищевой продукции. Контроль поступающих продуктов осуществляет комиссия, состоящая из совместных представителей Заказчика и Исполнителя, согласно утвержденному составу.

6.5. Предоставлять представителю Заказчика (СХЧ рудника) все необходимые документы на все продукты, завозимые в столовую (сертификаты качества, заключение СЭС и т.д.).

6.6. Обеспечивать праздничное питание по следующим праздникам: «Наурыз мейрамы», «День

работника атомной отрасли», «День Республики», «День Независимости», «Новый год».  
Дата

и праздничное меню согласовывается с Заказчиком. В меню предусмотреть: куырдак,

кондитерская выпечка в ассортименте, конфеты шоколадные в ассортименте, фрукты разные,

газированные напитки (кока-кола, фанта, спрайт) и т.д.

6.7. Оказывать Услуги на должном уровне по всем их видам. Это включает, помимо прочего: качество еды, скорость и эстетичность сервировки столов, квалификация персонала, чистота и размер порций.

6.8. Руководствоваться разрешенными маршрутами движения автотранспорта по территории рудника, а также указаниями охраны и ответственных представителей Заказчика

6.9. Исполнитель обеспечивает страхование своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей.

Исполнитель обязан предоставить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей

блюд, выходом продуктов в граммах и калорийностью) и калькуляцию стоимости питания на

1 (одного) человека в сутки.

## 7. Дополнительные условия.

Все приложения являются неотъемлемой частью Технической спецификации.

- Приложение № 1 к технической спецификации тарифы на услуги.

- Приложение № 2 к технической спецификации СТ НАК 37-2022.

### 3. Технические стандарты

№ п	Зарегистрирован в	Обозначение	Номер доку-	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введе-
-----	-------------------	-------------	-------------	-----------	--------------	--------------------	-------------	----------	-----	--------	--------	-------------

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



/п	РК		мента			ния					ния с	
						Настоящ ий стандарт устанавл ивает требован ия к системе менеджм ента безопасн ости пищевой продукци и (далее – СМБПП), позволяю щая организа циям непосред ственно или косвенно участвов ать в цепи создания пищевой продукци и: а) планиров ать, внедрять, применят ь, поддерж ивать и улучшать СМБПП, направле нную на производ ство (выпуск в обращен ие) продукци и, которая в соответст вии с их предпола гаемым использо ванием безопасн а для потребит						

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



4409574959

2	Да	СТ РК ISO 22000- 2019	407826	Националь ный стандарт Республик и Казахстан	Системы менеджмент а безопасност и пищевой продукции требования к организация м, участующи м в цепи создания пищевой продукции	елей б) демонстр ировать соответст вие примени мым норматив ным и законода тельным требован иям к безопасн ости пищевой продукци и с) анализир овать и оцениват ь требован ия потребит еля и демонстр ировать соответст вие тем взаимно согласова нным с потребит елем требован ия, которые относятс я к безопасн ости пищевой продукци и d) эффектив но обменива ться информа цией по вопросам безопасн ости пищевых продукци и с заинтере сованны ми сторонам и, участвую щими в	Нет ( )	94	Проц ессы в пище вой пром ышле ннос ти	Действ ует	приказ ом предсе дателя Комите та технич еского регули ровани я и метрол огии Минист ерства торговл и и интегра ции Респуб лики Казахст ан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12. 2019
---	----	--------------------------------	--------	---	--	---	---------	----	--	---------------	---	----------------

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-II Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-II «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе





						цепи создания пищевой продукци и е) обеспечи вать соответст вие организа ции заявленн ой ею политике в области обеспече ния безопасн ости пищевой продукци и f) демонстр ировать соответст вие заинтере сованных сторон g) проводит ь сертифик ацию внедренн ой СМБПП или проводит ь самооцен ку или самодекл арирован ие соответст вия требован иям настояще го стандарт а.						
						Настоящ ий стандарт устанавл ивает основные требован ия к системе						



3	Да	СТ РК 1179- 2003	80557	Националь ный стандарт Республик и Казахстан	Системы качеством. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования	управлен ия качество м и безопасн остью пищевых продукто в на основе принци- пов НАССР или в английск ой транскри пции НАССР - Hazard analysis and criti- cal control points (Анализ рисков и критичес кие контроль ные точки), изложен- ных в директив е Совета Европейс кого сообщест ва 93/43.	Нет ()	18	Упра влен ие качес твом и обес пече ние качес тва	Действ ует	приказ ом Комите та по стандар тизации и, метроло гии и сертиф икации Минист ерства индуст рии и торговл и Респуб лики Казахст ан от 31 октября 2003 года № 376	01.01. 2005
---	----	------------------------	-------	---	---	--	--------	----	---	---------------	--	----------------



Приложение №3

к Договору №1072379/2025/1 от 29.04.2025 г.

Приложение №3

к Договору №1072379/2025/1 от 29.04.2025 г. Прогнозный/Фактический расчет доли внутристрановой ценности в договоре на оказание услуг/выполнение работ

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

№ п/п	Поставщик*	Код ЕНС ТРУ*	Наименование и краткое описание приобретенных товаров	Код единиц измерений в соответствии с МКЕИ	Объем закупки		Сертификат СТ-KZ					Код страны происхождения товара	внутристрановая стоимость в товаре, в тенге	внутристрановая стоимость в договоре, %	
					в единице измерения по ст.5	в денежном выражении	№	Серия	Код органа выдачи	Год выдачи	Дата выдачи				Доля внутристрановой стоимости
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 (7*13/100%)	16 (Σ15/Σ7*100%)
														0,00	x
						0,00								0,00	0,00%

Примечание:

3. Код товара по Единому номенклатурному справочнику (ЕНС ТРУ). Доступен по адресу: <http://www.enstru.skz.kz/>

8. Номер сертификата СТ-KZ. Пример: 01214.

9. Серия сертификата СТ-KZ.

10. Код органа выдачи сертификата СТ-KZ. Пример: 650.

11. Год выдачи сертификата СТ-KZ. Пример: если 2017 год, то указывается цифра 7.

12. Дата выдачи сертификата СТ-KZ. Пример: 09.06.2017.

13. Доля внутристрановой стоимости (%) в товаре, указанная в сертификате СТ-KZ. В случае отсутствия сертификата равна 0

14. Код страны происхождения товара в соответствии с классификатором стран.

Доля внутристрановой стоимости рассчитывается согласно Единой методики расчета организациями внутристрановой стоимости, утвержденной приказом Министра по инвестициям и развитию РК №260 от 20.04.2018 г.



Оказанные услуги/выполненные работы в рамках договора

№ п/п	Исполнитель/Субподрядчик	Номер договора	Стоимость договора	Суммарная стоимость товаров, закупаемых/закупленных Исполнителем или субподрядчиком в рамках договора	Суммарная стоимость договоров субподряда, заключаемых/заключенных в рамках исполнения договора	Доля фонда оплаты труда казахстанских кадров в общем фонде оплаты труда работников поставщика или субподрядчика, выполняющего/выполнившего договор	Доля внутристрановой ценности в договоре, (в денежном выражении)
1	2	3	4	5(из табл.1)	6	7	8(=(4-5-6)*7)
							0,00
							0,00

Итоговый расчет внутристрановой ценности в договоре

№ п/п	Исполнитель	Договор	Дата договора	Валюта договора	Общая стоимость договора о закупке работ (услуг)	внутристрановая ценность в договоре, %
1	2	3	4	5	6	7 (=Σ15(табл.1)+Σ8(табл.2)/6*100%)
						100

Примечание:

Доля внутристрановой ценности рассчитывается согласно Единой методики расчета организациями внутристрановой ценности, утвержденной приказом Министра по инвестициям и развитию РК №260 от 20.04.2018 г.

Подписывающие:

Нұрсағат Нұргүл Нұрсағатқызы, Заместитель Генерального директора по производственным вопросам

Сейтманов Нурлан Нуржанович, Начальник службы хозяйственной части

Амиржанов Сунқар Әділханұлы, Директор ДЭиП

Алькешова Айнура Ибрашевна, Директор ДБУ

Есимова Жанна Абдуманаповна, Офицер по комплаенс

Шыныбаев Алибек Акылбекович, Ведущий менеджер ЮД

Дастан Тохбергенов Джусупович, И.о. Директора департамента закупок и материально-технического обеспечения

СУЛТАНОВ ТАЛГАТ КЕНЕСБАЕВИЧ, Директор

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей



Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе

