

"Қоғамдық тамақтану пункті" объектісі бойынша техникалық ерекшелік

Қоғамдық тамақтандыру қызметтері арқылы қызмет көрсетуге байланысты, тармақпен қоғамдық тамақтандыру болып табылады: тамақ өнімдерін өндіру, оны сату және әр түрлі халық топтарын тамақтандыру ұйымдастыру.

Қоғамдық тамақтану пункттері (бұдан әрі – Объект) мынадай түрлері бойынша бөлінеді:

Мейрамхана – қоғамдық тамақтандыру және демалу объектісі, күрделі, тапсырыс беретін және фирмалық тағамдарды дайындау ассортиментін ұсынатын объект, мейрамхана штатында әкімшілік, даяшылар, және кәсіпорынның қызметімен байланысты басқа да тұлғалар болуы керек. Объект 20 және одан да көп отырғызу орнына есептеледі.

дәмхана - штатында мейрамхана тиіс әкімшісі, менеджер және басқа да тұлғалар қызметіне байланысты және күрделі емес астың түр-түрін ұсынатын демалыс қоғамдық тамақтану объектісі. Объект 10-20 және одан да көп отырғызу орнына есептеледі;

дәмхана-бар - тұтынушыларға тіске басар, десерт және кондитерлік тағамдар, сондай-ақ ішімдік өнімдерін ұсынатын қоғамдық тамақтану және демалыс объектісі. Объект 10-20 орындық болып есептеледі;

дәмхана-сөре –тұтынушыларға кофе, шай және басқа да ішімдіксіз сусындар, дайын кондитерлік өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтану объектісі Объект 3-10 орындық болып есептеледі;

асхана - тұтынушыларға дербес қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі. Объект 10 және одан да көп отыратын орны бар.

Үй-жайларға және жабдықтарға қойылатын талаптар:

Тұтынушылардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігін және олардың сақталуын Объектіде қамтамасыз етілуі тиіс. Құрылыс-жөндеу жұмыстары (қайта жаңартуға, қайта жоспарлауға және т. б) болған жағдайда, жобалық-сметалық құжаттама бекіту үшін, нысанды пайдалануға санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды рұқсат береді.

Қазақстан Республикасының аумағында сәулет-жоспарлау шешімдері мен сындарлы элементтері және техникалық регламенттер саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттар, сондай-ақ қала құрылысы сәулеті, шу, діріл және дыбыс деңгейі талаптарына және құрылыс объектісінде қолданыстағы пайдаланылатын техникалық жабдық болуға тиіс.

Тұрғын үй-жайларында, қоғамдық тамақтандырумен байланысты емес жұмыстар мен қызметтер, сондай-ақ жануарлар мен құстарды Объектіде орналастыруға жол берілмейді;

Объектіде авариялық шығулар қарастырылуы тиіс, сондай-ақ «өрт шыққан жағдайда адамдарды көшіру, төтенше жағдайда және апаттық жағдайларда тұтынушылардың іс-әрекеттері жоспарлары (схемалары)» және нұсқаулықты бекіту туралы ақпараттық көрсеткіштерін жақсы көрінетін жерлерде ілінеді;

Жарамды алғашқы өрт сөндіру көшіру құралдарымен сәйкес, қажетті мөлшерде анықталған бастапқы өрт сөндіру құралдарымен жабдықталған, автоматтандырылған өрт дабылы жүйесімен жабдықталған, инженерлік жүйелермен және жабдықпен қамтамасыз ететін қажетті жайлылық деңгейін, оның ішінде жасанды және табиғи жарық, ыстық және суық сумен жабдықтау, кәріз, жылыту, желдету жүйелері болуымен Объекті қамтамасыз етілуі тиіс;

Мүгедектерге қызмет көрсету үшін көлбеу пандустары бар есіктер, арбаларына жүруі арналған алаңдар қарастырылуы тиіс, мүгедектер арбасы залдарында, күту залдарында бұрылыс қарастырылуы тиіс, қызмет көрсету үшін арнайы үстелдер арбалы-мүгедектердің мөлшерін ескере отырып, беріледі (қажеттілікке байланысты).

Балаларға арналған арнайы орындықтар балалы жолаушылар үшін көзделеді.

Объектіде қызмет көрсетілетін контингенттің ерекшелігіне сәйкес арнайы қызмет көрсету аймақтары көзделуі мүмкін, мысалы, диеталық, емдеу-сауықтыру, балалар тамағы (қажеттілікке байланысты).

Объектідегі алаң таза болуы керек.

өнім берушінің қызметтері туралы ақпарат тұтынушыларға қызмет көрсететін жерде көрсету арқылы жеткізіледі және мыналарды қамтуы тиіс:

жұмыс режимі;

қызметтер тізбесі мен оларды көрсету шарттары;

баға және төлеу шарттары.

фирмалық атауы, қоғамдық тамақтануға ұсынылатын өнімдер;

салмағы (көлемі) туралы мәліметтер, порция дайын тағам қоғамдық тамақтану өнімдерін;

нормативтік құжаттардың міндетті талаптарына белгілері сәйкес келуге тиіс қоғамдық тамақтану өнімдер және көрсетілетін қызмет;

сертификаттау туралы мәліметтер.

Сыртқы және ішкі жарнама Қазақстан Республикасының жарнама туралы заңнамасының нысандарында орналастырылатын талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Объект қызметкерлеріне қойылатын талаптар:

Келушілермен мәдениетілік пен этиканы сақтай отырып, жолаушыларға сапалы, уақытылы, қызмет көрсетулері тиіс.

Объектінің жұмысында: техникалық және қызмет көрсететін жұмыскерлері болуы тиіс және олардың медициналық тексеруден өткенін растайтын санитарлық кітапшалары болуы тиіс.

Жалға алушы Объектіде тиісті кәсіби даярланған мамандармен қызметтерді ұсынуға тиіс. Жалға алушының қызмет көрсететін қызметкерлері Объектіде:

Жалға берушімен келісілген бірыңғай нысанды киім киюі;

Жұмыскердің ТАЖ нұсқауы бар, бейджиі және жалға алушының аты – жөні мемлекеттік және орыс тілдерінде болуы тиіс;

Келбеті ықыпты және жинақты болуы тиіс.

Қызмет көрсетуші (бармены, даяшылар) мемлекеттік және орыс тілдерінде жолаушылармен қарым-қатынас жасауы керек (ағылшын тілі құпалады);

Техникалық қызметкер (ыдыс, еден жуушылар) санитарлық ережелер нормативтеріне сәйкес клинингтік операциялармен айналысуы тиіс;

Техникалық қызметкерлерге қызмет көрсету жұмысын қоса атқаруға тыйым салынады.

Объектіде шағымдар мен ұсыныстар кітабы міндетті түрде нөмерленіп тігілуі тиіс;

Шағымдар мен ұсыныстар кітабы бірінші талабы бойынша жолаушыға берілуі тиіс.

Мемлекеттік және орыс тілдерінде, сыныптан тыс вокзалдарда ағылшын тілінде прейскурант баға/мәзір болуы тиіс. Әрбір тауарға/тағамға бағасы көрсетілуі тиіс.

Тамақ өнімдерінің Өндіру жағдайларына қойылатын талаптар, орау, тасымалдау, сақтау және іске асыру:

Шығарылатын өнімдердің ассортименті Объектінің үй-жайлардың жиынтығының жабдықталу қуатымен, оның тоңазытқыш және технологиялық құрал-жабдықтармен жабдықталғанына сәйкес әзірленеді;

Объектіде сатылатын өнім мәзірі: өнімнің атауы, өлшем бірлігі, мөлшері, өнімнің құнын және әр тағамның дайындау уақытын міндетті түрде көрсете отырып, мемлекеттік және орыс тілдерінде аударылуы тиіс. Өнім түрі бойынша мәзір бөлімдері болуы тиіс: бірінші, екінші тағамдар, салаттар және т. б.

Мәзір көркем және эстетикалық кітаптар түріндегі ресімделген болуы тиіс. Мәзір мәтінін пайдалану қағаздың тозуына және қайта есептелуіне қарай жаңартылып басып шығарылуы тиіс. Мәзір есептеу саны: бір мәзір екі үстелге есептелуге тиіс.

Технологиялық құрал-жабдықтар, ыдыстар және буып-түйетін материалдар, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмысты ұйымдастыруға сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда азық-түлік өнімдері дайындалады;

Өндіру процестері өлшеп-орау, тасымалдау, шикізатты және дайын өнімді объектінің қуаттылығына қарамастан оларды ластану мен бұзылудан бөгде заттар мен бұйымдар түсуінен қорғау жағдайында жүргізіледі;

Өнімді Объектіден тыс тұтыну ыдысында қаптамада ақпарат болған кезде жүзеге асырылады;

Мына жағдайларда сатуға жол берілмейді:

көкөністер мен жеміс-жидектерде зең және шіріген белгілері бар;

азық-түлік өнімдері жарамдылық мерзімі өтіп кеткен;

өнім үйде дайындалған;

азық-түлік өнімдерінің сапасын растайтын және олардың қауіпсіздік (сапа сертификаттары және т. б.) ілеспе құжаттары жоқ;

азық-түлік шикізаты мен дайын тағам өнімдерін іске асыру кезінде және сақтау кезінде тауарлық көршілестік сақталуы тиіс;

Тасымалдау кезінде азық-түлік өндірістік үй-жайлар ыдысында, соңынан өнімдер маркировкаланған таза ыдысқа салып сақталады. Тағам өнімдерін өндірістік үй-жайлардың ыдысында сақтауға жол берілмейді;

Дайын өнім буып-түйіледі және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған көліктік ыдысқа құйылады;

Азық-түлік қосалқы үй-жайларда санитариялық қағидаларда қабылданған белгі түрлері бойынша оларды жіктеп бөлек сақтау керек: қант, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялық өнімдер, көкөністер мен жемістер. Өзіне тән иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, майшабақ), иісті қабылдайтын өнімдерден (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай) бөлек сақталады;

Тоңазыту жабдығының саны мен көлемі қабылданатын тамақ өнімнің көлеміне және қажет етілетін температуралық режимдерге сәйкес келуі тиіс;

Шикізат, дайын өнім және қосымша материалдар олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен қоса жүреді;

Мангалда, тұтқалы табада, торларда, үрмелі шкафтарда, табада, қазандықтарда дайындайтын тағам темір жол вокзалында жолаушылардың саламаттылығы үшін санитариялық-эпидемиологиялық мемлекеттік органмен келісіледі;

Жолаушыдан тапсырыс түсуіне қарай өнім топтап дайындалады. Жартылай фабрикаттар, дайын тағамдар және басқа өнімдер технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес өндіріледі;

Дайын бірінші және екінші тағамдар бекітілген санитарлық ережелер нормаларына сәйкес, мармите немесе ыстық плитаға қоюға болады. Салаттар, винегреттер, гастрономикалық өнімдер, басқа да салқын тағамдар мен сусындар салқындатылған сөреге қойылады және үш сағат ішінде сатылады. Бұл ретте өнімге пісіру күні мен уақыты туралы белгі қойылады.

Дайын аспаздық өнімдер (самса, чебуреки, котлеттер және басқа аспаздық өнімдер) ас мәзіріне енгізілуі мүмкін, бірақ сөрелерге қойылмайды, ал бұл ретте келушілерден тапсырыс келіп түсуіне қарай дайындалады;

Жарамдылық мерзімі өткеннен кейін санитариялық қағидалар мен қолданыстағы нормасына қарай өнім өткізуден алып тасталынады;

Кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді бөлек сақтап іске асыру үшін жағдайлар жасалынады;

Тамақ қалдықтарын таңбаланған арнайы ыдысқа қақпағын жауып жинайды және жеке суық камераға немесе үй-жайға орналастырады. қалдықтарды жойғаннан кейін бөшектер мен шелектер дезинфекция заттарымен жуылады және ыстық сумен шайылып кептіріледі;

Қызметтерді ұйымдастыру алаңдары/ жайлар коммерциялық қызмет үшін алаңдары мүліктік жалдау (жалға) беру жөніндегі конкурс қорытындыларының хаттамасына сәйкес мүліктік жолдау (жалға беру) шарты негізінде жалға алушыға беріледі.

Приложение №6

к Приказу

от «___» _____ 2024 года № _____

Техническая спецификация по объекту «Пункт общественного питания»

Пунктом общественного питания является деятельность, связанная с оказанием услуг общественного питания посредством: производства продуктов питания, её реализация и организация питания различных групп населения.

Пункты общественного питания (далее – Объект) подразделяются по следующим видам:

ресторан - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, в штате ресторана должны быть администратор, официанты и другие лица, связанные с деятельностью предприятия. Объект рассчитывается на 20 и более посадочных мест;

кафе - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, в штате ресторана должны быть администратор, официанты и другие лица, связанные с деятельностью предприятия. Объект рассчитывается на 10-20 посадочных мест;

кафе-бар - объект общественного питания и отдыха, предлагающий потребителям закуска, десерты и кондитерские изделия, а также алкогольную продукцию (при наличии соответствующей лицензии). Объект рассчитывается на 10-20 посадочных мест;

кофе-витрина – объект общественного питания, предлагающий потребителям кофейные, чайные и другие безалкогольные напитки, готовые кондитерские изделия. Объект рассчитывается на 3-10 посадочных мест;

столовая - объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей. Объект рассчитывается на 10 и более посадочных мест.

Требования к помещениям и оборудованию

На Объекте должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества.

Утверждение проектно-сметной документации на строительно-ремонтные работы (реконструкцию, перепланировку и пр. работы) и ввод в эксплуатацию Объекта допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы Объекта, а также используемое техническое оборудование должны соответствовать государственным нормативным документам в области архитектуры, градостроительства и строительства по уровню шума, вибрации и требованиям звукоизоляции, а также Техническим регламентам, действующим на территории Республики Казахстан.

На Объекте не допускается размещение помещений под жилье, работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

На Объекте должны быть предусмотрены аварийные выходы, инструкции о действиях в аварийных ситуациях и вывешиваются на видных местах планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей, как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

Объект должен быть обеспечен исправными первичными средствами пожаротушения согласно определению необходимого количества первичных средств пожаротушения, оборудован системами автоматической пожарной сигнализации, оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе иметь искусственное и естественное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы.

Для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, площадки для разворота инвалидной коляски

в залах, в залах должны быть предусмотрены специальные столики для обслуживания инвалидов-колясочников с учетом размера колясок (при необходимости).

Для пассажиров с детьми предусматриваются специальные детские стульчики.

На Объекте в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания (при необходимости).

Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов производства и реализации продукции, а также соблюдение санитарных правил, норм технологического проектирования.

Площадь объектов общественного питания должна быть благоустроена, содержаться в чистоте.

Информация о поставщике услуг и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг и должна содержать:

режим работы;

перечень услуг и условия их оказания;

цены и условия оплаты услуг;

фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания;

сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;

обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

сведения о сертификации услуг.

Наружная и внутренняя реклама, размещаемая на объектах, должна соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан о рекламе.

Требования к работникам Объекта

Обслуживание пассажиров должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с посетителями.

В работе Объекта обязательно наличие работников: технического и обслуживающего персонала, которые должны иметь санитарную книжку, подтверждающую прохождение медицинского осмотра.

Предоставление услуг на Объекте должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:

носить единую форму, согласованную с Арендодателем;

иметь бейджи с указанием Ф.И.О. работника и наименования Арендатора на государственном и русском языках;

иметь опрятный и подтянутый вид.

Обслуживающий персонал (бармены, официанты) должны общаться с клиентами на государственном и русском языках, английский приветствуется.

Технический персонал (посудомойщицы, уборщицы) должны заниматься клининговыми операциями в соответствии с нормативами санитарных правил.

Запрещается совмещение работы обслуживающего и технического персонала.

На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений. Книга жалоб и предложений должна предоставляться по первому требованию пассажирам.

Прейскурант цен/меню должны быть на государственном и русском языках, на внеклассных вокзалах на английском языке. Цены должны указываться на каждый товар/блюдо

Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции

Ассортимент выпускаемой продукции Объекта разрабатывается в соответствии с мощностью, набором помещения, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием.

Продукция, реализуемая на Объекте, должна быть перечислена в меню на государственном и русском языках, с обязательным указанием: наименования продукции, единицы измерения порций, стоимости продукции и времени приготовления каждого блюда. В меню должны быть разделы по виду продукции: первые, вторые блюда, салаты и т.д. Меню должно быть красочно и эстетично оформлено в форме книги. Текст меню должен распечатываться и обновляться по мере внесения изменений и износа используемой бумаги. Количество меню должно рассчитываться из расчета: одно меню на два стола.

Пищевые продукты изготавливаются в соответствии с нормативно-технической документацией на организацию работ, технологическое оборудование, продовольственное сырье и пищевые продукты, тару и упаковочные материалы при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

Процессы производства, расфасовки, транспортировки сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, производятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

Реализация продукции вне Объекта в потребительской таре осуществляется при наличии соответствующей информации на упаковке.

Не допускается к реализации:

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

пищевые продукты с истекшим сроком годности;

продукция домашнего приготовления;

пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификатов качества и пр.).

При реализации и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов должно соблюдаться товарное соседство.

Продукты хранятся в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевых продуктов в транспортной таре в производственных помещениях не допускается.

Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Продукты в подсобных помещениях должны храниться отдельно, согласно принятой их классификации санитарными правилами, по видам: сахар, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

Количество и объем холодильного оборудования должно соответствовать объему принимаемой пищевой продукции и требуемых температурных режимов.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются термометрами.

Сырье, готовая продукция и вспомогательные материалы сопровождаются документами, удостоверяющими их безопасность.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, духовых шкафах, сковородах, котлах согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия пассажиров на железнодорожном вокзале.

Продукция готовится партиями по мере поступления заказа от клиентов. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия вырабатываются согласно технологическим инструкциям.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите в соответствии с нормами, утвержденными санитарными правилами. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение трех часов. При этом, на продукте проставляется отметка о дате и времени приготовления.

Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки, котлеты и другие кулинарные изделия) могут включаться в меню, при этом не выставляются на витринах, а готовятся по мере поступления заказа от посетителей.

По истечении сроков годности согласно нормам санитарных правил, продукция снимается с реализации.

При реализации продукции создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками и помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Площадь/помещение под организацию Услуги предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды) согласно протоколу итогов конкурса по передаче в имущественный наем (аренду) площадей под коммерческую деятельность.