**Техникалық сипаттаманың сәйкестігін талдау**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Жалға берушінің талаптары** | **Әлеуетті жалға алушының ақпараты** | **Ескерту** |
|  | **3. Әлеуетті жалға алушының тәжірибесіне қойылатын талап**3.1. Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жалға алу/сатып алу/сату шарттарының электрондық көшірмелерімен, көрсетілген шарттар бойынша төлем тапсырмаларымен расталатын бизнес-орталықтарда, сауда орталықтарында немесе жеке тұрған ғимараттарда қоғамдық тамақтандыру бойынша қызмет көрсету бойынша соңғы 5 (бес) жыл ішінде әлеуетті жалға алушының кемінде 2 (екі) жыл жұмыс тәжірибесінің болуы |  |  |
|  | 4. **Әлеуетті жалға алушының персоналына қойылатын талаптар:**4.1. Әлеуетті жалға алушының білікті аспазшы (аспаз), әлеуетті жалға алушымен шарттармен, оқу орнының дипломдарымен, еңбек кітапшаларынан және біліктілігін арттырудан өткені туралы сертификаттардан көшірмелерімен расталатын аспаз көмекшісінің кемінде 2 жылдық тәжірибесі бар персоналдың болуы. |  |  |
|  | 4.2. Әлеуетті жалға алушының объектіде тамақ дайындау және келушілерге қызмет көрсету процесіне тікелей қатысатын (қажетті азық-түлік өнімдерін жеткізуді қамтамасыз ететін жұмыскерлерді, тамақ дайындау және келушілерге қызмет көрсету жөніндегі қызмет көрсету процесіне қатыспайтын басшылар мен басқа да жұмыскерлерді есепке алмағанда) әлеуетті жалға алушымен еңбек шарттарымен расталатын персоналдың кемінде 7 адамы болуы. |  |  |
|  | 4.3. "Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығына сәйкес объектіде келушілерге тамақ дайындау және қызмет көрсету процесіне тікелей қатысатын әлеуетті жалға алушының қызметкерлерінде санитариялық кітапшалардың болуы. |  |  |
|  | 5. **Қолданылатын өнімдер мен дайындау технологияларына қойылатын талаптар:**5.1. Жалға алушы ас блогында, қойма үй - жайларында, буфет өнімдерін тарату, өткізу орындарында санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидалардың сақталуын, сондай-ақ Қазақстан Республикасының мынадай нормативтік құжаттарында көзделген талаптардың сақталуын қамтамасыз етеді:- "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы.- Бұйрық м. а. Міндетті медициналық қарап-тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін бекіту туралы "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020, оларды орындау кезінде жұмысқа түскен кезде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді міндетті медициналық қарап-тексерулер және "алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту"мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі.- "Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы.- "Дезинфекция, дезинсекция және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 28 тамыздағы № ҚР ДСМ-8 бұйрығы.- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 20 тамыздағы № ҚР ДСМ-83 "кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы"бұйрығы.- "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығы.- "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаттары үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және су объектілерінің мәдени-тұрмыстық су пайдалану және қауіпсіздік орындарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығы.  |  |  |
|  | 5.2. Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиіс. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары Қазақстанның қолданыстағы техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс. |  |  |
|  | 5.3. Жалға алушы ас блогы мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, бөліктердің шығу нормаларының сақталуын, азық-түлік пен ыдыс-аяқтарды қызметкерлерге босатуды және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу ережелерінің сақталуын қамтамасыз етеді. |  |  |
|  | 5.4. Жалға алушы тамақ дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігі үшін тамақ блоктарында тамақ дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді.  |  |  |
|  | 5.5. Жалға алушы қолда бар технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді. |  |  |