

Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования

Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 14 декабря 2018 года № 17948.

[Текст](#)

[Официальная публикация](#)

[Информация](#)

[История изменений](#)

[Ссылки](#)

[Скачать](#)

[Комментарии](#)

[Прочее](#)

Сноска. Заголовок - в редакции приказа Министра образования и науки РК от 24.05.2021 № 231 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с [подпунктом 4](#)) статьи 5 Закона Республики Казахстан "Об образовании", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра просвещения РК от 31.07.2023 № 236 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Утвердить прилагаемые Правила организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования.

Сноска. Пункт 1 - в редакции приказа Министра образования и науки РК от 24.05.2021 № 231 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

2. Признать утратившим силу:

1) [приказ](#) исполняющего обязанности Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года № 717 "Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 12788, опубликован 25 января 2016 года в информационно-правовой системе нормативных правовых актов Республики Казахстан "Әділет");

2) [приказ](#) исполняющего обязанности Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 февраля 2017 года № 76 "О внесении изменений в приказ исполняющего обязанности Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года № 717 "Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 14956, опубликован 21 апреля 2017 года в информационно-правовой системе "Әділет").

3. Комитету по охране прав детей Министерства образования и науки Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копий в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства образования и науки Республики Казахстан после его официального опубликования;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства образования и науки Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра образования и науки Республики Казахстан Асылу Б.А.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня первого официального опубликования.

*Министр образования и науки
Республики Казахстан*

Е. Сагадиев

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения
Республики Казахстан

"_____" 2018 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр финансов
Республики Казахстан

"_____" 2018 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики
Республики Казахстан

Правила

организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования

Сноска. Правила - в редакции приказа Министра просвещения РК от 25.12.2023 № 390 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Правила организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования (далее – Правила) устанавливают порядок организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования.

2. В Правилах используются следующие понятия:

1) потенциальный поставщик – физическое лицо, юридическое лицо (за исключением государственных учреждений), осуществляющее предпринимательскую деятельность;

2) конкурсная документация – документы, представляемые организатором конкурса потенциальному поставщику для подготовки заявки на участие в конкурсе и содержащие условия, порядок проведения конкурса;

3) организатор конкурса (заказчик):

в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования – организация среднего образования, внешкольная организация дополнительного образования либо орган управления образованием в случае, когда организация среднего образования, внешкольная организация дополнительного образования не ведет самостоятельно бухгалтерский учет либо местный исполнительный орган области, города республиканского значения и столицы, в случае, когда организация питания обучающихся в организациях среднего образования осуществляется посредством заключения договора государственно-частного партнерства в соответствии с [Законом](#) Республики Казахстан "О государственно-частном партнерстве" (далее – Закон о государственно-частном партнерстве) либо орган по решению местного исполнительного органа области, города республиканского значения и столицы;

в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования – дошкольная организация, организация образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организация технического и профессионального, послесреднего образования или орган управления образованием, в случае, когда дошкольная организация, организация образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организация технического и профессионального, послесреднего образования не ведет самостоятельно бухгалтерский учет либо орган по решению местного исполнительного органа области, города республиканского значения и столицы;

4) резиденты Республики Казахстан – граждане Республики Казахстан, в том числе временно находящиеся за границей или находящиеся на государственной службе за ее пределами, за исключением граждан, имеющих документ на право постоянного проживания в иностранном государстве, выданный в соответствии с законодательством этого государства; иностранцы и лица без гражданства, имеющие документ на право постоянного проживания в Республике Казахстан; юридические лица, созданные в соответствии с законодательством Республики Казахстан, с местом нахождения на ее территории, а также их филиалы и представительства с местом нахождения в Республике Казахстан и за ее пределами; дипломатические, торговые и иные официальные представительства Республики Казахстан, находящиеся за ее пределами;

5) финансовый год – промежуток времени, начинающийся 1 января и заканчивающийся 31 декабря текущего года;

6) критерии выбора поставщика услуги – признаки, на основании которых производится оценка возможностей и условий по оказанию услуги потенциальным поставщиком;

7) электронная копия документа – документ, полностью воспроизводящий вид и информацию (данные) подлинного документа в электронно-цифровой форме;

8) государственно-частное партнерство – форма сотрудничества между государственным партнером и частным партнером, соответствующая признакам, определенным [Законом](#) Республики Казахстан "О государственно-частном партнерстве" (далее – Закон о государственно-частном партнерстве);

9) договор государственно-частного партнерства – письменное соглашение, определяющее права, обязанности и ответственность сторон договора государственно-частного партнерства, иные условия договора государственно-частного партнерства в рамках реализации проекта государственно-частного партнерства;

10) веб-портал государственных закупок (далее – веб-портал) – информационная система государственного органа, предоставляющая единую точку доступа к электронным услугам закупок;

11) договор о приобретении услуг, товаров (далее – договор) – гражданско-правовой договор, заключенный посредством веб-портала между заказчиком и поставщиком, удостоверенный электронными цифровыми подписями;

12) организация среднего образования – организация образования, реализующая общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего, общего среднего образования, специализированные общеобразовательные и специальные учебные программы;

13) поддержка отечественных производителей услуг, товаров – меры по созданию благоприятных условий для стимулирования развития отечественного производства услуг, товаров в соответствии с пунктом 1 статьи 117 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан;

14) поставщик – физическое лицо, юридическое лицо (за исключением государственных учреждений), осуществляющее предпринимательскую деятельность, заключившее договор об оказании услуги или поставке товаров;

15) идентификационный код закупки – идентификационный номер, присваиваемый каждой закупке (лоту), в котором содержится информация обо всех этапах закупки;

16) электронный кошелек – лицевой счет потенциального поставщика, размещаемый на банковском счете единого оператора в сфере государственных закупок, предназначенный для осуществления расчетных операций, связанных с обеспечением заявок на участие в конкурсе.

Глава 2. Порядок организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования

3. Организация питания осуществляется:

1. В организациях среднего образования путем:

1) приобретения услуг, товаров по организации питания обучающихся на конкурсной основе;

2) при отсутствии оборудования и/или наличии изношенного оборудования школьной столовой в целях замены на новое оборудование – приобретение услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования в соответствии с Законом о государственно-частном партнерстве и настоящими Правилами;

3) при наличии в школьной столовой оборудования, условий, соответствующих требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения – приобретения товаров по организации питания обучающихся на конкурсной основе при введении должностей заведующий столовой, повар, кухонный работник на основании решения местных исполнительных органов;

4) обеспечения условий для организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

2. Во внешкольных организациях дополнительного образования путем:

приобретения услуг, товаров по организации питания на конкурсной основе.

Параграф 1. Приобретение услуг, товаров по организации питания обучающихся на конкурсной основе

4. Приобретение услуг, товаров по организации питания обучающихся и воспитанников на конкурсной основе предусматривает выполнение следующих последовательных действий:

1) разработка и утверждение плана приобретения услуги и (или) товаров, в случае если организатором конкурса выступает не сам заказчик – направление заказчиком посредством веб-портала пунктов годового плана приобретения услуг и (или) товаров (предварительного годового плана приобретения услуг и (или) товаров) для выполнения процедур организации и проведения конкурса;

2) формирование и утверждение состава конкурсной комиссии, в случае проведения конкурса организатором, включение в состав конкурсной комиссии сотрудников заказчика является не обязательным;

3) утверждение проекта конкурсной документации;

4) размещение на веб-портале объявления об осуществлении процедуры выбора поставщика, а также текста проекта конкурсной документации;

5) предварительное обсуждение посредством веб-портала проекта конкурсной документации и размещение на веб-портале протокола предварительного обсуждения проекта конкурсной документации, а также текста конкурсной документации;

6) представление потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе в форме электронного документа и их автоматическая регистрация на веб-портале;

7) автоматическое вскрытие заявок и размещение на веб-портале соответствующего протокола вскрытия;

8) рассмотрение конкурсной комиссией посредством веб-портала заявок на участие в конкурсе потенциальных поставщиков на предмет их соответствия квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации,

9) определение потенциальных поставщиков, которые соответствуют квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, и признание их участниками конкурса,

10) определение победителя конкурса, а также потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место, и размещение на веб-портале протокола об итогах закупок;

11) заключение договора заказчика, организатора с победителем на основании протокола об итогах конкурса.

5. В конкурсной документации либо в размещаемой информации не допускается установление любых, не измеряемых количественно и (или) не администрируемых требований к потенциальным поставщикам, либо указание на характеристики, определяющие принадлежность приобретаемых услуг, товаров отдельным потенциальным поставщикам.

6. Приобретение услуги или товаров осуществляется организатором конкурса на основании утвержденного плана приобретения услуги и (или) товаров организатором или заказчиком.

7. На основании соответствующего бюджета заказчик или, в случае, если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение десяти рабочих дней со дня утверждения соответствующего бюджета разрабатывает и утверждает план приобретения услуги и (или) товаров на финансовый год на основе потребности в услугах и (или) товарах по форме согласно приложению 1 к настоящим Правилам.

8. Заказчик или, в случае если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение пяти рабочих дней со дня утверждения плана приобретения услуги и (или) товаров размещает его на веб-портале.

Заказчик предоставляет организатору информацию и документы для организации и проведения конкурса.

9. Внесение изменений и (или) дополнений в план приобретения услуг и (или) товаров осуществляется в случае внесения изменений и (или) дополнений в бюджет заказчика или, если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатора конкурса.

Заказчик или, в случае если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения о внесении изменений и (или) дополнений в план приобретения услуг и (или) товаров размещает внесенные изменения и (или) дополнения на веб-портале.

10. Для выполнения процедур организации и проведения конкурса организатор утверждает конкурсную комиссию и определяет секретаря конкурсной комиссии.

11. Решение о создании конкурсной комиссии и определении секретаря конкурсной комиссии принимается первым руководителем организатора либо лицом, исполняющим его обязанности.

12. Конкурсная комиссия создается приказом организатора конкурса и состоит из нечетного количества членов комиссии, но не менее пяти человек.

Члены конкурсной комиссии рассматривают заявки и принимают участие в голосовании без замены отсутствующих членов комиссии.

13. Организатор конкурса включает по согласованию в состав конкурсной комиссии представителей местных исполнительных органов, зарегистрированных на веб-портале.

14. Председателем конкурсной комиссии определяется должностное лицо не ниже заместителя первого руководителя организатора либо лица, исполняющего обязанности первого руководителя или его заместителя.

В случае отсутствия председателя конкурсной комиссии кандидатура председателя конкурсной комиссии переутверждается. При этом председателем конкурсной комиссии определяется должностное лицо не ниже заместителя первого руководителя, а в случае его отсутствия – первый руководитель.

15. Председатель конкурсной комиссии руководит деятельностью конкурсной комиссии и осуществляет функции, предусмотренные настоящими Правилами.

16. Конкурсная комиссия действует со дня вступления в силу решения о ее создании и прекращает свою деятельность в день заключения договора.

17. Заседание конкурсной комиссии является правомочным, если на нем присутствует не менее двух третей членов конкурсной комиссии, без права замены. В случае отсутствия одного из членов конкурсной комиссии, в протоколе заседания конкурсной комиссии указывается причина его отсутствия.

18. Организационная деятельность конкурсной комиссии обеспечивается секретарем конкурсной комиссии. Секретарь конкурсной комиссии не является членом конкурсной комиссии и не участвует в голосовании при принятии конкурсной комиссией решений.

Секретарь конкурсной комиссии определяется из числа должностных лиц органа или организации, который (ая) является организатором, ответственным за организацию и проведение конкурса.

19. Секретарь конкурсной комиссии:

- 1) формирует и размещает на веб-портале проект конкурсной документации;
- 2) размещает на веб-портале объявление о проведении конкурса, протокол вскрытия заявок на участие в конкурсе, протокол об итогах конкурса, а также другие документы при их наличии;
- 3) осуществляет функции, предусмотренные настоящими Правилами.

20. Организатор конкурса разрабатывает и утверждает проект конкурсной документации в соответствии с Типовой конкурсной документацией по выбору поставщика (далее – Типовая конкурсная документация) по форме согласно [приложению 2](#) к настоящим Правилам, включающую в себя:

1) перечень категорий получателей услуги по форме согласно [приложению 1](#) к Типовой конкурсной документации, при выборе поставщика товаров - перечень приобретаемых товаров по форме согласно [приложению 2](#) к Типовой конкурсной документации;

2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика согласно [приложению 3](#) к Типовой конкурсной документации.

При выборе поставщика услуги к техническому заданию, утвержденному органом управления образованием, к проекту конкурсной документации по выбору поставщика прилагается:

перспективное меню-раскладка с указанием наименования блюд, массы порции блюд в граммах, ингредиентов блюд (в граммах), соответствующее постановлению Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь", приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 26866), Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 21857), Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 "Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 14674), цены блюд и продукции с учетом средней цены за единицу согласно базы данных цен на товары, работы, услуги на веб-портале государственных закупок, сведений уполномоченного органа по ведению статистики;

ассортиментный перечень блюд буфетной продукции, в том числе соки, напитки, бутилированная вода, утвержденный заказчиком с указанием цены блюд и продукции с учетом средней цены за единицу согласно базы данных цен на товары, работы, услуги на веб-портале государственных закупок, сведений уполномоченного органа по ведению статистики;

технологические карты блюд в соответствии с перспективным меню-раскладки и ассортиментным перечнем блюд буфетной продукции;

3) заявку на участие в конкурсе для юридических лиц и физических лиц по формам согласно [приложениям 4, 5](#) к Типовой конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно [приложению 6](#) к Типовой конкурсной документации с приложением копий подтверждающих документов о наличии, из расчета:

- до 150 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 1-го кухонного рабочего;
- от 151 до 350 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 2-х кухонных рабочих;
- от 351 до 650 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 3-х кухонных рабочих;
- от 651 до 1300 обучающихся в организации образования – не менее 2-х повара, 4-х кухонных рабочих;
- от 1301 до 2500 обучающихся в организации образования – не менее 3-х повара, 5-ти кухонных рабочих;
- от 2501 и более обучающихся в организации образования – не менее 4-х повара, 7-ми кухонных рабочих;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно [приложениям 7, 8](#) к Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор об оказании услуги согласно [приложению 9](#) и Типовой договор о поставке товаров согласно [приложению 10](#) к Типовой конкурсной документации.

21. Конкурс по приобретению услуг проводится с разбивкой на лоты по организациям образования (1 лот – 1 организация образования) в случае, если организатором конкурса не является организация среднего образования.

Конкурс проводится без деления на лоты, если организатором конкурса по выбору поставщика услуги по организации питания является организация образования (1 организация образования – 1 поставщик).

22. При приобретении товаров организатор принимает решение о проведении конкурса с разбивкой товаров на лоты и (или) объединении отдельных товаров в один лот по следующим группам: молочные продукты, мясные продукты, овощи и зелень, фрукты и соки, рыбные продукты, мучные продукты и крупы (бобовые изделия), иные товары.

23. Рассмотрение заявок на участие в конкурсе, а также определение победителя конкурса осуществляются по каждому лоту, предусмотренному в конкурсной документации.

24. В конкурсе участвуют потенциальные поставщики, определенные по итогам рассмотрения заявок на участие в конкурсе соответствующими квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации.

25. Для участия в конкурсе потенциальный поставщик соответствует следующим квалификационным требованиям:

1) отсутствие налоговой задолженности, превышающей шестикратный размер месячного расчетного показателя, установленного на соответствующий финансовый год законом о республиканском бюджете, определяемые веб-порталом

автоматически на основании сведений органов государственных доходов не ранее даты размещения объявления о проведении конкурса;

- 2) не подлежать процедуре банкротства либо ликвидации;
- 3) наличие материальных и трудовых ресурсов.

27. После утверждения проекта конкурсной документации организатор конкурса формирует проект конкурсной документации на веб-портале на казахском и русском языках.

Организатор конкурса не позднее трех рабочих дней со дня утверждения проекта конкурсной документации размещает в рабочие дни в период с 9.00 часов до 18.00 часов по времени города Астаны на веб-портале текст объявления о проведении конкурса согласно [приложению 3](#) к настоящим Правилам, а также проекта конкурсной документации..

28. Обязательным условием утверждения конкурсной документации является предварительное обсуждение проекта конкурсной документации потенциальными поставщиками.

Замечания к проекту конкурсной документации, а также запросы о разъяснении положений конкурсной документации могут быть направлены потенциальными поставщиками посредством веб-портала заказчику, организатору не позднее пяти рабочих дней со дня размещения объявления о проведении конкурса.

При отсутствии замечаний к проекту конкурсной документации, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации в течении пяти рабочих дней со дня размещения объявления о проведении конкурса, конкурсная документация считается утвержденной.

При наличии замечаний, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации заказчик, организатор в течение пяти рабочих дней со дня истечения срока предварительного обсуждения конкурсной документации принимают следующие решения:

- 1) вносят изменения и (или) дополнения в проект конкурсной документации;
- 2) отклоняют замечания к проекту конкурсной документации с указанием обоснований и причин их отклонения;
- 3) дают разъяснения положений конкурсной документации.

В случае внесения изменений и (или) дополнений организатор в течение пяти рабочих дней со дня истечения срока предварительного обсуждения проекта конкурсной документации, в ответ на запросы либо замечания потенциальных поставщиков, вносит изменения и (или) дополнения в конкурсную документацию и принимает решение об утверждении измененной конкурсной документации на веб-портале в порядке, установленном [пунктом 27](#) настоящих Правил.

Со дня принятия решений, предусмотренных [подпунктами 2\) и 3\)](#) настоящего пункта конкурсная документация считается утвержденной.

Организатор не позднее одного рабочего дня со дня утверждения конкурсной документации размещает на веб-портале протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации по форме согласно [приложению 5](#) к настоящим Правилам.

Протокол предварительного обсуждения конкурсной документации размещается в рабочие дни в рабочее время (с 09.00 до 18:00 по времени города Астаны).

При этом, прием заявок осуществляется на следующий рабочий день (с 09.00 по времени города Астаны) после дня размещения протокола предварительного обсуждения.

В случае внесения изменений и (или) дополнений в проект конкурсной документации, в соответствии с [подпунктом 1\)](#) настоящего пункта, организатор вместе с протоколом предварительного обсуждения конкурсной документации размещает утвержденный текст конкурсной документации, с автоматическим уведомлением потенциальных поставщиков, получивших проект конкурсной документации.

Протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации содержит информацию о поступивших замечаниях к проекту конкурсной документации и принятым по ним решениям.

Протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации подписывается председателем конкурсной комиссии.

В случае принятия решения об отклонении замечаний к проекту конкурсной документации, в соответствии с [подпунктом 2\)](#) настоящего пункта, подробное обоснование причин их отклонения указывается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации.

При поступлении запросов потенциальных поставщиков о разъяснении положений конкурсной документации посредством веб-портала, в соответствии с [подпунктом 3\)](#) настоящего пункта, текст разъяснения положений конкурсной документации отражается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации.

Текст разъяснения положений проекта квалификационных требований, технической спецификации и проекта договора, являющихся неотъемлемой частью конкурсной документации отражается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации.

29. Срок окончательной даты представления потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе составляет не менее пятнадцати календарных дней со дня размещения протокола предварительного обсуждения проекта конкурсной документации и текста утвержденной конкурсной документации.

30. При осуществлении повторного конкурса организатор конкурса не менее чем за десять календарных дней до окончательной даты представления заявок на участие в конкурсе размещает на веб-портале текст объявления об осуществлении повторного конкурса при условии неизменности конкурсной документации несостоявшегося конкурса, за исключением срока исполнения договора в связи с проведением повторного конкурса.

31. Со дня размещения объявления о проведении конкурса всем желающим предоставляется возможность бесплатного получения посредством веб-портала проекта конкурсной документации для предварительного обсуждения и утвержденной по результатам предварительного обсуждения конкурсной документации.

32. Не допускается предоставление конкурсной документации, либо проекта конкурсной документации до момента извещения о проведении конкурса на веб-портале.

33. Заявка на участие в конкурсе подается в форме электронного документа посредством веб-портала до истечения окончательного срока ее представления, указанного в конкурсной документации и является формой выражения с огласия потенциального поставщика с условиями, установленными конкурсной документацией, а также согласия потенциального поставщика на получение сведений о нем, подтверждающих соответствие требованиям квалификационным и конкурсной документации по выбору поставщика, предусмотренных настоящими Правилами.

34. Заявка на участие в конкурсе, представляемая организатору потенциальным поставщиком, изъявившим желание участвовать в конкурсе, содержит документы, перечисленные в конкурсной документации.

35. Представленные потенциальными поставщиками заявки на участие в конкурсе автоматически регистрируются на веб-портале.

36. Заявка на участие в конкурсе считается принятой в момент автоматической отправки веб-порталом соответствующего уведомления потенциальному поставщику, подавшему заявку на участие в конкурсе.

37. Потенциальный поставщик подает только одну заявку на участие в конкурсе, в случае разбивки по лотам – в лоте.

38. Потенциальный поставщик не вправе участвовать в конкурсе и заявка на участие в конкурсе потенциального поставщика подлежит автоматическому отклонению веб-порталом в следующих случаях:

- 1) потенциальным поставщиком ранее представлена заявка на участие в данном конкурсе;
- 2) заявка на участие в конкурсе поступила на веб-портал после истечения окончательного срока приема заявок на участие в данном конкурсе;
- 3) близкие родственники, супруг (супруга) или свойственники первых руководителей данного потенциального поставщика и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика участвуют в принятии решения о выборе поставщика либо являются представителем заказчика или организатора конкурса в проводимых конкурсах;
- 4) руководитель потенциального поставщика, претендующего на участие в конкурсе, связан с управлением, учреждением, участием в уставном капитале юридических лиц, находящихся в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с [Законом](#) Республики Казахстан "О государственных закупках" (далее - Реестр недобросовестных участников государственных закупок), [Перечне](#) недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) услуг, товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 599 "Об утверждении Правил формирования перечня недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) услуг, товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17766) (далее – Перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков)).
- 5) руководитель потенциального поставщика, претендующего на участие в конкурсе, является физическим лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность, включенным в реестр недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);
- 6) потенциальный поставщик, являющийся физическим лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность, претендующий на участие в конкурсе, является руководителем потенциального поставщика, который включен в реестр недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);
- 7) потенциальный поставщик состоит в реестре недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);
- 8) потенциальный поставщик имеет неисполненные обязательства по исполнительным документам и включены уполномоченным органом, осуществляющим реализацию государственной политики и государственное регулирование деятельности в сфере обеспечения исполнения исполнительных документов, в Единый реестр должников.
- 9) наличия налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере, превышающем шестикратный месячный расчетный показатель, установленный на соответствующий финансовый год законом о республиканском бюджете;
- 10) потенциальный поставщик не является резидентом Республики Казахстан;
- 11) на имущество потенциального поставщика, балансовая стоимость которого превышает десять процентов от стоимости соответствующих основных средств, наложен арест;
- 12) потенциальный поставщик, и (или) их руководитель включены в перечень организаций и лиц, связанных с финансированием терроризма и экстремизма, в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.
- 13) подлежит процедуре банкротства либо ликвидации.

39. Срок действия заявки на участие в конкурсе, представляемой потенциальным поставщиком для участия в конкурсе, составляет не менее шестидесяти календарных дней с даты вскрытия заявок на участие в конкурсе и соответствует сроку, установленному конкурсной документацией.

40. Изменение или отзыв потенциальным поставщиком заявки на участие в конкурсе осуществляется в любое время до истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

41. Отзыв заявки на участие в конкурсе после истечения окончательного срока их представления не допускается.

42. Представление потенциальным поставщиком отдельных документов, требуемых в соответствии с конкурсной документацией, осуществляется через получение документов посредством обращения в государственные информационные системы и (или) государственные базы данных, либо посредством заполнения электронной формы с использованием веб-портала.

43. Потенциальный поставщик до истечения окончательного срока их представления размещает на веб-портале конкурсную заявку, содержащую следующие документы:

- 1) заявку на участие в конкурсе, составленную на казахском и русском языках, потенциального поставщика согласно [приложениям 4, 5](#) к Типовой конкурсной документации с указанием срока действия;
- 2) обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде денег, находящихся в электронном кошельке потенциального поставщика, или электронной банковской гарантии в размере одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг или товаров;
- 3) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика согласно [приложению 3](#) к Типовой конкурсной документации.

При выборе поставщика услуги к техническому заданию к конкурсной документации по выбору поставщика прилагается перспективное меню-раскладка, ассортиментный перечень блюд, буфетной продукции, технологические карты блюд организатора конкурса;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно [приложению 6](#) к Типовой конкурсной документации с приложением копий подтверждающих документов о наличии, из расчета:

- до 150 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 1-го кухонного рабочего;
- от 151 до 350 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 2-х кухонных рабочих;
- от 351 до 650 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 3-х кухонных рабочих;
- от 651 до 1300 обучающихся в организации образования – не менее 2-х поваров, 4-х кухонных рабочих;
- от 1301 до 2500 обучающихся в организации образования – не менее 3-х поваров, 5-ти кухонных рабочих;
- от 2501 и более обучающихся в организации образования – не менее 4-х поваров, 7-ми кухонных рабочих.

44. Сумма обеспечения заявки на участие в конкурсе, исчисленная в тиных округляется. При этом сумма менее пятидесяти тиных округляется до нуля, а сумма, равная пятидесяти тиным и выше, округляется до одного тенге.

45. Внесение обеспечения заявки на участие в конкурсе осуществляется отдельно на каждый лот или на общую сумму лотов конкурса, в которых потенциальный поставщик принимает участие.

В случае внесения потенциальным поставщиком обеспечения заявки на участие в конкурсе в виде гарантийного денежного взноса, который вносится на банковский счет организатора либо на счет, предусмотренный бюджетным законодательством Республики Казахстан для организаторов, являющихся государственными органами и государственными учреждениями, то она представляется в виде электронной копии платежного документа, подтверждающего гарантийный денежный взнос. При этом гарантийный денежный взнос вносится на указанный в конкурсной документации банковский счет до окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

46. Вскрытие заявок на участие в конкурсе производится веб-порталом автоматически в течение пяти минут с момента истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

47. В случае если на конкурс (лот) представлена только одна заявка на участие в конкурсе (лоте), то такая заявка также вскрывается и рассматривается в соответствии с настоящими Правилами.

48. Протокол вскрытия заявок на участие в конкурсе размещается веб-порталом автоматически в момент их вскрытия согласно [приложению 4](#) к настоящим Правилам. При этом веб-портал рассылает автоматические уведомления членам конкурсной комиссии, потенциальным поставщикам, подавшим заявки на участие в конкурсе.

49. До начала проведения конкурса члены конкурсной комиссии, секретарь конкурсной комиссии знакомятся с утвержденной конкурсной документацией и приложениями к ней.

50. Конкурсная комиссия посредством веб-портала рассматривает заявки на участие в конкурсе в целях определения потенциальных поставщиков, соответствующих квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации.

51. При рассмотрении заявок на участие в конкурсе на предмет соответствия потенциальных поставщиков квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, конкурсная комиссия:

1) в письменной форме и (или) форме электронного документа запрашивает у потенциальных поставщиков материалы и разъяснения в связи с их заявками с тем, чтобы упростить рассмотрение, сопоставление заявок на участие в конкурсе;

2) в целях уточнения сведений, содержащихся в заявках на участие в конкурсе, в письменной форме и (или) форме электронного документа запрашивает необходимую информацию у соответствующих физических или юридических лиц, государственных органов.

52. Не допускаются направление запроса и действия конкурсной комиссии, связанные с дополнением заявки на участие в конкурсе недостающими документами, заменой документов, представленных в заявке на участие в конкурсе, приведением в соответствие ненадлежащим образом оформленных документов.

Конкурсная комиссия рассматривает заявку на участие в конкурсе как отвечающую требованиям конкурсной документации, если в ней присутствуют грамматические или арифметические ошибки, которые можно исправить, не затрагивая существа представленной заявки.

53. В целях уточнения соответствия потенциальных поставщиков квалификационным требованиям в части их непричастности к процедуре банкротства либо ликвидации конкурсная комиссия рассматривает информацию, размещенную на интернет-ресурсе уполномоченного органа, осуществляющего контроль за проведением процедур банкротства либо ликвидации.

54. По результатам рассмотрения заявок на участие в конкурсе конкурсная комиссия в течение пяти рабочих дней со дня вскрытия заявок на участие в конкурсе:

1) определяет потенциальных поставщиков, которые соответствуют квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, признает участниками конкурса;

2) применяет и рассчитывает критерии;

3) оформляет протокол об итогах конкурса согласно [приложению 6](#) к настоящим Правилам.

55. Решение конкурсной комиссии принимается голосованием посредством веб-портала и считается принятым, если за него проголосовали большее количество членов конкурсной комиссии от общего количества членов конкурсной комиссии. В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председатель конкурсной комиссии.

В случае несогласия с решением конкурсной комиссии любой член данной конкурсной комиссии выражает свое мнение, которое размещается на веб-портале в форме электронной копии документа.

В случае отсутствия подписи какого-либо члена конкурсной комиссии, в соответствующих протоколах конкурсной комиссии секретарем конкурсной комиссии на веб-портале размещается документ или информация, содержащие причину отсутствия подписи.

56. Протокол об итогах конкурса содержит следующую информацию:

1) о запросах конкурсной комиссии в соответствии с [пунктом 51](#) настоящих Правил;

2) о потенциальных поставщиках, заявки на участие в конкурсе которых были отклонены, с подробным описанием причин их отклонения, в том числе с указанием сведений и документов, подтверждающих их несоответствие квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации;

3) о применении конкурсной комиссией критериев;

4) определение победителя конкурса, а также потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место.

57. Конкурсная комиссия признает внесенное обеспечение заявки на участие в конкурсе, не соответствующим требованиям конкурсной документации, в случаях:

1) недостаточного срока действия обеспечения заявки на участие в конкурсе, представленной в виде электронной банковской гарантии;

2) ненадлежащего оформления обеспечения заявки на участие в конкурсе, которое выражается в отсутствии сведений, не позволяющих конкурсной комиссии установить:

лицо, выдавшее обеспечение заявки на участие в конкурсе;

название и номер конкурса, для участия в котором вносится обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде электронной банковской гарантии;

срок действия обеспечения заявки на участие в конкурсе, условия его предоставления, представленной в виде электронной банковской гарантии и (или) сумму обеспечения заявки на участие в конкурсе;

лицо, которому выдано обеспечение заявки на участие в конкурсе;

лицо, в пользу которого вносится обеспечение заявки на участие в конкурсе;

3) внесения обеспечения заявки на участие в конкурсе в размере менее одного процента от суммы, выделенной на конкурс (лот).

58. Организатор возвращает потенциальному поставщику обеспечение заявки на участие в конкурсе, в течение трех рабочих дней со дня наступления одного из следующих случаев:

1) размещения протокола вскрытия в случаях отзыва данным потенциальным поставщиком своей заявки на участие в конкурсе до истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе;

2) подписания протокола об итогах конкурса. Указанный случай не распространяется на участника конкурса, определенного победителем конкурса;

3) подписания потенциальным поставщиком договора и внесения им обеспечения исполнения договора.

59. Обеспечение заявки на участие в конкурсе, внесенное в виде электронной банковской гарантии, не возвращается организатором конкурса потенциальному поставщику при наступлении одного из следующих случаев:

1) потенциальный поставщик, определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора;

2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо ненадлежащим образом исполнил, в том числе несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

Обеспечение заявки на участие в конкурсе, внесенное через электронный кошелек, блокируется единым оператором и не возвращается потенциальному поставщику при наступлении одного из следующих случаев:

1) определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора;

2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо ненадлежащим образом исполнил, в том числе несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией, о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

В этих случаях сумма обеспечения заявки на участие в конкурсе зачисляется в доход соответствующего бюджета.

Не допускается совершение потенциальным поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части денег, находящихся в электронном кошельке.

Не допускается использование единым оператором денег, находящихся в электронном кошельке, за исключением случаев, указанных в настоящем пункте.

60. Единый оператор в течение пяти рабочих дней со дня поступления от заказчика заявления посредством веб-портала осуществляет перевод с электронного кошелька потенциального поставщика заблокированных денег по обеспечению заявки на указанный в заявлении заказчика счет, если потенциальный поставщик уклонился от заключения договора или, заключив договор, не внес обеспечение исполнения договора.

61. По требованию потенциального поставщика о возврате денег, размещенных на его электронном кошельке, единый оператор в течение трех рабочих дней с даты поступления такого требования возвращает указанные деньги, в отношении которых не осуществлено блокирование или блокирование прекращено.

62. Протокол об итогах конкурса подписывается на веб-портале всеми членами конкурсной комиссии и размещается секретарем конкурсной комиссии в день принятия решения об итогах конкурса, на веб-портале, с автоматическим уведомлением всех потенциальных поставщиков, подавших заявку на участие в конкурсе.

63. Конкурсная комиссия в протоколе итогов конкурса указывает причину признания внесенного обеспечения заявки на участие в конкурсе не соответствующей требованиям конкурсной документации.

64. Конкурсная комиссия при формировании протокола об итогах конкурса выставляет баллы в соответствии с критериями, согласно [приложениям 7, 8](#) к Типовой конкурсной документации, применительно к каждому потенциальному поставщику, представившему заявку на участие в конкурсе, за исключением случаев, когда на участие в конкурсе представлена одна заявка.

Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов.

В случае если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий нормам настоящих Правил, то он признается победителем конкурса.

65. В случае если два и более потенциальных поставщика набрали одинаковое количество баллов победителем признается участник конкурса, набравший наибольшее количество баллов по критерию "Опыт работы на рынке услуг за последние 7 лет" согласно [приложению 7](#) к Типовой конкурсной документации, набравший наибольшее количество баллов по критерию "Опыт работы на рынке товаров за последние 7 лет" согласно [приложению 8](#) к Типовой конкурсной документации.

При равенстве количества баллов по опыту работы победителем признается участник конкурса, заявка на участие которого поступила ранее заявок на участие в конкурсе других потенциальных поставщиков.

66. Конкурс признается организатором конкурса несостоявшимся в случаях:

1) отсутствия представленных заявок;

2) если к участию в конкурсе не допущен ни один потенциальный поставщик;

3) победитель конкурса уклонился от заключения договора, в случае, если данный поставщик является единственным участником конкурса.

67. При признании конкурса несостоявшимся организатор конкурса объявляет о повторном проведении конкурса в соответствии с [пунктом 30](#) настоящих Правил.

При обжаловании потенциальным поставщиком действий (бездействия), решения заказчика, организатора, конкурсной комиссии в уполномоченный орган не позднее пяти рабочих дней со дня размещения протокола об итогах конкурса, размещение объявления о повторном проведении конкурса приостанавливается до окончания срока рассмотрения жалобы.

68. В случае уклонения победителя конкурса от заключения договора, при участии в конкурсе двух и более потенциальных поставщиков, конкурсная комиссия принимает решение о заключении договора с потенциальным поставщиком, следующим по количеству набранных баллов за победителем конкурса в соответствии с критериями выбора поставщиков услуг или товаров и в течение двух рабочих дней направляет ему договор, удостоверенный электронной цифровой подписью, посредством веб-портала.

Потенциальный поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения договора подписывает договор электронной цифровой подписью.

69. В целях обеспечения бесперебойной деятельности заказчика по организации питания обучающихся последний продлевает на период до вступления в силу договора с победителем конкурса действие договора с действующим поставщиком путем прямого заключения договора в случае отсутствия нарушений со стороны поставщика.

В случае отказа поставщика от продления срока действия договора, наличия нарушений со стороны поставщика договор заключается с потенциальным поставщиком, занявшим второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место на предыдущем конкурсе, на период до вступления в силу договора с победителем конкурса.

При отказе поставщика от продления срока действия договора, наличии нарушений со стороны поставщика, отказе от заключения договора или отсутствии потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место на предыдущем конкурсе, организатор конкурса, заказчик принимает решение о привлечении поставщика, оказывающего услуги по организации питания или поставку товаров, соответствующего квалификационным требованиям и имеющего опыт по оказанию услуги, поставке товаров в организациях образования не менее 2-х лет.

При этом такие закупки осуществляются в объеме, не превышающем объема закупок таких услуг, товаров, необходимого для обеспечения потребности заказчика в течение срока проведения конкурса, но не более чем на два месяца.

В случае обжалования итогов конкурса, решения уполномоченного органа договор продлевается на период обжалования.

70. Заказчик, организатор конкурса в течение двух рабочих дней размещает на интернет-ресурсе заказчика, организатора конкурса информацию о поставщике услуги или товаров.

71. При признании повторного конкурса несостоявшимся в соответствии с [пунктом 66](#) настоящих Правил заказчик конкурса принимает решение о привлечении путем прямого заключения договора поставщика, оказывающего услугу, поставку товаров по организации питания, соответствующего квалификационным требованиям и имеющего опыт по предоставлению услуг, товаров в организациях образования не менее 2-х лет.

Организатор в течение двух рабочих дней со дня принятия решения о привлечении поставщика направляет посредством веб-портала приглашение потенциальному поставщику, определенному заказчиком, согласно [приложению 8](#) к настоящим Правилам.

При согласии потенциального поставщика, данный потенциальный поставщик в течение пяти календарных дней направляет посредством веб-портала заказчику свое подтверждение об участии с приложением подтверждающих документов об опыте работы согласно [приложениям 7, 8](#) к Типовой конкурсной документации.

Заказчик в течение трех рабочих дней со дня получения подтверждения об участии направляет потенциальному поставщику проект договора, удостоверенный электронной цифровой подписью посредством веб-портала.

Проект договора удостоверяется потенциальным поставщиком посредством электронной цифровой подписи в течение трех рабочих дней со дня получения проекта договора.

72. Потенциальный поставщик не допускается к участию в конкурсе если:

1) он определен не соответствующим квалификационным требованиям по следующим основаниям:
непредставление, а равно представление неполных сведений о квалификации к конкурсной документации;
несоответствие потенциального поставщика квалификационным требованиям в части обладания материальными и трудовыми ресурсами, достаточными для исполнения обязательств по договору, указанным в конкурсной документации;
установлен факт представления недостоверной информации по квалификационным требованиям;

2) если его заявка на участие в конкурсе определена не соответствующей требованиям конкурсной документации по следующим основаниям:

непредставление технического задания;

представление потенциальным поставщиком технического задания, не соответствующего требованиям конкурсной документации, а равно непредставление документов, требуемых техническим заданием;

непредставление обеспечения заявки на участие в конкурсе в соответствии с требованиями конкурсной документации и настоящих Правил;

установлен факт представления недостоверных сведений по документам, представленным в конкурсной заявке.

73. Обжалование действий (бездействия), решения заказчика, организатора, комиссий осуществляется поставщиком, если их действия (бездействие), решения нарушают права и законные интересы потенциального поставщика.

Не подлежат рассмотрению жалобы потенциальных поставщиков на требования конкурсной документации, в том числе указанные в них квалификационные требования, по которым не подавались замечания к проекту конкурсной документации в порядке, определенном [пунктом 28](#) настоящих Правил.

При обжаловании в уполномоченный орган не позднее пяти рабочих дней со дня размещения протокола об итогах конкурса срок заключения договора приостанавливается до окончания срока рассмотрения жалобы. Обжалование лиц, не принимавших участие в конкурсе, не приостанавливает срок заключения договора.

74. Жалоба рассматривается в рамках электронного государственного аудита, камерального контроля в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном аудите и финансовом контроле.

75. Уполномоченный орган не позднее одного рабочего дня со дня поступления жалобы направляет уведомление заказчику о приостановлении заключения договора.

76. Жалоба на действия (бездействие), решения заказчика, организатора конкурса, комиссий в уполномоченный орган содержит наименование, место нахождения юридического лица, действия (бездействие), решения которого обжалуются, наименование, место нахождения лица, подавшего жалобу, сведения о конкурсе, обжалованные действия (бездействие), решения заказчика, организатора конкурса, комиссий. К жалобе прилагаются документы, подтверждающие доводы лица, подавшего жалобу.

Жалоба подписывается подающим ее лицом или его представителем. К жалобе, поданной представителем, прилагается доверенность или иной документ, удостоверяющий полномочия представителя.

77. Жалоба возвращается подавшему ее лицу без рассмотрения в течение двух рабочих дней со дня поступления в случае, если:

1) жалоба не соответствует нормам, установленным [пунктом 76](#) настоящих Правил;

2) жалоба не подписана либо подписана лицом, не имеющим полномочий на ее подписание.

78. Протокол об итогах конкурса является основанием для заключения договора об оказании услуги или поставке товаров. Договор о приобретении услуг, товаров (далее – договор) заключается между заказчиком и поставщиком.

79. В течение трех рабочих дней по истечении срока обжалования протокола об итогах конкурса заказчик направляет потенциальному поставщику подписанный договор об оказании услуги или поставке товаров, составленный в соответствии с Типовым договором об оказании услуги согласно [приложению 9](#) и Типовым договором о поставке товаров согласно [приложению 10](#) к Типовой конкурсной документации.

80. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и при отсутствии нарушений, предусмотренных Типовым договором об оказании услуги, о поставке товаров, со стороны поставщика продлевается путем прямого заключения договора два раза на последующие финансовые годы, в случае если поставщик не включен в Перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) услуг, товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования.

Продление срока действия договора осуществляется согласно плану приобретения услуг и (или) товаров на соответствующий финансовый год в течение 3-х рабочих дней со дня истечения срока действия договора.

При изменении количества воспитанников и обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из бюджета, вносятся изменения в договор.

Внесение изменений и (или) дополнений в план приобретения услуг и (или) товаров в части изменения цены осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок.

При внесении изменений и (или) дополнений в план приобретения услуг и (или) товаров вносятся изменения и (или) дополнения в действующий договор на текущий финансовый год без проведения конкурсных процедур.

81. Поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения договора подписывает и возвращает организатору конкурса подписанный договор об оказании услуги или поставке товаров.

82. Поставщик в течение десяти рабочих дней со дня заключения договора вносит обеспечение исполнения договора.

При этом заказчик в течение двух рабочих дней со дня истечения срока внесения обеспечения исполнения договора, направляет поставщику уведомление о намерении расторгнуть договор. Если поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения уведомления о намерении расторгнуть договор не внес обеспечение исполнения договора, заказчик направляет уведомление о расторжении договора.

83. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе по выбору поставщика услуги, в течение пятнадцати календарных дней заключает договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.

84. Поставщик услуги в течение трех рабочих дней со дня получения договора аренды направляет заявление на получение разрешительных документов на деятельность объекта в территориальные органы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и до оказания услуги по организации питания обучающихся получает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения по форме согласно [приложению 290](#) к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № КР ДСМ-84 "Об утверждении форм учетной и отчетной документации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения" (зарегистрирован Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 24082).

85. Все споры, возникающие в процессе исполнения договорных обязательств, разрешаются в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан.

86. В случаях, когда процедуры выбора поставщика, проведенных в рамках предварительного годового плана приобретения, завершены до утверждения соответствующего бюджета, договор направляется победителю в течение пяти рабочих дней со дня утверждения соответствующего бюджета.

87. Потенциальный поставщик, не подписавший договор в течение указанного срока, считается уклонившимся от заключения договора.

88. В случае если потенциальный поставщик, признанный победителем, и потенциальный поставщик, занявший второе место, в сроки, установленные Правилами, не представил заказчику подписанный договор и (или) не внес обеспечение исполнения договора, то организатор конкурса в соответствии с [Правилами](#) формирования перечня недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) услуг, товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 599 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17766) (далее – Правила формирования перечня недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) не позднее тридцати календарных дней обращается с иском в суд о признании такого поставщика недобросовестным.

89. В случае признания потенциального поставщика, определенного победителем, уклонившимся от заключения договора, организатор удерживает внесенное им обеспечение заявки на участие в конкурсе.

90. Если потенциальный поставщик, определенный победителем, не представил заказчику подписанный договор, не внес обеспечение исполнения договора в течение десяти рабочих дней со дня получения договора, заказчик по истечении трех рабочих дней со дня получения уведомления поставщика о расторжении договора направляет потенциальному поставщику, занявшему второе место, договор. Договор подписывается потенциальным поставщиком, занявшим второе место, в течение трех рабочих дней со дня представления ему договора.

Если потенциальный поставщик, занявший второе место, не подписал в установленный срок подписанный заказчиком договор, заказчик осуществляет повторный конкурс.

91. Договор не заключается при вынесении решения органами финансов об отмене решений организатора и конкурсной комиссии, принятых с нарушением настоящих Правил, либо об отмене конкурса до заключения договора, в том числе в период обжалования организатором такого решения уполномоченного органа.

92. В случае отмены уполномоченным органом решений организатора и конкурсной комиссии либо конкурса (лота) организатор конкурса в течение 3-х рабочих дней со дня получения решения уполномоченного органа размещает его на веб-портале. В течение 3-х рабочих дней со дня размещения решения уполномоченного органа организатор конкурса осуществляет пересмотр итогов конкурса или размещает на веб-портале объявление о конкурсе.

93. Размер обеспечения исполнения договора устанавливается организатором конкурса в размере трех процентов от общей суммы договора.

94. Поставщик выбирает один из следующих видов обеспечения исполнения договора:

- 1) гарантийный денежный взнос, который вносится на банковский счет заказчика либо на счет, предусмотренный бюджетным законодательством Республики Казахстан;
- 2) банковскую гарантию.

Заказчик возвращает поставщику обеспечение исполнения договора в течение пяти рабочих дней со дня полного и надлежащего исполнения поставщиком своих обязательств по договору.

При продлении договора обеспечение исполнения договора вносится поставщиком на соответствующий финансовый год в течение десяти рабочих дней со дня получения договора.

95. Документы об исполнении договора (акт приема-передачи товара, акт оказанных услуг, счет-фактура) оформляются в электронной форме.

Договор считается исполненным при условии полного выполнения заказчиком и поставщиком принятых обязательств по указанному договору.

Исполнение договора при поставке товаров осуществляется в следующей последовательности:

- 1) доставка товара в пункт назначения товара с предоставлением оригинала накладной;
- 2) оформление поставщиком акта приема-передачи товара посредством веб-портала с прикреплением электронной копии накладной, подтверждающий факт доставки товара;
- 3) приемка товара заказчиком;
- 4) оформление электронной счет-фактуры, выписанной посредством информационной системы электронных счетов-фактур, в соответствии с [Правилами](#) выписки счета-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур, утвержденными приказом Первого заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан – Министра

финансов Республики Казахстан от 22 апреля 2019 года № 370 (Зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 18583) (далее – Правила выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур);

5) оплата заказчиком за поставленный товар.

Исполнение договора при оказании услуг осуществляется в следующей последовательности:

1) оформление акта оказанных услуг посредством веб-портала;

2) сдача и приемка оказанных услуг;

3) оформление электронной счет-фактуры, выписанной посредством информационной системы электронных счетов-фактур, в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур;

4) оплата заказчиком за оказанные услуги.

96. Поставщик направляет посредством веб-портала заказчику утвержденный электронно-цифровой подписью акт приема-передачи товаров по форме согласно [приложению 9](#), акт оказанных услуг по форме согласно [приложению 10](#) к настоящим Правилам с заполнением сведений о товарах, услугах.

97. Заказчик не позднее трех рабочих дней со дня получения на веб-портале уведомления об оформлении поставщиком акта приема-передачи товара, оказания услуг, заполняет в акте информацию по договору и подписывает его электронно-цифровой подписью либо отказывает в принятии товара, услуг с указанием аргументированных обоснований.

Параграф 2. Приобретение услуг по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования в соответствии с Законом о государственно-частном партнерстве

98. Приобретение услуг по организации питания обучающихся осуществляется в соответствии с [приказом](#) и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 25 ноября 2015 года № 725 "Правила планирования и реализации проектов государственно-частного партнерства, включающие вопросы планирования проектов государственно-частного партнерства, проведения конкурса (аукциона) и прямых переговоров по определению частного партнера, проведения мониторинга договоров государственно-частного партнерства, проведения мониторинга и оценки реализации проектов государственно-частного партнерства" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 12717).

99. Заявка согласно [приложению 7](#) к настоящим Правилам предоставляется руководителем организации среднего образования в местный уполномоченный орган по государственному планированию. В случае отклонения заявки местным уполномоченным органом по государственному планированию конкурс проводится в соответствии с Порядком организации питания, предусмотренным параграфом 1 главы 2 настоящих Правил.

100. Определение соответствия потенциального частного партнера квалификационным требованиям осуществляется способами, установленными [Законом](#) о государственно-частном партнерстве.

101. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в соответствии с потребностью на период до заключения договора о государственно-частном партнерстве организация образования или орган управления образованием, в случае, когда организация образования не ведет самостоятельно бухгалтерский учет, принимает решение о привлечении поставщика, оказывающего услуги по организации питания в соответствии с [пунктом 69](#) настоящих Правил.

102. Обеспечение условий для организации питания обучающихся в организациях среднего образования осуществляется в соответствии с условиями для организации питания обучающихся в организациях среднего образования, предусмотренными параграфом 3 главы 2 настоящих Правил.

Параграф 3. Обеспечение условий для организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования

103. При организации питания обеспечиваются соответствующие условия питания согласно нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

104. Время работы столовой и (или) буфета завершается не позднее, чем за час до окончания учебного процесса.

105. Органы управления образованием и организации среднего образования создают на интернет-ресурсе рубрику "Школьное питание", предусматривающую функционал для информирования родителей о питании обучающихся в школьной столовой, с указанием в том числе перспективного меню, плана работы, актов комиссий по мониторингу качества питания.

Организации среднего образования обеспечивают ежедневное размещение информации на интернет-ресурсе в рубрике "Школьное питание" по организации питания обучающихся (ежедневное меню с приложением фото блюд, цены).

106. Руководитель организации среднего образования в соответствии с перспективным меню, утвержденным органом управления образованием, ежедневно утверждает меню с указанием выхода блюд на предстоящий день и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.

Перспективное меню разрабатывается согласно [постановлению](#) Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь", [приказам](#) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 26866), Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 21857), Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 "Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 14674), в соответствии с возрастными физиологическими особенностями обучающихся, натуральными нормами питания с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, формирования рациона здорового питания.

107. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции.

Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с техническим заданием к конкурсной документации.

108. Органом управления образованием, организацией образования осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными [приказом](#) Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534).

В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.

109. В организации среднего образования создается комиссия по мониторингу качества питания с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта организации образования. Председателем комиссии является руководитель организации среднего образования.

110. В задачи комиссии входит осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой.

111. Итоги работы комиссии ежемесячно оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

112. Межведомственные экспертные группы по контролю за качеством питания, действующие при органах управления образованием, ведут систематический мониторинг деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принимают меры по эффективной организации питания школьников.

113. Функции комиссии по мониторингу качества питания также осуществляются посредством привлечения физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц. В случае принятия данного решения организация образования, поставщик услуги предоставляют доступ физическим лицам, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц для осуществления вышеуказанных функций.

Глава 3. Порядок приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования

114. Приобретение товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования, на конкурсной основе предусматривает выполнение следующих последовательных действий:

1) разработка и утверждение плана приобретения товаров, в случае если организатором конкурса выступает не сам заказчик – направление заказчиком посредством веб-портала пунктов годового плана приобретения товаров (предварительного годового плана приобретения товаров) для выполнения процедур организации и проведения конкурса;

2) формирование и утверждение состава конкурсной комиссии, в случае проведения конкурса организатором включение в состав конкурсной комиссии сотрудников заказчика является не обязательным;

3) утверждение проекта конкурсной документации;

4) размещение на веб-портале объявления об осуществлении процедуры выбора поставщика, а также текста проекта конкурсной документации;

5) предварительное обсуждение посредством веб-портала проекта конкурсной документации и размещение на веб-портале протокола предварительного обсуждения проекта конкурсной документации, а также текста конкурсной документации;

6) представление потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе в форме электронного документа и их автоматическая регистрация на веб-портале;

7) автоматическое вскрытие заявок и размещение на веб-портале соответствующего протокола вскрытия;

8) рассмотрение конкурсной комиссией посредством веб-портала заявок на участие в конкурсе потенциальных поставщиков на предмет их соответствия квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации,

9) определение потенциальных поставщиков, которые соответствуют квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, и признание их участниками конкурса,

10) определение победителя конкурса, а также потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место, и размещение на веб-портале протокола об итогах закупок;

11) заключение договора заказчика, организатора с победителем на основании протокола об итогах конкурса.

115. В конкурсной документации либо в размещаемой информации не допускается установление любых, не измеряемых количественно и (или) не администрируемых требований к потенциальным поставщикам, либо указание на характеристики, определяющие принадлежность приобретаемых товаров отдельным потенциальным поставщикам.

116. Приобретение товаров осуществляется организатором конкурса на основании утвержденного (предварительного) плана приобретения товаров организатором или заказчиком

117. На основании соответствующего бюджета заказчик или, в случае, если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение десяти рабочих дней со дня утверждения соответствующего бюджета разрабатывает и утверждает план приобретения товаров на финансовый год на основе потребности в товарах по форме согласно [приложению 1](#) к настоящим Правилам.

В дошкольных организациях, в которых 100 процентов затрат на питание взимается с родителей или законных представителей план приобретения товаров утверждается в декабре месяце финансового года.

118. Заказчик или, в случае если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение пяти рабочих дней со дня утверждения плана приобретения товаров размещает его на веб-портале.

Заказчик предоставляет организатору информацию и документы для организации и проведения конкурса.

119. Внесение изменений и (или) дополнений в план приобретения товаров осуществляется в случае внесения изменений и (или) дополнений в бюджет заказчика или, если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатора конкурса.

Заказчик или, в случае если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения о внесении изменений и (или) дополнений в план приобретения товаров размещает внесенные изменения и (или) дополнения на веб-портале.

120. Для выполнения процедур организации и проведения конкурса организатор утверждает конкурсную комиссию и определяет секретаря конкурсной комиссии.

121. Решение о создании конкурсной комиссии и определении секретаря конкурсной комиссии принимается первым руководителем организатора либо лицом, исполняющим его обязанности.

122. Конкурсная комиссия создается приказом организатора конкурса и состоит из нечетного количества членов комиссии, но не менее пяти человек.

Члены конкурсной комиссии рассматривают заявки и принимают участие в голосовании без замены отсутствующих членов комиссии.

123. Организатор конкурса включает по согласованию в состав конкурсной комиссии представителей местных исполнительных органов, зарегистрированных на веб-портале.

124. Председателем конкурсной комиссии определяется должностное лицо не ниже заместителя первого руководителя организатора либо лица, исполняющего обязанности первого руководителя или его заместителя.

В случае отсутствия председателя конкурсной комиссии кандидатура председателя конкурсной комиссии переутверждается. При этом председателем конкурсной комиссии определяется должностное лицо не ниже заместителя первого руководителя, а в случае его отсутствия – первый руководитель.

125. Председатель конкурсной комиссии руководит деятельностью конкурсной комиссии и осуществляет функции, предусмотренные настоящими Правилами.

126. Конкурсная комиссия действует со дня вступления в силу решения о ее создании и прекращает свою деятельность в день заключения договора.

127. Заседание конкурсной комиссии является правомочным, если на нем присутствует не менее двух третей членов конкурсной комиссии, без права замены. В случае отсутствия одного из членов конкурсной комиссии, в протоколе заседания конкурсной комиссии указывается причина его отсутствия.

128. Организационная деятельность конкурсной комиссии обеспечивается секретарем конкурсной комиссии. Секретарь конкурсной комиссии не является членом конкурсной комиссии и не участвует в голосовании при принятии конкурсной комиссией решений.

Секретарь конкурсной комиссии определяется из числа должностных лиц органа или организации, который (ая) является организатором конкурса, ответственным за организацию и проведение конкурса.

129. Секретарь конкурсной комиссии:

- 1) формирует и размещает на веб-портале проект конкурсной документации;
- 2) размещает на веб-портале объявление о проведении конкурса, протокол вскрытия заявок на участие в конкурсе, протокол об итогах конкурса, а также другие документы при их наличии;
- 3) осуществляет функции, предусмотренные настоящими Правилами.

130. Организатор конкурса разрабатывает и утверждает проект конкурсной документации в соответствии с Типовой конкурсной документацией по форме согласно [приложению 2](#) к настоящим Правилам, включающую в себя:

- 1) перечень приобретаемых товаров по форме согласно [приложению 2](#) к Типовой конкурсной документации;
- 2) техническое задание к проекту конкурсной документации по выбору поставщика согласно [приложению 3](#) к Типовой конкурсной документации;
- 3) заявку на участие в конкурсе для юридических лиц и физических лиц по формам согласно [приложениям 4, 5](#) к Типовой конкурсной документации;
- 4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно [приложению 6](#) к Типовой конкурсной документации;
- 5) критерии выбора поставщика товаров согласно [приложению 8](#) к Типовой конкурсной документации;
- 6) Типовой договор о поставке товаров согласно [приложению 10](#) к Типовой конкурсной документации.

131. При приобретении товаров организатор принимает решение о проведении конкурса с разбивкой товаров на лоты и (или) объединении отдельных товаров в один лот по следующим группам: молочные продукты, мясные продукты, овощи и зелень, фрукты и соки, рыбные продукты, мучные продукты и крупы (бобовые изделия), иные товары.

Рассмотрение заявок на участие в конкурсе, а также определение победителя конкурса в случае разбивки на лоты осуществляются по каждому лоту, предусмотренному в конкурсной документации.

132. В конкурсе участвуют потенциальные поставщики, определенные по итогам рассмотрения заявок на участие в конкурсе соответствующими квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации.

133. Для участия в конкурсе потенциальный поставщик соответствует следующим квалификационным требованиям:

- 1) отсутствие налоговой задолженности, превышающей шестикратный размер месячного расчетного показателя, установленного на соответствующий финансовый год законом о республиканском бюджете, определяемые веб-порталом автоматически на основании сведений органов государственных доходов не ранее даты размещения объявления о проведении конкурса;
- 2) не подлежать процедуре банкротства либо ликвидации;
- 3) наличие материальных и трудовых ресурсов.

134. После утверждения проекта конкурсной документации организатор конкурса формирует проект конкурсной документации на веб-портале на казахском и русском языках.

135. Организатор конкурса не позднее трех рабочих дней со дня утверждения проекта конкурсной документации размещает в рабочие дни в период с 9.00 часов до 18.00 часов по времени города Астаны на веб-портале текст объявления о проведении конкурса согласно [приложению 3](#) к настоящим Правилам, а также проекта конкурсной документации.

136. Обязательным условием утверждения конкурсной документации является предварительное обсуждение проекта конкурсной документации потенциальными поставщиками.

Замечания к проекту конкурсной документации, а также запросы о разъяснении положений конкурсной документации могут быть направлены потенциальными поставщиками посредством веб-портала заказчику, организатору не позднее пяти рабочих дней со дня размещения объявления о проведении конкурса.

При отсутствии замечаний к проекту конкурсной документации, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации в течении пяти рабочих дней со дня размещения объявления о проведении конкурса, конкурсная документация считается утвержденной.

При наличии замечаний, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации заказчик, организатор в течение пяти рабочих дней со дня истечения срока предварительного обсуждения конкурсной документации принимают следующие решения:

- 1) вносят изменения и (или) дополнения в проект конкурсной документации;
- 2) отклоняют замечания к проекту конкурсной документации с указанием обоснований и причин их отклонения;
- 3) дают разъяснения положений конкурсной документации.

В случае внесения изменений и (или) дополнений организатор в течение пяти рабочих дней со дня истечения срока предварительного обсуждения проекта конкурсной документации, в ответ на запросы либо замечания потенциальных поставщиков, вносит изменения и (или) дополнения в конкурсную документацию и принимает решение об утверждении измененной конкурсной документации на веб-портале в порядке, установленном [пунктом 27](#) настоящих Правил.

Со дня принятия решений, предусмотренных [подпунктами 2\) и 3\)](#) настоящего пункта конкурсная документация считается утвержденной.

Организатор не позднее одного рабочего дня со дня утверждения конкурсной документации размещает на веб-портале протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации по форме согласно [приложению 5](#) к настоящим Правилам.

Протокол предварительного обсуждения конкурсной документации размещается в рабочие дни в рабочее время (с 09.00 до 18:00 по времени города Астаны).

При этом, прием заявок осуществляется на следующий рабочий день (с 09.00 по времени города Астаны) после дня размещения протокола предварительного обсуждения.

В случае внесения изменений и (или) дополнений в проект конкурсной документации, в соответствии с [подпунктом 1\)](#) настоящего пункта, организатор вместе с протоколом предварительного обсуждения конкурсной документации размещает утвержденный текст конкурсной документации, с автоматическим уведомлением потенциальных поставщиков, получивших проект конкурсной документации.

Протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации содержит информацию о поступивших замечаниях к проекту конкурсной документации и принятым по ним решениям.

Протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации подписывается председателем конкурсной комиссии.

В случае принятия решения об отклонении замечаний к проекту конкурсной документации, в соответствии с [подпунктом 2\)](#) настоящего пункта, подробное обоснование причин их отклонения указывается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации.

При поступлении запросов потенциальных поставщиков о разъяснении положений конкурсной документации посредством веб-портала, в соответствии с [подпунктом 3\)](#) настоящего пункта, текст разъяснения положений конкурсной документации отражается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации.

Текст разъяснения положений проекта квалификационных требований, технической спецификации и проекта договора, являющихся неотъемлемой частью конкурсной документации отражается в протоколе предварительного обсуждения проекта конкурсной документации..

137. Срок окончательной даты представления потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе составляет не менее пятнадцати календарных дней со дня размещения протокола предварительного обсуждения проекта конкурсной документации и текста утвержденной конкурсной документации.

138. При осуществлении повторного конкурса организатор конкурса не менее чем за десять календарных дней до окончательной даты представления заявок на участие в конкурсе размещает на веб-портале текст объявления об осуществлении повторного конкурса при условии неизменности конкурсной документации несостоявшегося конкурса, за исключением срока исполнения договора в связи с проведением повторного конкурса.

139. Со дня размещения объявления о проведении конкурса всем желающим предоставляется возможность бесплатного получения посредством веб-портала проекта конкурсной документации для предварительного обсуждения и утвержденной по результатам предварительного обсуждения конкурсной документации

140. Не допускается предоставление конкурсной документации, либо проекта конкурсной документации до момента извещения о проведении конкурса на веб-портале.

141. Заявка на участие в конкурсе подается в форме электронного документа посредством веб-портала до истечения окончательного срока ее представления, указанного в конкурсной документации и является формой выражения согласия потенциального поставщика с условиями, установленными конкурсной документацией, а также согласия потенциального поставщика на получение сведений о нем, подтверждающих соответствие требованиям квалификационным и конкурсной документации по выбору поставщика, предусмотренных настоящими Правилами.

142. Заявка на участие в конкурсе, представляемая организатору потенциальным поставщиком, изъявившим желание участвовать в конкурсе, содержит документы, перечисленные в конкурсной документации.

143. Представленные потенциальными поставщиками заявки на участие в конкурсе автоматически регистрируются на веб-портале.

144. Заявка на участие в конкурсе считается принятой в момент автоматической отправки веб-порталом соответствующего уведомления потенциальному поставщику, подавшему заявку на участие в конкурсе.

145. Потенциальный поставщик подает только одну заявку на участие в конкурсе, в случае разбивки по лотам – в лоте.

146. Потенциальный поставщик не вправе участвовать в конкурсе и заявка на участие в конкурсе потенциального поставщика подлежит автоматическому отклонению веб-порталом в следующих случаях:

1) потенциальным поставщиком ранее представлена заявка на участие в данном конкурсе;

2) заявка на участие в конкурсе поступила на веб-портал после истечения окончательного срока приема заявок на участие в данном конкурсе;

3) близкие родственники, супруг (супруга) или свойственники первых руководителей данного потенциального поставщика и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика участвуют в принятии решения о выборе поставщика либо являются представителем заказчика или организатора конкурса в проводимых конкурсах;

4) руководитель потенциального поставщика, претендующего на участие в конкурсе, связан с управлением, учреждением, участием в уставном капитале юридических лиц, находящихся в реестре недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);

5) руководитель потенциального поставщика, претендующего на участие в конкурсе, является физическим лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность, включенным в реестр недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);

6) потенциальный поставщик, являющийся физическим лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность, претендующий на участие в конкурсе, является руководителем потенциального поставщика, который включен в реестр недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);

7) потенциальный поставщик состоит в реестре недобросовестных участников государственных закупок, перечень недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков);

8) потенциальный поставщик имеет неисполненные обязательства по исполнительным документам и включены уполномоченным органом, осуществляющим реализацию государственной политики и государственное регулирование деятельности в сфере обеспечения исполнения исполнительных документов, в Единый реестр должников.

9) наличия налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере, превышающем шестикратный месячный расчетный показатель, установленный на соответствующий финансовый год законом о республиканском бюджете;

10) потенциальный поставщик не является резидентом Республики Казахстан;

11) на имущество потенциального поставщика, балансовая стоимость которого превышает десять процентов от стоимости соответствующих основных средств, наложен арест;

12) потенциальный поставщик, и (или) их руководитель включены в перечень организаций и лиц, связанных с финансированием терроризма и экстремизма, в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

13) подлежит процедуре банкротства либо ликвидации.

147. Срок действия заявки на участие в конкурсе, представляемой потенциальным поставщиком для участия в конкурсе, составляет не менее шестидесяти календарных дней с даты вскрытия заявок на участие в конкурсе и соответствует сроку, установленному конкурсной документацией.

148. Изменение или отзыв потенциальным поставщиком заявки на участие в конкурсе осуществляется в любое время до истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

149. Отзыв заявки на участие в конкурсе после истечения окончательного срока их представления не допускается.

150. Представление потенциальным поставщиком отдельных документов, требуемых в соответствии с конкурсной документацией, осуществляется через получение документов посредством обращения в государственные информационные системы и (или) государственные базы данных, либо посредством заполнения электронной формы с использованием веб-портала.

151. Потенциальный поставщик до истечения окончательного срока их представления размещает на веб-портале конкурсную заявку, содержащую следующие документы:

1) заявку на участие в конкурсе, составленную на казахском и русском языках, потенциального поставщика согласно [приложениям 4, 5](#) к Типовой конкурсной документации с указанием срока действия;

2) обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде денег, находящихся в электронном кошельке потенциального поставщика или электронной банковской гарантии в размере одного процента от суммы, выделенной для приобретения товаров;

3) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика согласно [приложению 3](#) к Типовой конкурсной документации.

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно [приложению 6](#) к Типовой конкурсной документации.

152. Сумма обеспечения заявки на участие в конкурсе, исчисленная в тынах округляется. При этом сумма менее пятидесяти тын округляется до нуля, а сумма, равная пятидесяти тынам и выше, округляется до одного тенге.

153. Внесение обеспечения заявки на участие в конкурсе осуществляется отдельно на каждый лот или на общую сумму лотов конкурса, в которых потенциальный поставщик принимает участие.

В случае внесения потенциальным поставщиком обеспечения заявки на участие в конкурсе в виде гарантийного денежного взноса, который вносится на банковский счет организатора либо на счет, предусмотренный бюджетным законодательством Республики Казахстан для организаторов, являющихся государственными органами и государственными учреждениями, то она представляется в виде электронной копии платежного документа, подтверждающего гарантийный денежный взнос. При этом гарантийный денежный взнос вносится на указанный в конкурсной документации банковский счет до окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

154. Вскрытие заявок на участие в конкурсе производится веб-порталом автоматически в течение пяти минут с момента истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе.

155. В случае если на конкурс (лот) представлена только одна заявка на участие в конкурсе (лоте), то такая заявка также вскрывается и рассматривается в соответствии с настоящими Правилами.

156. Протокол вскрытия заявок на участие в конкурсе размещается веб-порталом автоматически в момент их вскрытия согласно [приложению 4](#) к настоящим Правилам. При этом веб-портал рассылает автоматические уведомления членам конкурсной комиссии, потенциальным поставщикам, подавшим заявки на участие в конкурсе.

157. До начала проведения конкурса члены конкурсной комиссии, секретарь конкурсной комиссии ознакомились с утвержденной конкурсной документацией и приложениями к ней.

158. Конкурсная комиссия посредством веб-портала рассматривает заявки на участие в конкурсе в целях определения потенциальных поставщиков, соответствующих квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации.

159. При рассмотрении заявок на участие в конкурсе на предмет соответствия потенциальных поставщиков квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, конкурсная комиссия:

1) в письменной форме и (или) форме электронного документа запрашивает у потенциальных поставщиков материалы и разъяснения в связи с их заявками с тем, чтобы упростить рассмотрение, сопоставление заявок на участие в конкурсе;

2) в целях уточнения сведений, содержащихся в заявках на участие в конкурсе, в письменной форме и (или) форме электронного документа запрашивает необходимую информацию у соответствующих физических или юридических лиц, государственных органов.

160. Не допускаются направление запроса и действия конкурсной комиссии, связанные с дополнением заявки на участие в конкурсе недостающими документами, заменой документов, представленных в заявке на участие в конкурсе, приведением в соответствие ненадлежащим образом оформленных документов.

Конкурсная комиссия рассматривает заявку на участие в конкурсе как отвечающую требованиям конкурсной документации, если в ней присутствуют грамматические или арифметические ошибки, которые можно исправить, не затрагивая существа представленной заявки.

161. В целях уточнения соответствия потенциальных поставщиков квалификационным требованиям в части их непричастности к процедуре банкротства либо ликвидации конкурсная комиссия рассматривает информацию, размещенную на интернет-ресурсе уполномоченного органа, осуществляющего контроль за проведением процедур банкротства либо ликвидации.

162. По результатам рассмотрения заявок на участие в конкурсе конкурсная комиссия в течение пяти рабочих дней со дня вскрытия заявок на участие в конкурсе:

1) определяет потенциальных поставщиков, которые соответствуют квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, признает участниками конкурса;

2) применяет и рассчитывает критерии;

3) оформляет протокол об итогах конкурса согласно [приложению 6](#) к настоящим Правилам.

163. Решение конкурсной комиссии принимается голосованием посредством веб-портала и считается принятым, если за него проголосовали большее количество членов конкурсной комиссии от общего количества членов конкурсной комиссии. В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председатель конкурсной комиссии.

В случае несогласия с решением конкурсной комиссии любой член данной конкурсной комиссии выражает свое мнение, которое размещается на веб-портале в форме электронной копии документа.

В случае отсутствия подписи какого-либо члена конкурсной комиссии, в соответствующих протоколах конкурсной комиссии секретарем конкурсной комиссии на веб-портале размещается документ или информация, содержащие причину отсутствия подписи.

164. Протокол об итогах конкурса содержит следующую информацию:

1) о запросах конкурсной комиссии в соответствии с [пунктом 159](#) настоящих Правил;

2) о потенциальных поставщиках, заявки на участие в конкурсе которых были отклонены, с подробным описанием причин их отклонения, в том числе с указанием сведений и документов, подтверждающих их несоответствие квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации;

3) о применении конкурсной комиссией критериев;

4) определение победителя конкурса, а также потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место, и размещение на веб-портале протокола об итогах закупок.

165. Конкурсная комиссия признает внесенное обеспечение заявки на участие в конкурсе, не соответствующим требованиям конкурсной документации, в случаях:

1) недостаточного срока действия обеспечения заявки на участие в конкурсе, представленной в виде электронной банковской гарантии;

2) ненадлежащего оформления обеспечения заявки на участие в конкурсе, которое выражается в отсутствии сведений, не позволяющих конкурсной комиссии установить:

лицо, выдавшее обеспечение заявки на участие в конкурсе;

название и номер конкурса, для участия в котором вносится обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде электронной банковской гарантии;

срок действия обеспечения заявки на участие в конкурсе, условия его предоставления, представленной в виде электронной банковской гарантии и (или) сумму обеспечения заявки на участие в конкурсе;

лицо, которому выдано обеспечение заявки на участие в конкурсе;

лицо, в пользу которого вносится обеспечение заявки на участие в конкурсе;

3) внесения обеспечения заявки на участие в конкурсе в размере менее одного процента от суммы, выделенной на конкурс (лот).

166. Организатор возвращает потенциальному поставщику обеспечение заявки на участие в конкурсе, в течение трех рабочих дней со дня наступления одного из следующих случаев:

1) размещения протокола вскрытия в случаях отзыва данным потенциальным поставщиком своей заявки на участие в конкурсе до истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе;

2) подписания протокола об итогах конкурса. Указанный случай не распространяется на участника конкурса, определенного победителем конкурса;

3) подписания потенциальным поставщиком договора и внесения им обеспечения исполнения договора.

167. Обеспечение заявки на участие в конкурсе, внесенное в виде электронной банковской гарантии, не возвращается организатором конкурса потенциальному поставщику при наступлении одного из следующих случаев:

1) потенциальный поставщик, определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора;

2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо ненадлежащим образом исполнил, в том числе несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией, о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

Обеспечение заявки на участие в конкурсе, внесенное через электронный кошелек, блокируется единым оператором и не возвращается потенциальному поставщику при наступлении одного из следующих случаев:

1) потенциальный поставщик, определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора;

2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо ненадлежащим образом исполнил, в том числе несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

В этих случаях сумма обеспечения заявки на участие в конкурсе зачисляется в доход соответствующего бюджета.

Не допускается совершение потенциальным поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части денег, находящихся в электронном кошельке.

Не допускается использование единым оператором денег, находящихся в электронном кошельке, за исключением случаев, указанных в настоящем пункте.

168. Единый оператор в течение пяти рабочих дней со дня поступления от заказчика заявления посредством веб-портала осуществляет перевод с электронного кошелька потенциального поставщика заблокированных денег по обеспечению заявки на указанный в заявлении заказчика счет, если потенциальный поставщик уклонился от заключения договора или, заключив договор, не внес обеспечение исполнения договора.

169. По требованию потенциального поставщика о возврате денег, размещенных на его электронном кошельке, единый оператор в течение трех рабочих дней с даты поступления такого требования возвращает указанные деньги, в отношении которых не осуществлено блокирование или блокирование прекращено.

170. Протокол об итогах конкурса подписывается на веб-портале всеми членами конкурсной комиссии и размещается секретарем конкурсной комиссии в день принятия решения об итогах конкурса, на веб-портале, с автоматическим уведомлением всех потенциальных поставщиков, подавших заявки на участие в конкурсе.

171. Конкурсная комиссия в протоколе итогов конкурса указывает причину признания внесенного обеспечения заявки на участие в конкурсе не соответствующей требованиям конкурсной документации.

172. Конкурсная комиссия при формировании протокола об итогах конкурса выставляет баллы в соответствии с критериями, согласно [приложению 8](#) к Типовой конкурсной документации, применительно к каждому потенциальному поставщику, представившему заявку на участие в конкурсе, за исключением случаев, когда на участие в конкурсе представлена одна заявка.

Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов.

В случае если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий нормам настоящих Правил, то он признается победителем конкурса.

173. В случае если два и более потенциальных поставщика набрали одинаковое количество баллов победителем признается участник конкурса, набравший наибольшее количество баллов по критерию "опыт работы на рынке товаров за последние 7 лет" согласно [приложению 8](#) к Типовой конкурсной документации.

При равенстве количества баллов по опыту работы победителем признается участник конкурса, заявка на участие которого поступила ранее заявок на участие в конкурсе других потенциальных поставщиков.

174. Конкурс признается организатором конкурса несостоявшимся в случаях:

1) отсутствия представленных заявок;

2) если к участию в конкурсе не допущен ни один потенциальный поставщик;

3) победитель конкурса уклонился от заключения договора, в случае, если данный поставщик является единственным участником конкурса.

175. При признании конкурса несостоявшимся организатор конкурса объявляет о повторном проведении конкурса в соответствии с [пунктом 30](#) настоящих Правил.

При обжаловании потенциальным поставщиком действий (бездействия), решения заказчика, организатора, конкурсной комиссии в уполномоченный орган не позднее пяти рабочих дней со дня размещения протокола об итогах конкурса, размещение объявления о повторном проведении конкурса приостанавливается до окончания срока рассмотрения жалобы.

176. В случае уклонения победителя конкурса от заключения договора, при участии в конкурсе двух и более потенциальных поставщиков, конкурсная комиссия принимает решение о заключении договора с потенциальным поставщиком, следующим по количеству набранных баллов за победителем конкурса в соответствии с критериями выбора поставщиков товаров и в течение двух рабочих дней направляет ему договор, удостоверенный электронной цифровой подписью, посредством веб-портала.

Потенциальный поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения договора подписывает договор электронной цифровой подписью.

177. В целях обеспечения бесперебойной деятельности заказчика по организации питания воспитанников и обучающихся последний продлевает на период до вступления в силу договора с победителем конкурса действие договора с действующим поставщиком путем прямого заключения договора в случае отсутствия нарушений со стороны поставщика.

В случае отказа поставщика от продления срока действия договора, наличия нарушений со стороны поставщика договор заключается с потенциальным поставщиком, занявшим второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место на предыдущем конкурсе, на период до вступления в силу договора с победителем конкурса.

В случае отказа поставщика от продления срока действия договора, наличия нарушений со стороны поставщика, отказа от заключения договора или отсутствия потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место на предыдущем конкурсе, организатор конкурса, заказчик принимает решение о привлечении поставщика, осуществляющего поставку товаров, соответствующего квалификационным требованиям и имеющего опыт по поставке товаров в организациях образования не менее 2-х лет.

При этом такие закупки осуществляются в объеме, не превышающем объема закупок таких товаров, необходимого для обеспечения потребности заказчика в течение срока проведения конкурса, но не более чем на два месяца.

В случае обжалования итогов конкурса, решения уполномоченного органа договор продлевается на период обжалования.

178. Заказчик, организатор конкурса в течение двух рабочих дней размещает на интернет-ресурсе заказчика, организатора конкурса информацию о поставщике товаров.

179. При признании повторного конкурса несостоявшимся в соответствии с [пунктом 174](#) настоящих Правил заказчик конкурса принимает решение о привлечении путем прямого заключения договора поставщика, осуществляющего поставку товаров по организации питания, соответствующего квалификационным требованиям и имеющего опыт работы по поставке товаров в организации образования не менее 2-х лет.

Организатор в течение двух рабочих дней со дня принятия решения о привлечении поставщика направляет посредством веб-портала приглашение потенциальному поставщику, определенному заказчиком, согласно [приложению 8](#) к настоящим Правилам.

При согласии потенциального поставщика, данный потенциальный поставщик в течение пяти календарных дней направляет посредством веб-портала заказчику свое подтверждение об участии с приложением подтверждающих документов об опыте работы согласно [приложению 8](#) к Типовой конкурсной документации.

Заказчик в течение трех рабочих дней со дня получения подтверждения об участии направляет потенциальному поставщику проект договора, удостоверенный электронной цифровой подписью посредством веб-портала.

Проект договора удостоверяется потенциальным поставщиком посредством электронной цифровой подписи в течение трех рабочих дней со дня получения проекта договора.

180. Потенциальный поставщик не допускается к участию в конкурсе если:

1) он определен не соответствующим квалификационным требованиям по следующим основаниям:

непредставление, а равно представление неполных сведений о квалификации к конкурсной документации; несоответствие потенциального поставщика квалификационным требованиям в части обладания материальными и трудовыми ресурсами, достаточными для исполнения обязательств по договору, указанным в конкурсной документации; установлен факт представления недостоверной информации по квалификационным требованиям;

2) если его заявка на участие в конкурсе определена не соответствующей требованиям конкурсной документации по следующим основаниям:

непредставление технического задания;

представление потенциальным поставщиком технического задания, не соответствующего требованиям конкурсной документации, а равно непредставление документов, требуемых техническим заданием;

непредставление обеспечения заявки на участие в конкурсе в соответствии с требованиями конкурсной документации и настоящих Правил;

установлен факт представления недостоверных сведений по документам, представленным в конкурсной заявке.

181. Обжалование действий (бездействия), решения заказчика, организатора, комиссий осуществляется поставщиком, если их действия (бездействие), решения нарушают права и законные интересы потенциального поставщика.

При обжаловании в уполномоченный орган не позднее пяти рабочих дней со дня размещения протокола об итогах конкурса срок заключения договора приостанавливается до окончания срока рассмотрения жалобы. Обжалование лиц, не принимавших участие в конкурсе, не приостанавливает срок заключения договора.

182. Жалоба рассматривается в рамках электронного государственного аудита, камерального контроля в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном аудите и финансовом контроле.

183. Уполномоченный орган не позднее одного рабочего дня со дня поступления жалобы направляет уведомление заказчику о приостановлении заключения договора.

184. Жалоба на действия (бездействие), решения заказчика, организатора конкурса, комиссий в уполномоченный орган содержит наименование, место нахождения юридического лица, действия (бездействие), решения которого обжалуются, наименование, место нахождения лица, подавшего жалобу, сведения о конкурсе, обжалованные действия (бездействие), решения заказчика, организатора конкурса, комиссий. К жалобе прилагаются документы, подтверждающие доводы лица, подавшего жалобу.

Жалоба подписывается подающим ее лицом или его представителем. К жалобе, поданной представителем, прилагается доверенность или иной документ, удостоверяющий полномочия представителя.

185. Жалоба возвращается подавшему ее лицу без рассмотрения в течение двух рабочих дней со дня поступления в случае, если:

1) жалоба не соответствует нормам, установленным [пунктом 184](#) настоящих Правил;

2) жалоба не подписана либо подписана лицом, не имеющим полномочий на ее подписание.

186. Протокол об итогах конкурса является основанием для заключения договора о поставке товаров. Договор о поставке товаров (далее – договор) заключается между заказчиком и поставщиком.

187. В течение трех рабочих дней по истечении срока обжалования протокола об итогах конкурса заказчик направляет потенциальному поставщику подписанный договор о поставке товаров, составленный в соответствии с Типовым договором о поставке товаров согласно приложению 10 к Типовой конкурсной документации.

188. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и при отсутствии нарушений со стороны поставщика продлевается путем прямого заключения договора два раза на последующие финансовые годы.

Продление срока действия договора осуществляется в соответствии с планом приобретения товаров в течение 3-х рабочих дней со дня истечения срока действия договора.

При изменении количества воспитанников и обучающихся, обеспечивающихся питанием вносятся изменения в договор.

Внесение изменений и (или) дополнений в план приобретения товаров в части изменения цены осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на товары на портале государственных закупок.

При внесении изменений и (или) дополнений в план приобретения товаров вносятся изменения и (или) дополнения в действующий договор на текущий финансовый год без проведения конкурсных процедур.

189. Поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения договора подписывает и возвращает организатору конкурса подписанный договор о поставке товаров.

190. Поставщик в течение десяти рабочих дней со дня заключения договора вносит обеспечение исполнения договора.

При этом заказчик в течение двух рабочих дней со дня истечения срока внесения обеспечения исполнения договора направляет поставщику уведомление о намерении расторгнуть договор. Если поставщик в течение трех рабочих дней со дня получения уведомления не внес обеспечение исполнения договора, заказчик направляет уведомление о расторжении договора.

191. Все споры, возникающие в процессе исполнения договорных обязательств, разрешаются в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан.

192. В случаях, когда процедуры выбора поставщика, проведенных в рамках предварительного годового плана приобретения, завершены до утверждения соответствующего бюджета, договор направляется победителю в течение пяти рабочих дней со дня утверждения соответствующего бюджета.

193. Потенциальный поставщик, не подписавший договор в течение указанного срока, считается уклонившимся от заключения договора.

194. В случае если потенциальный поставщик, признанный победителем, и потенциальный поставщик, занявший второе место, в сроки, установленные Правилами, не представил заказчику подписанный договор и (или) не внес обеспечение исполнения договора, то организатор конкурса в соответствии с Правилами формирования перечня недобросовестных поставщиков (потенциальных поставщиков) не позднее тридцати календарных дней обращается с иском в суд о признании такого поставщика недобросовестным поставщиком.

195. В случае признания потенциального поставщика, определенного победителем, уклонившимся от заключения договора, организатор удерживает внесенное им обеспечение заявки на участие в конкурсе.

196. Если потенциальный поставщик, определенный победителем, не представил заказчику подписанный договор, не внес обеспечение исполнения договора в течение десяти рабочих дней со дня получения договора, заказчик по истечении трех рабочих дней со дня получения уведомления поставщика о расторжении договора направляет потенциальному поставщику, занявшему второе место, договор. Договор подписывается потенциальным поставщиком, занявшим второе место, в течение трех рабочих дней со дня представления ему договора.

Если потенциальный поставщик, занявший второе место, не подписал в установленный срок подписанный заказчиком договор, заказчик осуществляет повторный конкурс.

197. Договор не заключается при вынесении решения органами финансов об отмене решений организатора и конкурсной комиссии, принятых с нарушением настоящих Правил, либо об отмене конкурса до заключения договора, в том числе в период обжалования организатором такого решения уполномоченного органа.

198. В случае отмены уполномоченным органом решений организатора и конкурсной комиссии либо конкурса (лота) организатор конкурса в течение 3-х рабочих дней со дня получения решения уполномоченного органа размещает его на веб-портале. В течение 3-х рабочих дней со дня размещения решения уполномоченного органа организатор конкурса осуществляет пересмотр итогов конкурса или размещает на веб-портале объявление о конкурсе.

199. Размер обеспечения исполнения договора устанавливается организатором конкурса в размере трех процентов от общей суммы договора.

200. Поставщик выбирает один из следующих видов обеспечения исполнения договора:

- 1) гарантийный денежный взнос, который вносится на банковский счет заказчика либо на счет, предусмотренный бюджетным законодательством Республики Казахстан;
- 2) банковскую гарантию.

Заказчик возвращает поставщику обеспечение исполнения договора в течение пяти рабочих дней со дня полного и надлежащего исполнения поставщиком своих обязательств по договору.

При продлении договора обеспечение исполнения договора вносится поставщиком на соответствующий финансовый год в течение десяти рабочих дней со дня получения договора.

201. Документы об исполнении договора (акт приема-передачи товара, счет-фактура) оформляются в электронной форме.

Договор считается исполненным при условии полного выполнения заказчиком и поставщиком принятых обязательств по указанному договору.

Исполнение договора при поставке товаров осуществляется в следующей последовательности:

- 1) доставка товара в пункт назначения товара с предоставлением оригинала накладной;
- 2) оформление поставщиком акта приема-передачи товара посредством веб-портала с прикреплением электронной копии накладной, подтверждающий факт доставки товара;
- 3) приемка товара заказчиком;
- 4) оформление электронной счет-фактуры, выписанной посредством информационной системы электронных счетов-фактур, в соответствии с Правилами выписки счета-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур, утвержденными приказом Первого заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан – Министра финансов Республики Казахстан от 22 апреля 2019 года № 370 (Зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 18583) (далее – Правила выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур);
- 5) оплата заказчиком за поставленный товар.

202. Поставщик направляет посредством веб-портала заказчику утвержденный электронно-цифровой подписью акт приема-передачи товаров по форме согласно [приложению 9](#) к настоящим Правилам с заполнением сведений о товарах.

203. Заказчик не позднее трех рабочих дней со дня получения на веб-портале уведомления об оформлении поставщиком акта приема-передачи товара заполняет в акте информацию по договору и подписывает его электронно-цифровой подписью либо отказывает в принятии товара с указанием аргументированных обоснований.

Приложение 1
к Правилам организа
питания обучающихся
государственных орга
среднего образования
внешкольных организ
дополнительного обра
также приобретения т
связанных с обеспечен
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в
государственных дош
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
послесреднего образо

Форма

Утверждаю:

(указать полное наим
Заказчика и фамилия,
отчество (при его нал
его должностного лиц

План приобретения услуг и (или) товаров на _____ год
Наименование заказчика (на казахском языке) _____
Наименование заказчика (на русском языке) _____
Общие сведения

БИН заказчика	Для государственных учреждений		Наименование заказчика
	Код ГУ	Вид бюджета	
1	2	3	4

План приобретения услуг и (или) товаров

№	Тип пункта плана	Администратор бюджетной программы	Программа*	Подпрограмма*	Специфика*	Источник финанс
1	2	3	4	5	6	7

Код товара, услуги	Наименование закупаемых товаров, услуг	Краткая характеристика (описание) товаров, услуг	Способ закупок	Единица измерения	Общее количество, объем
9	10	11	12	13	14

Планируемый срок объявления закупки (месяц)	Срок поставки товара, оказания услуг (на казахском	Срок поставки товара, оказания	КАТО	Место поставки товара, оказания услуг	Место поставки товара, оказания

	языке)	услуг (на русском языке)		(на казахском языке)	услуг (на русском языке)
17	18	19	20	21	22

Общие сведения:

1) Поле "БИН заказчика" – бизнес идентификационный номер (двенадцатизначный код) организации, указанный в свидетельстве о государственной регистрации (перерегистрации) юридического лица;

2) поле "Код ГУ" – указывается код государственного учреждения (семизначный код), присваиваемый центральным уполномоченным органом по исполнению бюджета;

3) поле "Вид бюджета" – указывается значение, обозначающее вид бюджета, за счет средств которого содержится государственное учреждение (республиканский бюджет; областной бюджет, бюджет города республиканского значения, столицы; районный бюджет, города областного значения);

4) поле "Наименование заказчика" – указывается полное наименование организации;

5) поле "Финансовый год" – указывается финансовый год, на который составляется план приобретения услуг и (или) товаров на _____ год.

План приобретения услуг и (или) товаров:

1) Поле "№" – идентификационный код государственной закупки, определяемый веб-порталом;

2) поле "Тип пункта плана" – указывается одно из следующих значений типов пункта плана:

Закупки, не превышающие финансовый год;

Закупки, превышающие финансовый год;

Закупки в счет условной экономии;

3) поле "Код Администратора" – указывается код Администратора бюджетной программы, присваиваемый центральным уполномоченным органом по бюджетному планированию;

4) поле "Программа" – указывается код бюджетной программы функциональной классификации расходов, в рамках которой будет осуществляться приобретение услуг и (или) товаров;

5) поле "Подпрограмма" – указывается код бюджетной подпрограммы функциональной классификации расходов, в рамках которой будет осуществляться приобретение услуг и (или) товаров;

6) поле "Специфика" – указывается код спецификации экономической классификации расходов, в рамках которой будет осуществляться приобретение услуг и (или) товаров;

7) поле "Источник финансирования" – необходимо из выпадающего списка указать источник финансирования приобретения услуг и (или) товаров:

за счет денег от реализации государственными учреждениями товаров (работ, услуг), остающихся в их распоряжении;

за счет средств спонсорской и благотворительной помощи;

за счет трансфертов органам местного самоуправления;

8) поле "Вид предмета закупок" – указывается вид предмета приобретения услуг и (или) товаров (товар, услуга);

9) поле "Код товара, услуги" – указывается код товара, услуги в соответствии со справочником товаров, услуг;

10) поле "Наименование закупаемых товаров, услуг" – указывается наименование закупаемых товаров, услуг в соответствии с введенным значением в поле "Код товара, услуги";

11) поле "Краткая характеристика (описание) товаров, услуг" – указывается краткая характеристика (описание) закупаемых товаров, услуг в соответствии с введенным значением в поле "Код товара, услуги";

12) поле "Способ закупок" – указывается способ закупки;

13) поле "Единица измерения" – указывается единица измерения предмета закупок в соответствии с введенным значением в поле "Код товара, услуги";

14) поле "Общее количество, объем" – указывается общее количество или объем приобретаемых товаров, услуг;

15) поле "Цена за единицу, тенге" – указывается цена за единицу предмета закупок в тенге;

16) поле "Общая сумма (утвержденная для закупки), тенге" – рассчитывается путем умножения значения поля "Общее количество, объем" на значение поля "Цена за единицу, тенге" и обозначает сумму, на которую планируется произвести закупку;

17) поле "Планируемый срок объявления закупки (месяц)" – указывается месяц, в котором планируется приобретение услуг и (или) товаров;

18) поле "Срок поставки товара, оказания услуг (на казахском языке)" – указывается срок поставки товара, оказания услуг на казахском языке;

19) поле "Срок поставки товара, оказания услуг (на русском языке)" – указывается срок поставки товара, оказания услуг на русском языке;

20) поле "КАТО" – указывается код населенного пункта в соответствии со справочником "Классификатор административно-территориальных объектов" в числовом значении;

21) поле "Место поставки товара, оказания услуг (на казахском языке)" – указывается место поставки товара, оказания услуг на казахском языке;

22) поле "Место поставки товара, оказания услуг (на русском языке)" – указывается место поставки товара, оказания услуг на русском языке;

23) поле "Размер авансового платежа, %" – указывается размер планируемого авансового платежа;

24) поле "Признак поставщика" – указывается признак проведения закупок у отдельных категорий потенциальных поставщиков.

связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического, профессионального, послесреднего образования.

Форма

Утверждаю

_____ (полное наименование)

(Ф.И.О., утвердившее конкурсную документацию)
Решение № ____ Дата ____

Типовая конкурсная документация по выбору поставщика

_____ (указать наименование конкурса, лот с наименованием организации образования)
Заказчик (не указывается для организаторов, выступающих в одном лице с заказчиком)

_____ (указывается наименование, местонахождение, БИН, банковские реквизиты)
Организатор конкурса _____
(указать полное наименование, местонахождение заказчика, БИН, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

Секретарь конкурсной комиссии _____
(указывается Ф. И. О. (при его наличии), должность, телефон, e-mail)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика _____
(указать наименование услуг или товаров).

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) по приобретению услуг или товаров _____ тенге (в случае разделения на лоты сумма указывается для каждого лота отдельно), в том числе НДС (указать сумму НДС цифрами и прописью)/без учета НДС.

3. Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно [приложению 1](#), при выборе поставщика товаров перечень приобретаемых товаров по форме согласно [приложению 2](#) к настоящей Типовой конкурсной документации;

2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги (с приложением перспективного меню, утвержденного органом образования и соответствующего установленным законодательством Республики Казахстан нормам) или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования согласно [приложению 3](#) к настоящей Типовой конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических лиц и юридических лиц по формам согласно [приложениям 4, 5](#) к настоящей Типовой конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно [приложению 6](#) к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно [приложениям 7, 8](#) к настоящей Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор об оказании услуги согласно [приложению 9](#) и Типовой договор о поставке товаров согласно [приложению 10](#) к Типовой конкурсной документации.

4. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг или товаров, в одной из нижеперечисленных форм:

1) денег, находящихся в электронном кошельке потенциального поставщика;

2) электронной банковской гарантии.

Потенциальный поставщик размещает на веб-портале пакет документов согласно настоящим Правилам в срок до окончания срока представления заявок.

Приложение 1
к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, внешкольных организ...

дополнительного обра
 также поставщика тов
 связанных с обеспече
 питания детей,
 воспитывающихся и
 обучающихся в дошко
 организациях, органи
 образования для детей
 детей, оставшихся без
 попечения родителей,
 организациях техниче
 профессионального,
 послесреднего образо
 Форма

Перечень категорий получателей услуги
 Конкурс по _____
 (указать полное наименование организатора конкурса)

№ лота
Общая сумма на лот в тенге (указать сумму) без учета НДС
Сроки оказания услуги
Место оказания услуги
Всего воспитанников и обучающихся
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета
Из них:
Количество детей, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета согласно <u>постановлению</u> Правительства Республики Казахстан от 25 января 2008 года № 64 "Об утверждении Правил формирования, направления расходования и учета средств, выделяемых на оказание финансовой материальной помощи обучающимся и воспитанникам государственных учреждений образования из семей, имеющих право на получение государственной адресной социальной помощи, а также из семей, не получающих государственную адресную социальную помощь, в которых среднедушевой величины прожиточного минимума, и детям - сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, проживающим в семьях, детям из семей, нуждающимся в экстренной помощи в результате чрезвычайных ситуаций, и иным категориям обучающихся и воспитанников" (далее – ПП РК № 64 от 25 января 2008 года)
другие (указать категорию и количество детей)
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
стоимость питания для детей, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)
Пришкольный лагерь
Количество детей в пришкольном лагере
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета
Из них:
количество детей, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года
другие (указать категорию и количество детей)
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
стоимость питания для детей, обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января 2008 года
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)

Примечание:
 Дата

Приложение 2
 к Типовой конкурсной
 документации по выбо
 поставщика услуги ил
 по организации пита
 обучающихся в органи
 среднего образования
 внешкольных органи
 дополнительного обра
 также поставщика тов

связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического, профессионального, послесреднего образования

Перечень приобретаемых товаров

Конкурс по _____
(указать полное наименование)

№ лота	Наименование заказчика	Наименование товара	Единица измерения
1	2	3	4

продолжение таблицы

Условия поставки	Срок поставки товаров	Место поставки товаров	Размер авансового платежа, %	Сумма, выделенная для приобретения (по лоту №), тенге
6	7	8	9	10

Примечание:

– по пункту 3 наименование товара:

В случае, когда характеристики товаров описываются в техническом задании, в этой графе указывается краткое наименование товара и ссылка на конкретный раздел технического задания по каждой позиции.

* Полное описание и характеристика товаров указывается в техническом задании

Дата

Приложение 3
к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги и/или поставщика товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования и в дошкольных организациях, организациях образования для детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического, профессионального, послесреднего образования

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

Номер закупки:
Наименование конкурса:
Лот №
Наименование лота
Общая сумма на лот в тенге (указать сумму) без учета НДС
Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должны соответствовать услуги по организации питания воспитанников и обучающихся в _____ - (указать наименование организации)
Всего воспитанников и обучающихся
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета

Из них:
Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января
другие (указать категорию и количество детей)
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 2008 года
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)
Пришкольный лагерь
Количество детей в пришкольном лагере
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета
Из них:
количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 25 января
другие (указать категорию и количество детей)
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК № 64 от 2008 года
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)

Основными целями и задачами при организации питания детей в _____ (указать наименование организации образования) являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в _____ (указать место, где будет организовано питание обучающихся, в столовой и (или) в буфете).

Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.

Поставщик услуги на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства.

Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации.

При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534).

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на интернет-ресурсе организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена).

Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет _____

(указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в _____, _____, _____, _____ (указать время и (или) перемены), для второй смены в _____, _____, _____, _____ (указать время и (или) перемены). В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется в _____, _____, _____, _____ (указать время и наименование приема пищи).

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования _____ (указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в _____ часы (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет _____ (фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителю организации среднего образования) сведения:

– об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

– о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса.

Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню.

Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.

В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал "С-витаминизации", журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (указать: накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений).

У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору).

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную проверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены на соответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Примечание.

Каждые характеристики и дополнительные условия к исполнителю указываются отдельной строкой.

Дата

Приложение 4
к Типовой конкурсной
документации по выбо
поставщика услуги ил
по организации питан
обучающихся в органи
среднего образования
внешкольных организ
дополнительного обр
также поставщика тов
связанных с обеспече
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в дошко
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,

Заявка на участие в конкурсе (для юридического лица)

Кому _____
(наименование организатора конкурса)

От кого _____
(полное наименование потенциального поставщика)

1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе

Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика
Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается
Фамилия, имя, отчество (при его наличии) первого руководителя юридического лица

2. _____
(полное наименование юридического лица)

настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе

_____ (полное наименование конкурса, лота (при наличии))
в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание услуги или поставку товаров _____

(указать необходимое)

в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3. _____
(полное наименование юридического лица)

настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных законодательством.

4. _____
(полное наименование юридического лица)

подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемой услуги или приобретаемых товаров

_____ (указать необходимое)

а также иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

_____ (полное наименование юридического лица)

принимает на себя ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение 60 календарных дней с даты вскрытия заявок на участие в конкурсе.

6. В случае признания _____
(наименование юридического лица)

победителем конкурса обязуемся внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую не менее трех процентов от общей суммы договора.

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между организатором конкурса и потенциальным поставщиком.

Дата

Приложение 5
к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, внешкольных организаций дополнительного образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях дополнительного образования для детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического, профессионального, послесреднего образо

Заявка на участие в конкурсе (для физического лица)

Кому _____
(наименование организатора конкурса)

От кого _____
(фамилия, имя, отчество (при его наличии) потенциального поставщика)

1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

Фамилия, имя, отчество (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность
Адрес прописки физического лица - потенциального поставщика Адрес местонахождения индивидуального предпринимателя
Банковские реквизиты физического лица – потенциального поставщика (ИИН, БИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка, в котором обслуживается физическое лицо
Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика

2. _____
(указывается фамилия, имя, отчество (при его наличии) физического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе (указать полное наименование конкурса, лота (при наличии) в качестве потенциального поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг или поставку товаров

_____ (указать необходимое)
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3. _____
(наименование потенциального поставщика)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений, предусмотренных законодательством.

4. _____
(наименование потенциального поставщика)
подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемых услуг или приобретаемых товаров (указать необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

_____ (наименование потенциального поставщика)
принимает на себя ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение 60 календарных дней с даты вскрытия заявок на участие в конкурсе.

6. В случае признания _____
(наименование потенциального поставщика)
победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую не менее трех процентов от общей суммы договора.

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между организатором конкурса и потенциальным поставщиком.

Дата

Приложение 6
к Типовой конкурсной
документации по выбо
поставщика услуги ил
по организации питан
обучающихся в органи
среднего образования
внешкольных органи
дополнительного обра
также поставщика тов
связанных с обеспечен
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в дошко
организациях, органи
образования для дете
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
последнего образо

Сведения о квалификации потенциального поставщика
(заполняется потенциальным поставщиком при приобретении услуг)

1. Наименование потенциального поставщика _____

2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования у потенциального поставщика _____
(указать наименование, фамилию, имя, отчество (при его наличии) потенциального поставщика) имеются необходимый штат работников.

Общее количество составляет _____ работников, в том числе _____ повара (ов), _____ заведующего производством, _____ диетолога или диетической сестры _____ других работников с приложением копий подтверждающих документов:

Фамилия, имя, отчество (при его наличии) работника	ИИН	Образование с присуждением квалификации повара (в области общественного питания) (средне-специальное, техническое и профессиональное, высшее образование) и специальность (№ диплома, свидетельства), разряд (№ сертификата, свидетельства)	Краткосрочные курсы, квалификация (№ свидетельства и (или) № сертификата)	
1		2	3	

3. Объем услуг на рынке услуги, оказанных за предыдущие 7 лет в соответствующем регионе, где проводится конкурс

(указать наименование потенциального поставщика)
с приложением копий, подтверждающих документов

Наименования оказанных услуг	Наименования заказчиков	Место, год оказания
------------------------------	-------------------------	---------------------

4. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об имеющихся ресурсах для оказания услуги.

Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

Дата

Сведения о потенциальном поставщике

(заполняется потенциальным поставщиком при приобретении товаров)

1. Наименование потенциального поставщика _____

2. Объем аналогичных закупок на конкурсе товаров, поставленных (произведенных) потенциальным поставщиком в соответствующем регионе, где проводится конкурс, за предыдущие 7 лет, в тенге _____ с приложением копий, подтверждающих документов

Наименование товара	Наименование заказчиков и номера их телефонов	Место и дата поставки товара	Стоимость договора, тенге потенциального поставщика
			Скачать

Достоверность всех сведений подтверждаю.

Дата

Приложение 7
к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги ил по организации питания обучающихся в органи среднего образования, внешкольных органи дополнительного обра также поставщика тов связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошко организациях, органи образования для детей детей, оставшихся без попечения родителей, организациях техниче профессионального, послесреднего образо

Критерии выбора поставщика услуги

Сноска. Приложение 7 с изменением, внесенным приказом Министра просвещения РК от 19.02.2024 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

№	Критерии	Баллы	
1.	Опыт работы на рынке услуги за предыдущие 7 лет в соответствующем регионе (не более 5 баллов)	Потенциальный поставщик не имеет опыт работы на рынке услуги на указанной территории - 0 баллов	Потенциальный поставщик имеет опыт работы по организации питания обучающихся и воспитанников государственных организаций среднего образования на указанной территории – 1 балл за каждые 8 месяцев
2.	Наличие повара, имеющего среднее специальное образование (при получении	Среднее специальное образование (при получении	Среднее специальное образование (при получении

	документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное, высшее образование с присуждением квалификации повара (в области общественного питания) (до 1300 обучающихся в организации образования не более 6 баллов - от 1301 и более обучающихся в организации образования – не более 10 баллов)	документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 3 (1 балл)	документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 4 (2 балла)
3.	Стаж повара не менее 1 года (не более 4 баллов)	Отсутствует (0 баллов)	
4.	Наличие диетолога или диетической сестры, имеющего медицинское образование и квалификацию в области диетологии и (или) медицинское образование с прохождением повышения квалификации (переподготовкой) в области диетологии (не более 1 балла)	Отсутствуют (0 баллов)	
5.	Наличие технолога или техника - технолога, имеющего высшее, средне – техническое образование, в области общественного питания (не более 2 баллов)	Отсутствует (0 баллов)	

Примечание:

– по пункту 1 наличие опыта работы за предыдущие 7 лет, предшествующие текущему году в соответствующем регионе, где проводится конкурс:

по организации питания обучающихся и воспитанников в государственных организациях среднего образования подтверждается копиями ранее заключенных договоров, актами оказанных услуг и счет-фактурами за каждый месяц исполнения данных договоров, копиями договоров имущественного найма (аренды) столовых государственных юридических лиц.

При предоставлении услуги в летние каникулярные месяцы (с июня по август месяцы), которые указаны в договоре (дополнительном соглашении), дополнительно предоставляются акты оказанных услуг и счет-фактуры за данные месяцы;

по организации питания на других объектах общественного питания в соответствующем регионе, где проводится конкурс:

при предоставлении услуги - копиями ранее заключенных договоров, актами оказанных услуг и счет-фактурами за каждый месяц исполнения данных договоров, копиями санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

при организации питания на других объектах общепита – копиями подтверждающих правоустанавливающих документов на объект общепита (собственное (приложить документы, подтверждающие право собственности), аренда, безвозмездное пользование, доверительное управление и т.д. (дополнительно приложить документы, подтверждающие право собственности арендодателя и т.д.) с приложением санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выданное на имя потенциального поставщика.

При этом при оказании услуги одновременно в течение одного периода в нескольких организациях среднего образования и (или) в сфере общественного питания данные не суммируются. При предоставлении подтверждающих документов об оказании услуги, одновременно в течение одного периода в организации среднего образования и в сфере общественного питания учитывается опыт работы в организации среднего образования. Не допускается суммирование опыта работы в организации среднего образования и в сфере общественного питания.

– по пунктам 2, 4, 5 выставляются соответствующие баллы при представлении копий подтверждающих документов о трудовой деятельности работников у потенциального поставщика на момент подачи заявки в соответствии с Трудовым кодексом РК, профессионального образования согласно ЗРК "Об образовании", разряда, а также документа, удостоверяющего личность специалиста. Документы предоставляются в виде электронных копий с подлинников (дубликатов) документов.

При наличии образования с присуждением квалификации повара повышение квалификации (разряда) повара подтверждается электронной копией документа, установленного уполномоченным органом образца.

При наличии медицинского образования повышение квалификации или переподготовка в области диетологии подтверждается электронной копией документа, установленного уполномоченным органом образца;

по пункту 3 при наличии стажа, документом, подтверждающим стаж работника, является электронная копия выписки из единого накопительного пенсионного фонда о перечисленных обязательных пенсионных взносах или сведений из Государственного фонда социального страхования о произведенных социальных отчислениях и один из документов, предусмотренных подпунктами 1), 2), 3), 4), 5) и 8) статьи 35 Трудового кодекса Республики Казахстан. При этом стаж работника учитывается за последние пять лет.

При совмещении одним сотрудником нескольких должностей баллы выставляются только по одному из критериев.

При предоставлении сведений о наличии повара, представленных потенциальным поставщиком в ранее проведенных конкурсах, в которых потенциальный поставщик объявлен победителем и (или) согласно договору оказывает услугу в период проведения текущего конкурса и (или) осуществляющих деятельность в другой организации, конкурсной комиссией баллы не выставляются. Проверка сведений о поварах осуществляется организатором конкурса на веб-портале.

Каждые характеристики и дополнительные условия к исполнителю указываются отдельной строкой.

документации по выбо
поставщика услуги ил
по организации питан
обучающихся в органи
среднего образования
внешкольных органи
дополнительного обра
также поставщика тов
связанных с обеспече
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в дошко
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
послесреднего образо
форма

Критерии выбора поставщика товаров

№	Критерии	Баллы
1.	Потенциальный поставщик имеет опыт работы на рынке товаров, являющихся предметом конкурса, в соответствующем регионе за предыдущие 7 лет	Отсутствует (0 баллов)
2.	Наличие документа, подтверждающего статус отечественного производителя товара, являющегося предметом конкурса (лота)	Отсутствует (0 баллов)
3.	Условия доставки продуктов питания специализированным автотранспортом (не более 3 баллов)	Наличие транспорта на основании договора аренды, безвозмездного пользования, лизинга и т.д. (2 балла)

Примечание:

– по пункту 1 наличие опыта работы за предыдущие 7 лет, предшествующие текущему году, подтверждается копиями ранее заключенных договоров с указанием периода поставки товаров, актами приема-передачи товаров за каждый месяц исполнения данных договоров в соответствующем регионе, где проводится конкурс.

При этом при поставке товаров одновременно в течение одного периода в несколько организаций (нескольким заказчиком) данные не суммируются;

– по пункту 2 при участии потенциального поставщика в объединенном лоте баллы выставляются при предоставлении документа о сертификации товара (ов) потенциальным поставщиком – отечественным товаропроизводителем на не менее 20% (двадцати процентов) товаров данного конкурса (лота);

– по пункту 3 выставляются соответствующие баллы при предоставлении документов (с указанием технических характеристик автотранспорта, сведений технического паспорта к автотранспорту (№, дата выдачи, марка автотранспорта, государственный регистрационный номер автотранспорта, владелец) на наличие специализированного транспорта соответствующего требованиям Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22066), при наличии уведомления о начале деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости.

Каждые характеристики и дополнительные условия к исполнителю указываются отдельной строкой.

Приложение 9
к Типовой конкурсной
документации по выбо
поставщика услуги ил
по организации питан
обучающихся в органи
среднего образования
внешкольных органи
дополнительного обра
также поставщика тов
связанных с обеспече
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в дошко
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче

Типовой договор об оказании услуги

_____ "___" _____ г.
(место проведения)

_____, именуемый (ое) (ая) (указать полное наименование организатора конкурса) в дальнейшем Заказчик, в лице _____ (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) с одной стороны и _____, (полное наименование поставщика – победителя конкурса), именуемый (ое) (ая) в дальнейшем Поставщик, в лице _____, (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) действующего на основании _____ (копия Устава и другие) с другой стороны, на основании протокола об итогах конкурса по выбору поставщика услуги, состоявшегося "___" _____ 20__ года заключили настоящий Договор об оказании услуги (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Поставщик обязуется оказать Услугу (и) согласно условиям, требованиям и по ценам, указанным в техническом задании, являющимся неотъемлемой его частью, а Заказчик обязуется принять оказанную (ые) Услугу(и) и оплатить за нее на условиях настоящего Договора при условии надлежащего исполнения Поставщиком своих обязательств по Договору:

по специфике "Код спецификации" - "Краткое описание предмета договора по специфике №";

по специфике "Код спецификации" - "Краткое описание предмета договора по специфике №".

1.2. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

1) настоящий Договор;

2) техническое задание;

3) обеспечение исполнения Договора.

1.3. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

1) "Непреодолимая сила (Форс-мажор)" – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) "Услуга" – предоставление качественного и безопасного питания обучающимся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) "Заказчик" – орган или организация среднего образования;

4) "Поставщик" – физическое лицо или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

5) "Договор" – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

6) "Цена Договора" – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

2. Сумма Договора и условия оплаты

2.1. Общая сумма Договора составляет _____ ("сумма прописью") тенге и включает все расходы, связанные с оказанием услуг, а также все налоги и сборы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан, "в том числе НДС "сумма НДС" тенге" / "без учета НДС" (далее – сумма Договора).

2.2. В территориальном органе казначейства Договор подлежит регистрации на "___" _____ год по бюджетной программе "Код и наименование программы", подпрограмме "Код и наименование подпрограммы", специфике "код и наименование спецификации" - "сумма по специфике" ("сумма по специфике прописью") тенге, "в том числе НДС" "сумма НДС" тенге / "без учета НДС".

2.3. Оплата за оказанные Услуги производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика "условие оплаты" не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Сторонами акта оказанных Услуг.

Форма акта оказания Услуг предварительно согласовывается Поставщиком с Заказчиком.

2.4. Объем оказываемых услуг в количественном и стоимостном выражении оговорен в техническом задании.

3. Обязательства Сторон

3.1. Поставщик обязуется:

1) обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору;

2) при исполнении своих обязательств по Договору обеспечить соответствие оказываемых услуг требованиям, указанным в конкурсной документации, техническом задании;

3) не раскрывать без предварительного письменного согласия Заказчика содержание технической документации, представленной Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для исполнения условий Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально и в той мере, насколько это необходимо для исполнения обязательств;

4) без предварительного письменного согласия Заказчика не использовать какие-либо вышеперечисленные документы и информацию, кроме как в целях реализации Договора;

5) по первому требованию Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору;

6) возмещать Заказчику в полном объеме причиненные ему убытки, вызванные ненадлежащим выполнением Поставщиком условий Договора и/или иными неправомерными действиями.

7) оформить и направить Заказчику акт оказанных услуг;

8) после утверждения Заказчиком акта оказанных услуг выписать счет-фактуру в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур.

3.2. Поставщик вправе требовать от Заказчика оплату за оказанные Услуги по Договору;

3.3. Заказчик обязуется:

1) обеспечить доступ специалистов Поставщика для оказания услуг;

2) при выявлении несоответствий оказанных Услуг незамедлительно письменно уведомить Поставщика;

3) при приемке Услуг подписать Акт оказанных услуг либо отказать в принятии с указанием аргументированных обоснований его непринятия;

4) после утверждения акта оказанных услуг принять счет-фактуру, выписанную Поставщиком в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур;

5) произвести оплату в порядке и сроки, установленные настоящим Договором.

3.4. Заказчик вправе проверять качество оказанных Услуг.

4. Проверка Услуг на соответствие техническому заданию, конкурсной заявке

4.1. Заказчик или его представители могут проводить контроль и проверку оказываемых услуг на предмет соответствия требованиям, указанным в конкурсной документации. Заказчик должен в письменном виде своевременно уведомить Поставщика о своих представителях, определенных для этих целей.

4.2. Услуги, оказываемые в рамках настоящего Договора, должны соответствовать или быть выше стандартов, указанных в техническом задании, конкурсной заявке.

4.3. Если результаты оказанных услуг при проверке будут признаны не соответствующими требованиям конкурсной документации, Поставщик принимает меры по устранению несоответствий требованиям конкурсной документации, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика, в течение "срока устранения несоответствий" с момента проверки.

4.4. Ни один вышеуказанный пункт не освобождает Поставщика от других обязательств по Договору.

5. Оказание Услуг

5.1. Оказание услуг Поставщиком осуществляется в сроки, указанные в Договоре.

5.2. Услуга считается оказанной при условии полной сдачи Поставщиком услуги Заказчику в точном соответствии требованиям, указанным в техническом задании.

6. Гарантия

6.1. Поставщик гарантирует обеспечение бесперебойного, качественного и своевременного оказания услуг Заказчику.

6.2. Заказчик обязан оперативно уведомить Поставщика в письменном виде обо всех претензиях, связанных с данной гарантией, после чего Поставщик должен принять меры по устранению недостатков за свой счет, включая все расходы, связанные с этим, в срок, определенный Заказчиком в уведомлении.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения Сторонами своих обязательств в рамках настоящего Договора все споры и разногласия разрешаются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

7.2. За исключением случаев секвестра и/или недостаточности денег на контрольном счете наличности соответствующих бюджетов, если Заказчик не выплачивает Поставщику причитающиеся ему средства в сроки, указанные в Договоре, то Заказчик выплачивает Поставщику неустойку (пеню) по задержанным платежам в размере 0,1% (ноль целых один) от причитающейся суммы за каждый день просрочки. При этом общая сумма неустойки (пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.3. В случае просрочки сроков оказания Услуг, Заказчик удерживает (взыскивает) с Поставщика неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от общей суммы договора за каждый день просрочки в случае полного неисполнения поставщиком обязательств либо удерживает (взыскивает) неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от суммы неисполненных обязательств за каждый день просрочки в случае ненадлежащего исполнения (частичного неисполнения) обязательств. При этом общая сумма неустойки (штрафа, пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.4. В случае отказа Поставщика от оказания Услуг или просрочки оказания Услуг на срок более одного месяца со дня истечения срока оказания Услуг по Договору, но не позднее срока окончания действия Договора, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке с взысканием с Поставщика суммы неустойки (штрафа, пени) в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый день просрочки.

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

7.6. Поставщик ни полностью, ни частично не должен передавать кому-либо свои обязательства по настоящему Договору.

7.7. Заказчик не возвращает обеспечение исполнения Договора в случае его расторжения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Поставщиком своих обязательств по данному Договору.

7.8. Не допускается совершение поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части на внесенный гарантийный денежный взнос до полного исполнения обязательств по договору.

7.9. В случае не исполнения либо ненадлежащим образом исполнения своих обязательств по заключенным с поставщиком договорам о приобретении услуг заказчик в соответствии с Правилами формирования перечня недобросовестных поставщиков не позднее тридцати календарных дней со дня, когда ему стало известно о факте нарушения поставщиком обязательств, обращается с иском в суд о признании такого поставщика недобросовестным поставщиком услуг, связанных с обеспечением питания детей.

8. Срок действия и условия расторжения Договора

8.1. Договор вступает в силу "после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан/со дня подписания" и действует по "_____" года.

8.2. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и при отсутствии нарушений со стороны поставщика продлевается два раза на последующие финансовые годы в течение 3-х рабочих дней со дня истечения срока действия договора.

При изменении количества воспитанников и обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из бюджета вносятся изменения в договор.

8.3. Заказчик может в любое время в одностороннем порядке отказаться от исполнения условий Договора, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление, если Поставщик становится банкротом или неплатежеспособным. В этом случае отказ от исполнения условий Договора осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если отказ от исполнения условий Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

8.4. Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщик имеет право требовать оплату только за фактические затраты, связанные с расторжением по Договору, на день расторжения.

8.5. Без ущерба каким-либо другим санкциям за нарушение условий Договора Заказчик может расторгнуть настоящий Договор полностью или частично, направив Поставщику письменное уведомление о невыполнении обязательств:

1) если Поставщик не может оказать услуги в сроки, предусмотренные Договором, или в течение периода продления настоящего Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не может выполнить свои обязательства по Договору, в том числе при несоответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных в период конкурса;

3) если имеется факт отравления детей, взрослых в школьной столовой по вине поставщика услуги, подтвержденный результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан.

8.6. Договор может быть расторгнут на любом этапе в случае:

1) выявления нарушения ограничений, с участием в конкурсе, предусмотренных Правилами;

2) оказания организатором конкурса содействия Поставщику, не предусмотренного Правилами;

3) установления уполномоченным органом фактов нарушений при проведении конкурсных процедур, повлиявших на итоги конкурса (предписание, уведомление, представление, решение) и в течение 10 рабочих дней договор заключается с победителем конкурса согласно актам уполномоченных государственных органов, за исключением договоров, по которым обязательства исполнены надлежащим образом.

8.7. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, в случае нецелесообразности его дальнейшего исполнения. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

8.8. Срок действия Договора не продлевается в случае выявления систематических нарушений требований к организации питания, утвержденных нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подтвержденных тремя и более актами комиссий по мониторингу за качеством питания, межведомственных комиссий, а также при повторном выявлении грубых нарушений территориальными подразделениями ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 "Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения".

Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

9. Уведомление

9.1. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается оплаченным заказным письмом или по телеграфу, телексу, факсу, телефаксу либо посредством веб-портала.

9.2. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении) в зависимости от того, какая из этих дат наступит позднее.

10. Форс-мажор

10.1. Стороны не несут ответственность за неисполнение условий Договора, если оно явилось результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.2. Поставщик не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.3. Для целей Договора "форс-мажор" означает событие, неподвластное контролю Сторон, и имеющее непредвиденный характер. Такие события могут включать, но не исключительно: военные действия, природные или стихийные бедствия и другие.

10.4. При возникновении форс-мажорных обстоятельств Поставщик должен незамедлительно направить Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. Если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, насколько это целесообразно, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

11. Решение спорных вопросов

11.1. Заказчик и Поставщик должны прилагать все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

11.2. Если в течение 15 (пятнадцати) календарных дней после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не могут разрешить спор по Договору, любая из сторон может потребовать решения этого вопроса в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

12. Прочие условия

12.1. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым и таможенным законодательством Республики Казахстан.

12.2. Любые изменения и дополнения к Договору совершаются в той же форме, что и заключение Договора.

12.3. Внесение изменений в заключенный Договор при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой выбора поставщика, допускается:

1) по взаимному согласию Сторон в части улучшения меню заказчиком (увеличение рациона питания) и соответственно увеличения суммы договора по взаимному согласию сторон при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой для выбора поставщика;

2) в части уменьшения либо увеличения суммы Договора, связанной с уменьшением либо увеличением потребности в объеме оказываемых Услуг (в зависимости от количества обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из бюджета), при условии неизменности цены за единицу услуг, указанных в Договоре.

3) в случае если поставщик в процессе исполнения заключенного с ним Договора предложил при условии неизменности цены за единицу услуги более лучшие качественные и (или) технические характеристики, являющихся предметом заключенного с ним Договора.

Другие вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса.

12.4. Договор составлен на казахском и русском языках, имеющих одинаковую юридическую силу, заключенный посредством веб-портала.

12.5. В части, неурегулированной Договором, Стороны руководствуются законодательством Республики Казахстан.

13. Реквизиты Сторон

Заказчик	Поставщик
"полное наименование Заказчика" "Полный юридический адрес "Заказчика" БИН "БИН Заказчика" БИК "БИК Заказчика" ИИК "ИИК Заказчика" "Наименование банка" Тел.: "телефон Заказчика" "должность Заказчика" "ФИО Заказчика":	"полное наименование Поставщика" "Полный юридический адрес" БИН/ИНН/УНП "БИН/ИНН/УНП Поставщика" БИК "БИК Поставщика" "Наименование банка" Тел.: "телефон Поставщика" "ФИО Поставщика"Скачать

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

БИК – банковский идентификационный код;

ИИК – индивидуальный идентификационный код;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

ИНН – идентификационный номер налогоплательщика;

УНП – учетный номер плательщика;

НДС – налог на добавленную стоимость;

Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).

Приложение 10
к Типовой конкурсной
документации по выбо
поставщика услуги ил
по организации питан
обучающихся в орган
среднего образования
внешкольных организ
дополнительного обр
также поставщика тов
связанных с обеспече
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в дошко
организациях, органи
образования для дете
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
последнего образо

Типовой договор о поставке товаров

_____ "___" _____ г.
(место проведения)

_____, именуемый (ое) (ая) (указать полное наименование организатора конкурса) в дальнейшем Заказчик, в лице _____ (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) с одной стороны и _____, (полное наименование поставщика – победителя конкурса), именуемый (ое) (ая) в дальнейшем Поставщик, в лице _____, (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) действующего на основании _____ (Устава и другие) с другой стороны, на основании протокола об итогах конкурса по выбору поставщика товаров, состоявшегося "___" _____ 20__ года заключили настоящий Договор о поставке товаров (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Поставщик обязуется поставить Товар согласно условиям, требованиям и по ценам, указанным в техническом задании, являющимся неотъемлемой его частью, а Заказчик обязуется принять Товар и оплатить за него на условиях настоящего Договора при условии надлежащего исполнения Поставщиком своих обязательств по Договору:

по специфике "Код спецификации" - "Краткое описание предмета договора по специфике";

по специфике "Код спецификации" - "Краткое описание предмета договора по специфике №".

1.2. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

- 1) настоящий Договор;
- 2) перечень приобретаемых товаров;
- 3) техническое задание;
- 4) обеспечение исполнения Договора.

1.3. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

1) "Непреодолимая сила (Форс-мажор)" – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) "Заказчик" – орган или организация среднего образования;

3) "Поставщик" – физическое лица или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

4) "Договор" – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

5) "Цена Договора" – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

2. Сумма Договора и условия оплаты

2.1. Общая сумма Договора составляет _____ ("сумма прописью") тенге и включает все расходы, связанные с оказанием услуг, а также все налоги и сборы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан, "в том числе НДС "сумма НДС" тенге" / "без учета НДС" (далее – сумма Договора).

2.2. В территориальном органе казначейства Договор подлежит регистрации на "___" год

по бюджетной программе "Код и наименование программы", подпрограмме "Код и наименование подпрограммы", специфике "код и наименование спецификации" - "сумма по специфике" ("сумма по специфике прописью") тенге, "в том числе НДС" "сумма НДС" тенге /"без учета НДС".

2.3. Оплата за поставленный Товар производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Сторонами акта приема-передачи Товара.

2.4. Объем поставляемых товаров в количественном и стоимостном выражении оговорен в техническом задании.

3. Обязательства Сторон

3.1. Поставщик обязуется:

1) обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору;

2) при исполнении своих обязательств по Договору обеспечить соответствие товаров требованиям, указанным в конкурсной документации, техническом задании;

3) обеспечить упаковку товаров, способную предотвратить их от повреждения или порчи во время перевозки к конечному пункту назначения. Упаковка должна выдерживать, без каких-либо ограничений, интенсивную подъемно-транспортную обработку и воздействие экстремальных температур, соли и осадков во время перевозки, а также открытого хранения.

При определении габаритов упакованных ящиков и их веса необходимо учитывать отдаленность конечного пункта доставки и наличие мощных грузоподъемных средств во всех пунктах следования товаров;

4) не раскрывать без предварительного письменного согласия Заказчика содержание технической документации, представленной Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для исполнения условий Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально и в той мере, насколько это необходимо для исполнения обязательств;

5) без предварительного письменного согласия Заказчика не использовать какие-либо вышеперечисленные документы и информацию, кроме как в целях реализации Договора;

6) по первому требованию Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору;

7) возмещать Заказчику в полном объеме причиненные ему убытки, вызванные ненадлежащим выполнением Поставщиком условий Договора и/или иными неправомерными действиями;

8) оформить и направить Заказчику акт приема-передачи товаров;

9) после утверждения Заказчиком акта приема передачи товара (ов) выписать счет-фактуру в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур.

3.2. Поставщик вправе требовать от Заказчика оплату за поставленный Товар по Договору.

3.3. Заказчик обязуется:

1) обеспечить доступ специалистов Поставщика для поставки Товара;

2) при выявлении несоответствий или недостатков Товара незамедлительно письменно уведомить Поставщика;

3) при приемке Товара утвердить либо отказать в приемке Товара с указанием аргументированных обоснований его неприятия.

При этом, приемка товара осуществляется Заказчиком либо его представителем по доверенности;

4) после утверждения акта приема передачи товара (ов) принять счет-фактуру, выписанную Поставщиком в электронной форме посредством информационной системы электронных счетов-фактур в соответствии с Правилами выписки счет-фактуры в электронной форме в информационной системе электронных счетов-фактур;

5) произвести оплату в порядке и сроки, установленные настоящим Договором.

3.4. Заказчик вправе проверять качество поставленного Товара.

4. Проверка товаров на соответствие техническому заданию, конкурсной заявке

4.1. Заказчик или его представители могут проводить контроль и проверку поставленных товаров на предмет соответствия требованиям, указанным в конкурсной документации. При этом все расходы по этим проверкам несет Поставщик. Заказчик должен в письменном виде своевременно уведомить Поставщика о своих представителях, определенных для этих целей.

4.2. Товары, поставляемые в рамках настоящего Договора, должны соответствовать или быть выше стандартов, указанных в техническом задании, конкурсной заявке.

4.3. Если поставленные товары при проверке будут признаны не соответствующими требованиям конкурсной документации, Поставщик принимает меры по устранению несоответствий требованиям конкурсной документации, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика, в течение "срока устранения несоответствий" с момента проверки.

4.4. Проверка товаров на соответствие технической спецификации может проводиться на территории Поставщика, в месте доставки и (или) в конечном пункте назначения товаров. Если они проводятся на территории Поставщика, инспекторам Заказчика будут предоставлены все необходимые средства и оказано содействие, включая доступ к производственной информации, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика.

4.5. Ни один вышеуказанный пункт не освобождает Поставщика от других обязательств по Договору.

5. Поставка Товаров

5.1. Поставка считается поставленной при условии полной передачи Поставщиком Заказчику Товара в точном соответствии требованиям, указанным в техническом задании.

5.2. При соблюдении условия пункта 5.1. настоящего Договора датой поставки/передачи Товара считается дата направления поставщиком заказчику акта приема-передачи товара.

6. Гарантии. Качество

6.1. Поставщик гарантирует, что Товар, поставляемый в рамках настоящего Договора, является:

1) качественным и соответствующим требованиям национальных стандартов, а в случае их отсутствия межгосударственных стандартов на закупаемые товары;

2) новым, неиспользованным, в заводской упаковке, свободным от каких-либо дефектов в материале и исполнении;

3) свободным от любых прав и притязаний третьих лиц, которые основаны на промышленной и (или) другой интеллектуальной собственности.

6.2. В случае обнаружения недопоставки Товара, согласно перечню закупаемых товаров и техническому заданию или обнаружения в поставленном Товаре каких-либо скрытых заводских дефектов на момент вскрытия упаковки, или, если качество Товара не полностью соответствует техническим условиям изготовления, Заказчик в двадцатидневный срок составляет рекламационный акт, а Поставщик в течение 14 (четырнадцати) календарных дней и за свой счет заменяет Товар новым.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения Сторонами своих обязательств в рамках настоящего Договора все споры и разногласия разрешаются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

7.2. За исключением случаев секвестра и/или недостаточности денег на контрольном счете наличности соответствующих бюджетов/расчетном счете государственного предприятия, юридического лица, пятьдесят и более процентов голосующих акций, которые принадлежат государству, если Заказчик не выплачивает Поставщику причитающиеся ему средства в сроки, указанные в Договоре, то Заказчик выплачивает Поставщику неустойку (пеню) по задержанным платежам в размере 0,1% (ноль целых один) от причитающейся суммы за каждый день просрочки. При этом общая сумма неустойки (пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.3. В случае просрочки сроков поставки Товара Заказчик удерживает (взыскивает) с Поставщика неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый день просрочки в случае полного неисполнения поставщиком обязательств либо удерживает (взыскивает) неустойку (штраф, пеню) в размере 0,1 % от суммы неисполненных обязательств за каждый день просрочки в случае ненадлежащего исполнения (частичного неисполнения) обязательств. При этом общая сумма неустойки (штрафа, пени) не должна превышать 10 % от общей суммы Договора.

7.4. В случае отказа Поставщика от поставки Товара, или просрочки поставки Товара на срок более одного месяца со дня истечения срока поставки Товара по Договору, но не позднее срока окончания действия Договора, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке с взысканием с Поставщика суммы неустойки (штрафа, пени) в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый день просрочки.

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

7.6. Если любое изменение ведет к уменьшению стоимости или сроков, необходимых Поставщику для поставки товаров по Договору, то цена Договора или график поставок, или и то и другое соответствующим образом корректируется, а в Договор вносятся соответствующие поправки. Все запросы Поставщика на проведение корректировки должны быть предъявлены в течение 30 (тридцати) календарных дней со дня получения Поставщиком распоряжения об изменениях от Заказчика.

7.7. Поставщик ни полностью, ни частично не должен передавать кому-либо свои обязательства по настоящему Договору.

7.8. Заказчик не возвращает обеспечение исполнения Договора в случае его расторжения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Поставщиком своих обязательств по данному Договору.

7.9. Не допускается совершение поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части на внесенный гарантийный денежный взнос до полного исполнения обязательств по договору.

7.10. В случае, не исполнения либо ненадлежащим образом исполнивших свои обязательства по заключенным с поставщиком договорам о приобретении услуг, товаров, заказчик в соответствии с Правилами формирования перечня недобросовестных поставщиков не позднее тридцати календарных дней со дня, когда ему стало известно о факте нарушения поставщиком обязательств, обращается с иском в суд о признании такого поставщика недобросовестным поставщиком товаров, связанных с обеспечением питания детей.

8. Срок действия и условия расторжения Договора

8.1. Договор вступает в силу "после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан/со дня подписания" и действует по " ____ " года.

8.2. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и при отсутствии нарушений со стороны поставщика продлевается два раза на последующие финансовые годы в течение 3-х рабочих дней со дня истечения срока действия договора.

При изменении количества воспитанников и обучающихся, обеспечивающихся питанием за счет средств из бюджета вносятся изменения в договор.

8.3. Заказчик может в любое время в одностороннем порядке отказаться от исполнения условий Договора, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление, если Поставщик становится банкротом или неплатежеспособным. В этом случае отказ от исполнения условий Договора осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если отказ от исполнения условий Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

8.4. Без ущерба каким-либо другим санкциям за нарушение условий Договора Заказчик с учетом требований пункта 7.4. настоящего Договора может расторгнуть настоящий Договор полностью или частично, направив Поставщику письменное уведомление о невыполнении обязательств:

1) если Поставщик не может поставить товары в сроки, предусмотренные Договором, или в течение периода продления настоящего Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не может выполнить свои обязательства по Договору.

8.5. Договор должен содержать условие о его расторжении на любом этапе в случае выявления одного из следующих фактов:

1) выявления нарушения ограничений, предусмотренных настоящими Правилами, на основании которых заключен данный Договор;

2) оказания организатором содействия Поставщику, не предусмотренного Правилами;

3) установления уполномоченным органом фактов нарушений при проведении конкурсных процедур, повлиявших на итоги конкурса (предписание, уведомление, представление, решение) и в течение 10 рабочих дней договор заключается с победителем конкурса согласно актам уполномоченных государственных органов, за исключением договоров, по которым обязательства исполнены надлежащим образом.

8.6. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, в случае нецелесообразности его дальнейшего исполнения. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанного обстоятельства, Поставщик имеет право требовать оплату только за фактические затраты, связанные с расторжением по Договору, на день расторжения.

9. Уведомление

9.1. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается оплаченным заказным письмом или по телеграфу, телексу, факсу, телефаксу либо посредством веб-портала.

9.2. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении) в зависимости от того, какая из этих дат наступит позднее.

10. Форс-мажор

10.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, если оно явилось результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.2. Поставщик не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом форс-мажорных обстоятельств.

10.3. Для целей Договора "форс-мажор" означает событие, неподвластное контролю Сторон, и имеющее непредвиденный характер. Такие события могут включать, но не исключительно: военные действия, природные или стихийные бедствия и другие.

10.4. При возникновении форс-мажорных обстоятельств Поставщик должен незамедлительно направить Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. Если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, насколько это целесообразно, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

11. Решение спорных вопросов

11.1. Заказчик и Поставщик должны прилагать все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

11.2. Если в течение 15 (пятнадцати) календарных дней после таких переговоров Заказчик и Поставщик не могут разрешить спор по Договору, любая из сторон может потребовать решения этого вопроса в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

12. Прочие условия

12.1. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым законодательством Республики Казахстан.

12.2. Любые изменения и дополнения к Договору совершаются в той же форме, что и заключение Договора.

12.3. Внесение изменений в заключенный Договор при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой выбора поставщика, допускается:

1) в части уменьшения либо увеличения суммы Договора, связанной с уменьшением либо увеличением потребности в объеме поставляемых Товаров, при условии неизменности цены за единицу товаров, указанных в Договоре;

2) в случае если Поставщик в процессе исполнения заключенного с ним Договора предложил при условии неизменности цены за единицу товаров более лучшие качественные и (или) технические характеристики либо сроки и (или) условия поставки товаров;

3) по взаимному согласию Сторон в части уменьшения цены на товары и соответственно суммы Договора.

12.4. Договор составлен на казахском и русском языках, имеющих одинаковую юридическую силу, заключенный посредством веб-портала.

12.5. В части, неурегулированной Договором, Стороны руководствуются законодательством Республики Казахстан.

13. Реквизиты Сторон

Заказчик	Поставщик
"полное наименование Заказчика" "Полный юридический адрес Заказчика" БИН "БИН Заказчика" БИК "БИК Заказчика" ИИК "ИИК Заказчика" "Наименование банка" Тел.: "телефон Заказчика" "должность Заказчика" "ФИО Заказчика":	"полное наименование Поставщика" "Полный юридический адрес Поставщика" БИН/ИНН/УНП "БИН/ИНН/УНП Поставщика" БИК "БИК Поставщика" "Наименование банка" Тел.: "телефон Поставщика" "ФИО Поставщика"Скачать

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

БИК – банковский идентификационный код;

ИИК – индивидуальный идентификационный код;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

ИНН – идентификационный номер налогоплательщика;

УНП – учетный номер плательщика;

НДС – налог на добавленную стоимость;

Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).

Приложение 3

к Правилам организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования и внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-инвалидов, оставшихся без попечения родителей, в организациях технического, профессионального, послесреднего образования

форма

_____ (наименование, почтовый и электронный адрес организатора конкурса, № лота)
 объявляет о проведении конкурса по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования

_____ (наименование приобретения услуги или товаров)
 Услуга оказывается: _____
 (указываются место оказания услуги и ее объемы, перечень категорий получателей услуги и их количество, сумма, выделенная на оказание услуги)

Срок оказания услуги _____.

Или:

Товар доставляется _____
 (указывается место поставки товаров, перечень приобретаемых товаров, сумма, выделенная на приобретение товаров)

Требуемый срок поставки товаров _____.

К конкурсу допускаются все потенциальные поставщики, отвечающие требованиям конкурсной документации.

Начало приема заявок _____ (указать время и дату).

Окончательный срок представления заявок на участие в конкурсе до _____ (указать время и дату).

Приложение 4
 к Правилам организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического, профессионального, послесреднего образования

Протокол вскрытия заявок на участие в конкурсе

_____ (время и дата)
 Заказчик* _____
 № конкурса _____
 Наименование конкурса _____
 Наименование организатора _____
 Адрес организатора _____
 Состав конкурсной комиссии:

№	Ф. И. О.	Должность, место работы	Роль
			Скачать

Перечень закупаемых услуг или товаров с указанием общей суммы _____

№ п/п	№ Лота	Наименование лота	Количество	Цена за единицу

№ лота _____

Наименование лота _____

Заявки на участие в конкурсе представлены следующими потенциальными поставщиками (количество заявок):

№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН) / УНП	Адрес потенциального поставщика (область, город, улица, дом, квартира)

Информация о наличии (отсутствии) документов, предусмотренных конкурсной документацией:

№	Наименование потенциального поставщика БИН (ИИН) / УНП	Признак наличия	Скачать

Примечание:

* Сведения о заказчике не отображается, если несколько заказчиков.

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

УНП – учетный номер плательщика;

Ф.И.О. – фамилия, имя, отчество (при наличии)

Приложение 5
к Правилам организации питания обучающихся государственных органов среднего образования, внешкольных организаций дополнительного образования, также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-инвалидов, детей, оставшихся без попечения родителей, в организациях технического, профессионального, послесреднего образования

форма

Протокол предварительного обсуждения проекта конкурсной документации

№ конкурса _____

Название конкурса _____

Срок приема замечаний к проекту конкурсной документации, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации с __ по _____

Наименование организатора _____

Замечание(я) к проекту конкурсной документации, а также запрос(ы) о разъяснении положений конкурсной документации направлены следующим(им) потенциальным поставщиком(ами), по которому(ым) принято(ы) следующее(ие) решение(я):

№	БИН (ИИН)/ ИНН потенциального поставщика	Тип обращения (замечание, запрос о разъяснении)	Текст обращения	Дата и время направления замечания, запроса о разъяснении	Пр

Заявки на участие в данном конкурсе принимаются не позднее пятнадцати календарных дней с момента размещения данного протокола и текста утвержденной конкурсной документации на веб-портале.

Председатель конкурсной комиссии	Ф.И.О. подпись Скачать
----------------------------------	--

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

ИНН – идентификационный номер налогоплательщика;

УНП – учетный номер плательщика;

Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).

Приложение 6
к Правилам организации питания обучающихся государственных органов среднего образования, внешкольных организаций дополнительного образования, также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-инвалидов, детей, оставшихся без попечения родителей,

Протокол об итогах конкурса

_____ (время и дата)
 Заказчик * _____
 № конкурса _____
 Название конкурса _____
 Наименование организатора _____
 Адрес организатора _____
 Состав конкурсной комиссии:

№	Ф. И. О.	Должность, место работы	Роль
			Скачать

Перечень закупаемых услуг или товаров с указанием общей суммы

№ п/п	№ Лота	Наименование лота	Количество	Цена за единицу

№ лота _____
 Наименование лота _____
 Информация о представленных заявках на участие в конкурсе (лоте) (по хронологии):
 (количество заявок)

№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН) / УНП	Дата и время представления
			Скачать

При рассмотрении заявок на участие в конкурсе были запрошены следующие документы (заполняется в случае осуществления запросов в соответствии с настоящими Правилами):

№ п/п	Наименование организации/лица, к которому направлен запрос	Дата направления запроса	Краткое описание запроса

Результаты голосования членов конкурсной комиссии:

№ п/п	Наименование потенциального поставщика (перечень потенциальных поставщиков), БИН (ИИН)/ УНП		
ФИО члена комиссии	Решение члена комиссии	Причина отклонения	Подробное описание причин отклонения с указанием сведений несоответствие квалификационным требованиям и требованиям
			Скачать

Отклоненные заявки на участие в конкурсе (количество заявок):

№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН) / УНП

Следующие заявки на участие в конкурсе были допущены (количество заявок):

№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН) / УНП
		Скачать

Информация о результатах применения критериев, предусмотренных настоящими Правилами, ко всем заявкам на участие в конкурсе, представленным на участие в данном конкурсе:
 к поставщикам услуг:

№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН)/ УНП	Критерии
			Опыт работы на рынке услуги в соответствующем регионе за предыду Опыт работы по организации питания обучающихся и воспитанников государственных организаций среднего образования
			Оп др Ск

продолжение таблицы

Наличие повара, имеющего среднее специальное образование (при получении документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное, высшее образование с присуждением квалификации повара (в области общественного питания)	Наличие диетолога или диетической сестры, имеющего медицинское образование и квалификацию в области диетологии и (или) медицинское образование с прохождением повышения квалификации (переподготовкой) в области диетологии	Стаж повара
--	---	-------------

к поставщикам товаров:				
№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН)/ УНП	Критерии	
			Опыт работы на рынке товаров, являющихся предметом конкурса в соответствующем регионе за предыдущие 7 лет	Наличие документа, подтверждающего статус отечественного производителя товара, являющегося предметом конкурса (лота)
Расчет баллов участников конкурса:				
№	Наименование потенциального поставщика	БИН (ИИН)/УНП	Общий бал по критериям	Опыт работы по критериям

3. Конкурсная комиссия по результатам рассмотрения в соответствии с критериями путем открытого голосования решила:

1) признать победителем конкурса (лота) _____ (указать наименование и местонахождение участника конкурса, а также условия, на которых он признан победителем), занявшим второе место _____ (указать наименование и местонахождение участника конкурса); занявшим третье место _____ (указать наименование и местонахождение участника конкурса); занявшим четвертое место _____ (указать наименование и местонахождение участника конкурса); и так далее _____;

2) Заказчику конкурса _____ (указать наименование и местонахождение) в установленные настоящими Правилами сроки заключить договор об оказании услуги или поставке товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также воспитанников и обучающихся дошкольных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с _____ (указать наименование победителя конкурса)

Либо:

признать конкурс (лота) _____ несостоявшимся (указать наименование конкурса (лота) и причины признания конкурса несостоявшимся)

Либо:

Произведена отмена конкурса (лота), основанием которой является: Акты уполномоченных государственных органов (предписание, уведомление, представление, решение) № ____ от дд.мм.гггг.

Орган, принявший решение об отмене: (_____).

Либо:

Произведен отказ от конкурса (лота) по приобретению услуг и (или) товаров, не предусмотренных годовым планом приобретения услуг, товаров согласно настоящим Правилам.

Примечание:

* Сведения о заказчике не отображается, если несколько заказчиков.

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

УНП – учетный номер плательщика;

Ф.И.О. – фамилия, имя, отчество (при его наличии).

Приложение 7

к Правилам организации питания обучающихся государственных организаций среднего образования, организаций дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в организациях технического, профессионального, послесреднего образования

Форма

Заявка о необходимости приобретения услуги по организации питания в соответствии с Законом о государственно-частном партнерстве

_____ (наименование, почтовый и электронный адрес организации образования или органа управления образованием)

сообщает, что имеется потребность в закупе отсутствующего оборудования и/или замене всего изношенного оборудования столовой на новое оборудование, в связи с чем, просит осуществить приобретение услуги по организации питания обучающихся в соответствии с Законом о государственно-частном партнерстве.

Дата _____

Подпись руководителя организации образования _____ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность).

Приложение 8
к Правилам организа
питания обучающихся
государственных орга
среднего образования
внешкольных организ
дополнительного обра
также приобретения т
связанных с обеспечен
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в
государственных дош
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
последнего образо

Приглашение на участие

Уважаемый участник (наименование потенциального поставщика)!

Вы приглашены на участие в приобретении услуг или товаров по организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования (№ приглашения, наименование приглашения) посредством веб-портала.

Для просмотра приглашения перейдите по ссылке (ссылка на приглашение).

Если указанная выше ссылка не открывается, скопируйте ее в буфер обмена, вставьте в адресную строку браузера и нажмите "Ввод".

Приложение 9
к Правилам организа
питания обучающихся
государственных орга
среднего образования
внешкольных организ
дополнительного обра
также приобретения т
связанных с обеспечен
питания детей,
воспитывающихся и
обучающихся в
государственных дош
организациях, органи
образования для детей
детей, оставшихся без
попечения родителей,
организациях техниче
профессионального,
последнего образо

форма

Акт приема-передачи товара (ов)

№ _____ " _____ " _____ 20__ г.

Номер документа* дата подписания* (фиксируется дата и время подписания акта заказчиком)

Настоящий акт составлен в том, что _____ (Поставщик), в соответствии _____ (наименование Поставщика*) с договором (и дополнительным соглашением) _____ от " _____ " _____ 20__ года № _____ (наименование договора (дополнительного соглашения), дата и номер*) в лице нижеподписавшихся представителей Поставщика, передал (а) _____ (Заказчик), в лице нижеподписавшихся представителей (наименование Заказчика*) Заказчика принял:

Сведения о товаре**						
№	Место поставки товара	Наименование товара	Номенклатурный (заводской) номер (при наличии)	Единица измерения	Количество	
	1	2	3	4	5	
1						

Стоимость товара (ов) по данному акту согласно Договору составляет** _____ тенге,
(цифрами, прописью)
в том числе НДС/без НДС,

Наименование Поставщика*	ИИН/БИН*	ИИК/БИК*	Банк*	Юридический адрес*	Представители поставщика**	
					Ф.И.О. должность	подпись
1	2	3	4	5	6	7

Информация по договору [Скачать](#)

Общие сведения					
1	Общая стоимость Договора*	Сумма авансовых платежей***	Сумма оплаты с начала действия Договора***	Ранее заактированные суммы***	Сумма неустойки (штраф, просрочку сроков поставки, ненадлежащего исполнения (частичного неисполнения) обязательств***
	1	2	3	4	5
2	Код Единой бюджетной классификации расходов: Программа/Подпрограмма/Специфика***				
3	Фактические расходы, в том числе произведенные поставщиком по данному акту*** Скачать				

	Наименование товара*	Единица измерения*	Количество*	цена за единицу, тенге
	1	2	3	4
1				
...				
4	Сумма, требуемая к перечислению Поставщику***			

Приложение: перечень электронных копии документов (прикрепляется поставщиком/заказчиком при наличии)

Наименование заказчика*	ИИН/БИН*	ИИК/БИК*	Банк*	Юридический адрес***	Представители заказчика***		
					Ответственные за принятие товара		Ответственный за оформление (реквизиты спецификаций)
					Ф.И.О.	подпись	Ф.И.О.
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

*заполняется автоматически веб-порталом;

** заполняется поставщиком;

*** заполняется заказчиком.

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

БИК – банковский идентификационный код;

ИИК – индивидуальный идентификационный код;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;
 УНП – учетный номер плательщика;
 НДС – налог на добавленную стоимость;
 Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).

Приложение 10
 к Правилам организа
 питания обучающихся
 государственных орга
 среднего образова
 внешкольных органи
 дополнительного обра
 также приобретения т
 связанных с обеспече
 питания детей,
 воспитывающихся и
 обучающихся в
 государственных дош
 организациях, органи
 образования для дете
 детей, оставшихся без
 попечения родителей,
 организациях техниче
 профессионального,
 послесреднего образо
 форма

Акт оказанных услуг

№ _____ " ____ " _____ 20 ____ г.

Номер документа* дата подписания* (фиксируется дата и время подписания акта заказчиком)

Настоящий акт составлен в том, что _____ (Поставщик),

(наименование Поставщика*)

в соответствии с договором (и дополнительным соглашением) _____ от " ____ " _____ 20 ____ года №

_____ (наименование договора (дополнительного соглашения), дата и номер*) в лице нижеподписавшихся представителей

Поставщика, выполнил (а) _____ (Заказчик), в лице нижеподписавшихся представителей (наименование

Заказчика*) Заказчика принял:

Сведения об оказанной услуге**					
№	Место оказания услуги	Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена за единицу (тенге) НДС/без НДС
	1	2	3	4	5
1					
...					

Стоимость оказанных услуг по данному акту согласно Договору составляет** _____ тенге, в том числе НДС/без НДС (цифрами, прописью)

Наименование Поставщика*	ИИН/БИН*	ИИК/БИК*	Банк*	Юридический адрес*	Представители поставщика**	
					Ф.И.О. должность	подпись
1	2	3	4	5	6	7

Информация по договору [Скачать](#)

Общие сведения					
1	Общая стоимость Договора*	Сумма авансовых платежей***	Сумма оплаты с начала действия Договора***	Ранее заактивированные суммы***	Сумма неустойки (штраф, просрочку сроков оказания или ненадлежащего исполнения) (частичного неисполнения) обязательств***
	1	2	3	4	5
2	Код Единой бюджетной классификации расходов: Программа/Подпрограмма/Специфика***				
3	Фактически оказанные по данному акту услуги Скачать				

	Наименование услуги*	Дата/период оказания услуги*	Единица измерения*	Количество*	цена за тенге*
	1	2	3	4	5
1					
4	Сумма, требуемая к перечислению Поставщику***				

Приложение: перечень электронных копии документов (прикрепляется поставщиком/заказчиком при наличии)

Наименование заказчика*	ИИН/ БИН *	ИИК/БИК *	Банк *	Юридический адрес ***	Представители заказчика***				
					Ответственные за принятие услуги		Ответствен правильно оформлен (реквизит специфика		
					Ф. И. О.	подпись	Ф. И. О.		
1	2	3	4	5	6	7	8		

Примечание:

* заполняется автоматически веб-порталом государственных закупок;

** заполняется поставщиком;

*** заполняется заказчиком.

Расшифровка аббревиатур:

БИН – бизнес-идентификационный номер;

БИК – банковский идентификационный код;

ИИК – индивидуальный идентификационный код;

ИИН – индивидуальный идентификационный номер;

УНП – учетный номер плательщика;

НДС – налог на добавленную стоимость;

Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).

В соответствии с [подпунктом 113\)](#) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866.

Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.06.2024 № 38 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

2. Признать утратившими силу:

1) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17179);

2) пункт 12 Перечня некоторых приказов Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнения, утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 июля 2020 года № ҚР ДСМ-78/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

А. Финият

"СОГЛАСОВАН"

Министерство труда и социальной
защиты населения
Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 17 февраля 2022 года
№ ҚР ДСМ-16

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Сноска. Санитарные правила - в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 04.04.2023 № 58 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положение) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, связанным с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции.

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию и перепрофилированию объектов общественного питания;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов);

4) условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания, на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания);

5) сбору и хранению отходов потребления;

6) осуществлению производственного контроля;

7) условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала;

8) организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

2) кулинарное изделие – пищевая продукция или сочетание продукции, доведенные до кулинарной готовности;

3) кулинарный полуфабрикат (полуфабрикат) – пищевая продукция или сочетание пищевой продукции, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

4) кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

5) столовые приборы – инструменты или наборы инструментов для манипуляций с пищевой продукцией непосредственно за столом, изготовленные из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией, многоразового и одноразового использования (многоразовые, одноразовые), разделяющиеся на основные столовые приборы и вспомогательные (коллективного пользования);

6) бактерицидный облучатель – устройство открытого и (или) закрытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами (ультрафиолетовым излучением) бактерицидного (антимикробного) действия, обеспечивающего потерю жизнеспособности микроорганизмов (в том числе вирусов, бактерий, плесени, грибов, дрожжей, спор микроорганизмов) под воздействием ультрафиолетового излучения (например, бактерицидная лампа, бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор бактерицидный);

7) одноразовая посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, для разового использования, используемые в соответствии с маркировкой по их применению для приготовления (изготовления), приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, розлива и реализации пищевой продукции (в том числе для холодных, горячих блюд, напитков), изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, соответствующих по показателю безопасности. К одноразовой посуде относятся упаковки (в том числе стаканчики, тарелки, контейнеры, касалетки (одноразовая посуда из алюминиевой фольги), поддоны, лотки);

8) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются производство, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

9) заготовочная – помещение, в котором производится подготовка продовольственного (пищевого) сырья и выработка полуфабрикатов;

10) полуфабрикат высокой степени готовности – кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие;

11) дефростер – устройство, предназначенное для размораживания (дефростации) замороженной пищевой продукции;

12) рациональное питание – питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества), обеспечивая его сбалансированность, основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде;

13) оборудование – применяемое самостоятельно или устанавливаемое на машину техническое устройство, необходимое для выполнения ее основных и (или) дополнительных функций, а также для объединения нескольких машин в единую систему (технологическое, холодильное, торговое оборудование);

14) массовые общественные мероприятия – спортивные, спортивно-массовые, зрелищные культурно-массовые мероприятия;

15) моечные ванны – оборудование вспомогательное секционное: санитарные приборы секционные (моечные ванны, мойки одно-, двух-, трехсекционные и более секций), предназначенные для объектов общественного питания и торговли, объектов по производству пищевой продукции, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции для обработки (разморозки) и мытья ручным способом пищевой продукции, для мытья посуды, инвентаря, оборудования, упаковки (тары), моечные емкости которых достаточных размеров для обеспечения полного их погружения, для крупногабаритной посуды (котломоечные), инвентаря, оборудования, упаковки (тары);

16) мягкое мороженое – молочная продукция, выработанная на фризере и не прошедшая процесса закаливания в скороморозильной камере;

17) нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – нестационарный объект общественного питания с изготовлением (без переработки пищевой продукции) и реализацией кулинарной продукции общественного питания быстрого приготовления (блюд, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления), с самостоятельным обслуживанием потребителей, оснащенный оборудованием (технологическим, холодильным, при необходимости торговым), автоматизированными устройствами (аппаратами), предназначенными для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы) или без таковых, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест, не имеющий помещений для хранения пищевой продукции, с предоставлением мест для ее потребления или без таковых, следующих типов:

нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – неподвижной (без использования транспортного средства);

нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – передвижной (с использованием транспортного средства);

18) объект питания быстрого обслуживания – объект общественного питания, реализующий узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающий минимальные затраты времени на обслуживание потребителей (нестационарный, стационарный);

19) камбуз – помещения для приготовления и приема пищи экипажа судна с численностью не более пяти человек;

20) кают-компания – помещение на судне для отдыха и приема пищи (для начальствующего состава (офицеров));

21) кейтеринг (кейтеринговое обслуживание) – деятельность объектов общественного питания, заключающаяся в оказании услуг по организации общественного питания вне объектов общественного питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами (по заказам потребителей), включая организацию выездного

обслуживания мероприятий различного назначения и розничную реализацию готовой кулинарной продукции объектов общественного питания и с привлечением всех объектов и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания (в том числе приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом, и подобные услуги);

22) дата упаковки (расфасовки, розлива жидкой пищевой продукции) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

23) объект общественного питания (далее – объект питания) – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления пищевой продукции, в том числе с предоставлением мест для ее потребления;

24) продукция общественного питания – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;

25) общественное питание – предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции;

26) кальян – прибор, используемый для вдыхания аэрозоля, пара или дыма, возникающих от тления и (или) нагревания табака, а также продуктов, не содержащих табачного листа, и в котором аэрозоль, пар или дым проходят через сосуд с жидкостью;

27) меланж яичный – механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения;

28) инвентарь – предметы объекта питания, предназначенные для осуществления технологического процесса производства пищевой продукции и торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе приготовления (изготовления) пищевой продукции и обслуживания потребителей (посетителей): для вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки и производству, подготовке к реализации, фасовке и отпуску пищевой продукции, самообслуживания потребителей (посетителей) (подносы, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и предметы в зависимости от назначения, места использования;

29) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

30) объект питания малой производительности – объект общественного питания с числом 50 и менее посадочных мест с ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Допускается организация основного производственного процесса по приготовлению блюд в этих объектах питания в одном помещении по принципу участкового деления;

31) холодные блюда (закуски) – блюда, не подвергающиеся вторичной тепловой обработке, подаваемые в начале приема пищи в охлажденном виде с температурой при раздаче не выше плюс (далее – "+") 10 до +14 градусов Цельсия (далее – °C), хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре (4±2) °C (холодные закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные и заливные блюда), при изготовлении блюдо используется доведенная до готовности продукция, не подвергающаяся вторичной тепловой обработке;

32) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов); фартук, обувь; используемые в производстве пищевой продукции средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая) (далее – маска), перчатки (одноразовые или многоразовые), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения, в том числе механическими частицами и микроорганизмами;

33) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению;

34) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

35) торговое оборудование – оборудование, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения пищевой продукции, обслуживания потребителей (посетителей) и проведения денежных расчетов с потребителями (посетителями) при реализации пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавок, стеллаж), автоматы (аппараты) для автоматической реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

36) нестационарный объект питания – временное сооружение или временная конструкция, непечно связанные с землей вне зависимости от наличия или отсутствия подключения (технологического присоединения) к сетям инженерно-технического обеспечения, в том числе автоматизированное устройство или транспортное средство, работающее на сырье или на полуфабрикатах, с соответствующим набором помещений для изготовления и реализации ассортимента продукции общественного питания;

37) стационарный объект питания – здание или часть здания (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), сооружение или часть сооружения (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), прочно связанные с землей и подключенные (технологически присоединенные) к сетям инженерно-технического обеспечения;

38) блюдо – пищевая продукция или сочетание продукции и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное;

39) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

40) условия хранения пищевой продукции – установленные изготовителем оптимальные параметры окружающей среды (в том числе температура, влажность окружающего воздуха, световой режим) и порядок обращения (в том числе меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевой продукции органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

41) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз), действие которых на нее распространяется, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении времени, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

42) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

43) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

44) технологическое оборудование – техническое устройство для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (в том числе устройства для автоматизации технологических процессов приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции);

45) технологическая операция – отдельная часть технологического процесса;

46) технологический процесс – изменение физических и (или) химических, и (или) структурно-механических, и (или) микробиологических, и (или) органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания;

47) дотоготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

48) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

49) холодильник (холодильная камера) – специальное помещение складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов замороженной и охлажденной пищевой продукции;

50) организованные коллективы – контингент организаций (объектов), независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, с круглосуточным или дневным пребыванием от четырех часов и более, объединенные одинаковыми условиями быта, питания, обучения, воспитания, медицинского обслуживания, труда (объектов дошкольного воспитания и обучения, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, реабилитационных центров, объектов медико-социальной реабилитации: домов-интернатов, реабилитационных центров, центров по оказанию социальных услуг; вахтовых поселков, промышленных объектов, строительных площадок);

51) мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них (в том числе пироги, пирожки, пицца, чебуреки, пельмени, белыши, манты, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальной и иностранной кухни);

52) посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, используемые в соответствии с маркировкой по их применению для приготовления (изготовления), тепловой обработки, приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, реализации и потребления пищевой продукции, многоразового и одноразового использования, изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению (изделия (предметы) для сервировки стола и специально предназначенные для потребления пищи за столом (столовая посуда), для чаепития (чайная посуда), изделия для приготовления продукции общественного питания (кухонная, камбузная (на морских сооружениях) посуда), упаковка (сосуды, емкости) для хранения пищевой продукции);

53) фуд-корт – объект общественного питания быстрого обслуживания современного формата в общественных зданиях и сооружениях (торговых объектах (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных объектах торговли), гостиницах, вокзалах, аэропортах, объектах образования, спортивных комплексах, иных зданиях и сооружениях), представленный множественными субъектами внутренней торговли быстрого обслуживания (объектами общественного питания, торговыми автоматами), входящих и не входящих в торговые сети; в совокупности с разнообразным ассортиментом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания быстрого приготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности (блюды, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления) (далее – продукция), только в одноразовой посуде или потребительской упаковке, функционирующие по методу самообслуживания в сочетании с методом традиционного обслуживания и обеспечивающие минимальные затраты времени на обслуживание потребителей, предусматривающий общий зал (площадку) с общими местами потребления продукции, возможно с формированием зон различными перегородками или иными, а также наличие оборудования (устройства), предназначенного для осуществления платежей с использованием платежных карточек.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных [Кодексом](#) Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее – ТР ТС 021/2011), утвержденным [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, [Законом](#) Республики Казахстан "О безопасности пищевой продукции", [Законом](#) Республики Казахстан "О регулировании торговой деятельности", [приказом](#) исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 марта 2015 года № 264 "Об утверждении Правил внутренней торговли" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11148), ГОСТ 30389-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ 31984-2012 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Общие требования", ГОСТ 31985-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Термины и определения".

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию и перепрофилированию объектов общественного питания

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно [подпункту 23-16](#) статьи 20 Закона Республики Казахстан "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со [статьей 46](#) Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно [подпункту 133](#) пункта 15 Положения, техническими регламентами (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

6. При выборе земельного участка под строительство не допускается размещение объектов питания на земельных участках:

1) использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, навозохранилища, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) при превышении нормативов радиационной безопасности;

- 3) являющихся почвенными очагами стационарно-неблагополучных по сибирской язве пунктов;
- 4) в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;
- 5) в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт и разрезов.

7. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, реконструкции, переоборудовании и перепрофилировании объекты питания размещаются как в отдельно стоящих и пристроенных зданиях, так и в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также в подвальных и цокольных этажах жилых и общественных зданий, в подземных переходах, с сохранением всех функциональных характеристик, как самого объекта питания, так и здания, в который он встраивается, с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

При размещении объекта питания не допускается вредное воздействие на человека факторов среды обитания и здоровья человека, ухудшение для здоровья человека условий его жизнедеятельности (проживания), условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположены объекты питания.

8. При отсутствии вредного влияния на организацию питания и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровья человека, в соответствии с [приказом](#) исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № КР ДСМ-2 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26447), допускается размещение:

- 1) объектов питания на территории промышленных и иных объектов;

2) на объектах питания цехов по производству мучных кондитерских изделий малой мощности: с кремом производительно до 0,3 тонны (далее – т) изделий в сутки, без крема – до 0,5 т в сутки, а также цехов по производству кулинарных изделий малой мощности (до 0,1 т изделий в сутки), изготавливающих кондитерские и кулинарные изделия для реализации и организации потребления пищевой продукции на объектах питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение.

9. На объектах питания, расположенных в жилых зданиях, предусматриваются входы – производственный (служебный) и для посетителей, изолированные от жилой части здания. Устройство входов для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции со стороны двора жилого здания не допускается.

Приемка сырья и пищевой продукции предусматривается с торца жилого здания, (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны улиц и автомобильных дорог.

Для объектов питания малой производительности приемка пищевой продукции допускается с парадного входа объекта питания до начала его работы.

10. На объектах питания не допускается размещение:

1) жилых помещений (за исключением помещений для пребывания работающего персонала по вахтовому методу (до 15 календарных дней);

- 2) раздевалок для персонала в производственных помещениях.

11. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объектов питания предусматриваются в соответствии с требованиями технического регламента [ТР ТС 021/2011](#) и настоящими Санитарными правилами, обеспечивая последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

12. Набор и площади помещений для стационарных объектов питания определяются в соответствии с площадями помещений стационарных объектов общественного питания, удельными минимальными площадями помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в [приложении 1](#) к настоящим Санитарным правилам, и требованиями настоящей главы.

Набор, состав и устройство помещений нестационарных объектов питания определяются в соответствии с [пунктами 15, 16, 17, 18 и 19](#) и требованиями [главы 3](#) настоящих Санитарных правил.

Размещение и проектирование фуд-кортов, санитарных узлов для посетителей и персонала фуд-кортов осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства к общественным зданиям, объектам общественного питания и торговли и настоящим Санитарным правилам, с созданием условий для соблюдения личной гигиены.

В зависимости от типа, мощности (вместимости), форм и методов обслуживания, контингента посетителей на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений: помещения для посетителей и помещения, связанные с приготовлением пищи (производственные, складские, административно-бытовые (служебно-бытовые) и технические помещения).

В составе помещений для посетителей в зависимости от функционально-планировочного решения, типа, форм и методов обслуживания предусматриваются следующие подгруппы помещений: помещения для приема пищи посетителями (включая залы (обеденные), банкетные залы, отдельные кабинеты), и вспомогательные помещения, включая помещения дополнительного обслуживания, в том числе гардеробные для посетителей и (или) специальные места (зоны) для верхней одежды посетителей в обеденных залах, санитарные узлы (туалеты).

Обеденные залы объектов питания с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.

13. При реализации продукции общественного питания через торговые отделы (объекты торговли), магазины (отделы) кулинарии, отделы заказов объектов питания предусматриваются и оборудуются в составе помещений объектов питания помещения (участки, зоны) фасовки, хранения и отпуска продукции, создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

14. Для временного хранения, отпуска и реализации продукции общественного питания на объекте питания предусматривается помещение раздаточной или участок (функциональная зона) с технологическим, торговым и холодильным оборудованием, емкости которых позволяют хранить пищевую продукцию, готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

15. Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности определяется согласно [приложению 2](#) к настоящим Санитарным правилам.

Допускается размещение и ведение технологических процессов с соблюдением их последовательности и поточности в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон (участков):

- 1) на объектах питания малой производительности, включая объекты питания быстрого обслуживания:

цехов с различными температурно-влажностными режимами при оснащении данного помещения специальным оборудованием, обеспечивающим сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции;

горячего, холодного, доготовочного цехов объектов питания, работающих на полуфабрикатах, или горячего и холодного цехов на объектах питания, работающих на сырье;

2) на нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и столовые приборы.

На объектах питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Пункты питания (помещение) для организованного приема пищи предусматриваются для организации питания, работающих на различных видах объектов, с оборудованием в соответствии с требованиями [пункта 68](#) настоящих Санитарных правил.

16. На объектах питания предусматриваются оборудованные места, выделенные специально для потребления табачных изделий, в том изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, в соответствии с требованиями [пункта 7](#) статьи 110 Кодекса, [приказа](#) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020 "Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21776), и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

Сноска. Пункт 16 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.06.2024 № 38 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

17. Внутренняя отделка помещений объекта питания производится с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений.

В производственных и санитарно-бытовых помещениях (душевых, санитарных узлов):

1) поверхности стен, перегородок, полов предусматриваются с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами;

2) поверхность стен и перегородок выполняется гладкой по всей высоте вплоть до уровня, в пределах которого осуществляется соответствующая технологическая операция;

3) поверхности пола предусматриваются из исключаяющих скольжение материалов, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке;

4) потолки или, при отсутствии потолков, внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполняются с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций, а также способствующие уменьшению конденсации влаги;

5) окна используются конструкцией, обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности;

6) поверхность дверей предусматривается гладкой, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся.

Открытие дверей предусматривается наружу из производственных помещений. Устройство дверей туалетов производится без выхода в производственные и складские помещения.

Устройство порогов исключается на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

18. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) на объектах питания, в том числе быстрого обслуживания, работающих на сырье, предусматриваются отдельные моечные помещения или отделения (участки) с двухсекционными моечными ваннами с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

В стационарных объектах питания малой производительности (работающих как на сырье, так и на полуфабрикатах), стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, допускается оборудование одного помещения или отделения (участок) для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) с установкой односекционной моечной ванны, при использовании многооборотной транспортной упаковки (тары) – с первоочередным мытьем кухонной посуды, инвентаря.

В нестационарных объектах малой производительности, а также в нестационарных объектах питания быстрого обслуживания с системами водоснабжения и водоотведения допускается оборудование участка для мытья и дезинфекции кухонной посуды (функциональных емкостей) и инвентаря с установкой односекционной моечной ванны, при использовании многооборотной транспортной упаковки (тары) – мытье и дезинфекция ее производится в стационарных объектах питания.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, при отсутствии систем водоснабжения и водоотведения, допускается не устанавливать моечные ванны при условии изготовления узкого ассортимента продукции общественного питания без применения кухонной посуды и инвентаря многооборотного использования, использования в изготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) упакованной готовой пищевой продукции промышленного изготовления и произведенной в стационарных объектах питания, а также использования малогабаритного специализированного технологического оборудования, одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

На таких объектах питания обработка специализированного технологического оборудования обеспечивается в стационарных объектах питания.

19. На объектах питания для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды многократного использования, подносом предусматривается отдельное помещение или отделение (участок), установка оборудования для приема использованной и выдачи чистой посуды, а также при выборе как одного из объемно-планировочных решений для соблюдения поточности движения использованной и чистой посуды, исключаяющих их встречные или перекрестные потоки, использование устройства отдельных окон для приема использованной и выдачи чистой посуды в моечной столовой посуды (отделении, участке).

При установке посудомоечных машин предусматривается установка двухсекционной моечной ванны, механизированное мытье, дезинфекция и (или) стерилизация (при установке посудомоечных машин со стерилизующим эффектом) столовой, чайной посуды и столовых приборов многократного использования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

20. В стационарных объектах питания для мытья посуды ручным способом оборудуются трехсекционные моечные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Допускается установка двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды в стационарных объектах питания малой производительности с ограниченным ассортиментом, стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн используются изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (включая из нержавеющей пищевой стали), обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, выполненные из неабсорбирующих материалов, не поддающихся воздействию коррозии, без пятен различных оттенков, повреждений, шероховатостей, герметичные, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя.

21. При проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании, перепланировке, расширении, перепрофилировании и ремонте объектов питания соблюдаются требования, предусмотренные [пунктами 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 и 20](#) настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию

22. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утверждаемых согласно [подпункту 113](#)) пункта 15 Положения, и настоящих Санитарных правил.

Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции.

На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.

23. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения, использование привозной питьевой воды с устройством систем внутреннего водоснабжения и водоотведения.

Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортными средствами, соответствующих требованиям [приказа](#) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № КР ДСМ-5 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22066).

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.

24. На объектах питания используется безопасная и качественная питьевая вода, холодная и горячая вода для производственных целей, непосредственного контакта с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленных Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утверждаемыми согласно [подпункту 113](#)) пункта 15 Положения.

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

25. Упакованная питьевая вода (расфасованная в емкости) промышленного изготовления применяется на объектах питания для питьевых и производственных целей при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих качество и безопасность упакованной питьевой воды требованиям технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденного [Решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45, технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденного [Решением](#) Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

При использовании для питьевых целей упакованной питьевой воды промышленного изготовления, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), обеспечивается наличие посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также промаркированного отдельного инвентаря (подносов, контейнеров, емкостей) и (или) отдельных промаркированных устройств для чистой и использованной посуды, емкостей для сбора использованной одноразовой посуды.

Размещение кулеров обеспечивается в местах, не подвергающихся попаданию прямого солнечного света. Мойка кулера производится в соответствии с инструкцией по эксплуатации и с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в семь дней, с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, не реже одного раза в три месяца.

26. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения на объектах питания предусматриваются водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, предусматриваются резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели непрерывного действия) с подводкой горячей воды к моечным ваннам.

27. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

28. Использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, упаковки (тары), инвентаря и помещений не допускается.

29. Объекты питания для производственных и бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения с соблюдением следующих условий:

- 1) уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков;
- 2) помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания.

Помещения со сливными трапами, моечными ваннами, раковинами и санитарными приборами, расположенными ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, размещаются на объектах питания только при наличии дополнительных сооружений систем водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.

30. Вне зданий, на выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения, устанавливаются:

жиро- и мезоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более;

песколовки для овощных цехов объектов питания производительностью до 2 тонн перерабатываемых овощей в смену.

31. При отсутствии централизованной системы водоотведения предусматриваются автономные (локальные) системы водоотведения с устройством систем внутреннего водоотведения с раздельным отведением производственных и бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в локальных очистных сооружениях, либо закрывающихся подземных водонепроницаемых емкостных сооружениях (выгреб, септик), очистка которых производится по мере заполнения, дезинфицируются, их размещение и содержание осуществляются с учетом безопасного отведения сточных вод.

32. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее – мм) от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами).

33. На объектах питания не допускается:

1) загрязнение окружающей среды сточными водами, сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев;

2) прокладка сетей водоотведения, транзитных водопроводных магистралей под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры;

3) размещение санитарных узлов, душевых и помещений с мокрыми процессами над складскими, производственными помещениями и охлаждаемыми камерами.

Стояки систем водоотведения прокладываются в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий.

34. Во всех производственных цехах, за исключением объектов питания малой производительности, моечных, дефростере, камер хранения пищевых отходов оборудуются сливные трапы с уклоном пола к ним.

35. Все стационарные объекты питания оборудуются санитарными узлами (туалетами). Для посетителей и персонала объектов питания для исключения загрязнения пищевой продукции оборудуются отдельные санитарные узлы (туалеты) с раковинами (умывальниками) для мытья рук.

Для объектов питания малой производительности допускается наличие одного санитарного узла (туалета) для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Для стационарных объектов питания, размещенных в многопрофильных, многоэтажных стационарных объектах торговли и питания, допускается использование посетителями данных объектов питания общественных туалетов, расположенных на одном уровне (этаже).

На объектах питания, независимо от вида и типа объекта питания, включая фуд-корты, раковины (умывальники) для посетителей и персонала оснащаются устройствами (в том числе настенными дозаторами) и средствами для мытья, дезинфекции, (обработки) антисептическими средствами (по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий), вытирания и (или) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, обеспечивается их постоянное наличие.

Санитарные узлы (туалеты) оборудуются унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук.

36. Объекты питания оборудуются централизованной системой теплоснабжения или используются автономные системы и оборудование для теплоснабжения, в том числе и для обеспечения горячего водоснабжения.

Отопительные печи на твердом топливе допускается устанавливать на объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

37. На объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения:

1) не допускается устройство варочных печей (плит), мангалов, тандырных на твердом топливе;

2) допускается приготовление блюд на мангале, тандырах, работающих на газообразном топливе (природном газе), с использованием электрического технологического оборудования и системы воздухоочистки с фильтровентиляционным блоком, поглощающей дым и запахи, а также вентиляционной системы помещения с автоматическим управлением их работы, препятствующих проникновению загрязненного дымом воздуха в смежные помещения, окружающую среду.

38. На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение.

Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с [приказом](#) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 "Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26831).

39. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

В производственных помещениях, связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении.

40. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении или в специально отведенном месте в закрытых емкостях неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники не допускается.

41. В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и предусматриваются согласно приказу Председателя Комитета санитарно-эпидемиологического контроля

Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 декабря 2020 года № 24 "Об утверждении Методических рекомендаций "Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса".

42. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливается с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях согласно [приложению 3](#) к настоящим Санитарным правилам.

43. На объектах питания по оборудованию систем вентиляции соблюдаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

1) устройство отдельных систем вентиляции: приточно-вытяжной вентиляции объектов питания с системой вентиляции жилого здания и зданий иного назначения или пристроенных к ним с выполнением мероприятий по защите от шума;

2) установка автономных систем вытяжной вентиляции в бытовых помещениях, санитарных узлах (вне бытовых помещений);

3) оборудование локальных (местных) вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, определяемой по расчету в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, [пунктами 41 и 42](#) настоящих Санитарных правил.

На объектах питания малой производительности в зависимости от их типа, мощности, специализации, специфики обслуживаемых контингентов потребителей, объемно-планировочных и конструктивных решений, размещения и размера помещений разрешается оборудование локальных (местных) вытяжных систем без устройства системы местных отсосов над моечными ваннами для ручного способа процесса мытья. Предусматриваются отдельные системы вытяжной вентиляции с устройством местных отсосов от посудомоечных машин;

4) осуществление выбросов из систем местных отсосов на высоте не менее 2 метров (далее – м) над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

Допускается объединять в одну вытяжную систему:

местные вентиляционные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, догоготовочных цехов, моечных, производственных помещений;

системы вытяжной вентиляции санитарных узлов (туалетов) и душевых при гардеробных.

44. На объектах питания обеспечивается исправное состояние систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции и кондиционирования, исключающее риск загрязнения пищевой продукции.

Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов)

45. Эксплуатация (деятельность) объектов питания осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со [статьями 19, 20, 24 и 46](#) Кодекса, [статьей 17](#) Закона Республики Казахстан "О разрешениях и уведомлениях".

46. На объектах питания, в зависимости от их типа, мощности, специализации, специфики обслуживаемых контингентов потребителей, изготовителем разрабатываются и утверждаются ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции, техническая документация для изготовления продукции общественного питания. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в технической документации объекта питания.

47. На объектах питания обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением, расчетной вместимостью обеденных залов определяемой с учетом нормы площади помещений стационарных объектов общественного питания согласно [приложению 1](#) к настоящим Санитарным правилам, а также утвержденному ассортиментному перечню изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

Количество посадочных мест, мощность объектов питания не допускается превышать проектной вместимости и мощности объекта питания.

48. На объектах питания расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда.

Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

49. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Не допускается:

1) использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

2) использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой на объектах питания морских сооружений;

3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

Посуда в пунктах питания в подземных выработках на объектах цветной металлургии и горнодобывающей промышленности применяется только небьющаяся, включая алюминиевую, из нержавеющей стали.

50. На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, имеющие товаросопроводительную документацию, обеспечивающую их прослеживаемость, и документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие их безопасность (сертификаты, декларации о соответствии Союза), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) безопасной пищевой продукции. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

Установка автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппаратов по приготовлению напитков в обеденном зале обеспечивается при условии соблюдения нормы площади на одно посадочное место согласно [приложению 1](#) к настоящим Санитарным правилам.

Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции. Автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков обрабатываются в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с использованием моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению, автоматы (аппараты) для автоматической реализации пищевой продукции обрабатываются не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения, эксплуатируются с использованием одноразовой посуды.

51. В цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд, а также по эпидемиологическим показаниям в производственных цехах и помещениях для посетителей (обеденных залах) используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

52. Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая многооборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, маркируются с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), применяются в соответствии с их назначением на этапах технологического процесса.

53. На объектах питания используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции.

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах. Исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом.

54. Разделочные доски, колоды для разуба мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева – из твердых пород). Ежедневно по окончании работы деревянные колоды (при использовании для рубки мяса, рыбы) зачищаются ножом и посыпаются пищевой солью, спиливаются при наличии повреждений, дефектов.

55. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка (тара) подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

56. 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.

57. Объект питания обеспечивается столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность.

58. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания осуществляется в соответствии с [приложением 4](#) к настоящим Санитарным правилам.

В конце рабочего дня мойка и дезинфекция всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих их дезинфекцию, и максимальных температурных режимов в соответствии с инструкциями по эксплуатации, с применением моющих, дезинфицирующих или моюще-дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению.

В конце рабочего дня мытье столовой, чайной и стеклянной посуды, столовых приборов, подносов при отсутствии посудомоечной машины проводится ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению, с последующим тщательным ополаскиванием проточной водой.

Обеззараживание инвентаря, упаковки (емкости) и укупочных средств для отбора суточных проб пищевой продукции производится с использованием разрешенных способов (включая кипячение, стерилизация, дезинфицирующие средства, ультрафиолетовое излучение).

На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными.

Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх, исключается их хранение на подносах рассыпью.

59. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной упаковки (тары), предназначенной для транспортировки продукции общественного питания, производится раздельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах или на стеллажах.

60. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения процессов ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа объекта питания не проводится.

61. Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается. Инвентарь для мытья посуды с наличием плесени и видимых загрязнений, а также изготовленный из губчатого материала, обработка которого невозможна, не используется.

62. Все помещения, здания и сооружения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания подвергаются уборке (обработке), содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, санитарного дня, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического, холодильного, торгового оборудования,

инвентаря, посуды, используемых на объекте питания, устанавливаются изготовителем, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукцией, и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания.

Влажная уборка в производственных помещениях проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с [пунктом 64](#) настоящих Санитарных правил.

63. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, не привлекаемым к процессам изготовления, хранения и реализации пищевой продукции. Уборка рабочих мест в производственных помещениях осуществляется непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой оборудования, инвентаря и посуды, контактирующих с пищевой продукцией. Уборка проводится с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. Для уборки помещений выделяется отдельная специальная одежда, используется по назначению.

64. Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, многооборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза. Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза).

Хранение чистящих, моющих, дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

При применении дезинфекционных средств обеспечивается соблюдение мер предосторожности и мер по оказанию первой помощи при случайном отравлении, изложенные для каждого конкретного используемого средства в инструкциях по применению.

65. На объектах питания не допускается:

- 1) хранение любых веществ и материалов, не используемых при изготовлении продукции общественного питания, в том числе моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях и холодильниках, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;
- 2) хранение запасных частей, мелких деталей оборудования и посторонних предметов в производственных помещениях;
- 3) ремонт производственных помещений и одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них, за исключением ремонта оборудования во время технологического процесса производства пищевой продукции при условии его ограждения;
- 4) находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях;
- 5) проживание физических лиц;
- 6) хранение бьющихся предметов, личных вещей, специальной одежды и обуви персонала и комнатных растений в производственных помещениях;
- 7) хранение отходов производства в производственных помещениях.

66. 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.

67. На объектах питания обеспечивается проведение мер по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи вредителями (насекомыми и грызунами), исключая потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуются съемными моющимися защитными сетками.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом (изготовителем).

На объектах питания не допускается:

- 1) наличие насекомых и грызунов, а также содержание синантропных птиц и животных;
- 2) хранение и изготовление пищевой продукции в производственных помещениях во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации;
- 3) присутствие посетителей и персонала (за исключением персонала, занятого в проведении таких работ) при проведении дезинсекции и дератизации с применением средств дезинсекции и дератизации, являющихся токсичными химическими веществами, способами распыления и россыпью.

Параграф 1. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, промышленных объектов, работающих на строительных площадках

68. Для обеспечения горячим питанием работающих промышленных объектов, на строительных площадках предусматриваются стационарные (столовые) или нестационарные объекты питания (в том числе передвижные транспортные средства – вагон-столовая), пункты питания (помещение) для организованного приема пищи, а также организация питания работающих посредством кейтерингового обслуживания (кейтеринг) с предоставлением продукции общественного питания (блюд, кулинарных изделий), изготовленной исключительно на стационарных объектах питания при условии соблюдения требований главы 5 настоящих Санитарных правил.

Пункты питания для организованного приема пищи работниками различных видов объектов оснащаются технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, участком для мытья и хранения столовой посуды с моечной ванной для мытья столовой посуды (при использовании посуды многократного использования) и раковины (умывальником) для мытья рук с подводом холодной и горячей воды посредством смесителей, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожных антисептиками (при необходимости, по показаниям, на период введения ограничительных мероприятий), вытирания и (или) сушки рук.

69. Пункты питания в подземных выработках размещаются на расстоянии 15-20 минут ходьбы туда и обратно от фронта работ в местах, расположенных на чистой струе воздуха, где запыленность воздуха наименьшая.

70. Передвижной пункт питания в подземных выработках оборудуется:

раковинной (умывальником) для мытья рук с подводом холодной и горячей воды посредством смесителя;

устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук;

сборно-разборными столами для приема пищи с гигиеническим покрытием и скамейками, а при отсутствии условий для их установки – откидными столами;

подставками для упаковки (термосов, контейнеров, посуды) с приготовленными блюдами;

площадь пункта принимается с учетом количества одновременно пользующихся горячим питанием из расчета 0,7 квадратных метров (далее – м²) на каждого питающегося при оборудовании 12 местных столов и менее;

разрешается использование для облицовки стен сборно-разборных щитов, изготовленных из дерева или на каркасе из легкого материала с гладкой поверхностью, а также гигиенического полимерного пластического материала, применение для пола деревянных щитов без щелей, гладко выструганные;

решеткой или металлической сеткой для очистки обуви у входа в пункт питания.

71. Мытье и дезинфекция посуды и инвентаря, возвращенных из пунктов питания подземных выработок,

осуществляется в наземном стационарном объекте питания в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов объектов нефтедобывающей промышленности (объектов и сооружений, осуществляющим нефтяные операции, а также иных морских сооружений, связанных с нефтяными операциями)

72. Расстояние до столовых не превышает 300 м, а на производствах с непрерывным технологическим процессом и, соответственно, с не регламентированным обеденным перерывом для работающих – 75 м. При доставке горячего питания на объекты, организуются пункты питания для приема пищи.

Для работающих в буровых бригадах в комплексе обустройства буровой установки оборудуется столовая (вагон-столовая). Разрешается организация питания путем доставки пищи из базовой столовой на буровую, с раздачей и приемом пищи в пункте питания для приема пищи.

73. Для работающих в вышкомонтажных бригадах, рабочих промысловых объектов и занятых ремонтом скважин, строительством трубопроводов организовываются передвижные столовые непосредственно на месте ведения работ.

Разрешается организация питания путем доставки пищи из базовой столовой к месту работ с раздачей и приемом пищи в пункте питания для приема пищи, а также – организация питания в стационарных столовых на промыслах, если расстояние до столовой от места ведения работ не более 300 м.

74. На морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, предусматриваются и оборудуются помещения для приема пищи – кают-компания, столовая, располагающиеся без выхода на открытую палубу.

75. Состав и площади помещений пищеблока объекта питания морских сооружений определяются численностью экипажа, продолжительностью вахты, районом дислокации морских сооружений, связанных с нефтяными операциями, периодичностью пополнения запасов пищевой продукции.

76. Камбуз, кают-компания, столовая располагаются в одном блоке. При размещении указанных помещений на разных палубах они оборудуются лифтами для подачи готовой пищи.

77. Палубы помещений пищеблока покрываются несколькими и водонепроницаемыми материалами и имеют уклоны к шпигатам.

78. При расположении кают-компаний вдали от камбуза и столовых предусматриваются буфетные, оснащенные технологическим оборудованием для подогрева блюд (мармитами), холодильным оборудованием, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, столами для использованной и чистой посуды, участком для мытья и хранения столовой посуды, оборудованным шкафами и полками для сушки и хранения посуды и буфетного инвентаря, для мытья посуды ручным способом трехсекционной моечной ванной для столовой посуды и двухсекционной моечной ванной для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, или посудомоечной машиной с установкой двухсекционной моечной ванны. Кипятильники устанавливаются вне помещений пищеблока.

79. В буфетной предусматривается раковина (умывальник) для мытья рук с подводом холодной и горячей воды посредством смесителя, полочка для мыла и щеток.

80. Для мытья столовой посуды предусматривается отдельное помещение или выгородка при камбузе.

81. Краны посудомоечных и производственных ванн оснащаются гибкими шлангами с душирующими насадками.

82. Для пищевых отходов предусматривают сжигание в инсинераторах и (или) передача на специальные суда для вывоза на береговые сооружения.

83. При смежном расположении камбуза с посудомоечной камбузной посудой и заготовочными помещениями применяют полупереборки, разделяющие эти помещения.

84. Для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции в заготовочной и на камбузе используются раздельные цельнометаллические столы с покрытием из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Углы столов закругленные, швы пропаянные. Покрытие плотно прилегает к основе стола.

85. Для водолазов выделяется отдельная камбузная посуда с соответствующей маркировкой.

86. Для хранения пищевой продукции на текущий день предусматривается расходная кладовая, оснащенная холодильным оборудованием, шкафом или стеллажами.

87. Охлаждаемые кладовые располагаются в одном блоке с общим теплоизолированным тамбуром, который используется для рубки и размораживания мяса и мясопродуктов. Тамбур оборудуется столом и разрубочной колодой, умывальником с подводкой холодной и горячей питьевой воды, гибким шлангом и термометром.

88. Продовольственные кладовые оборудуются по своему назначению ларями, стеллажами, шкафами, штангами с крюками из нержавеющей стали.

89. Батареи охлаждения имеют ограждения. Расстояние между верхней полкой и обшивкой подволока при наличии потолочных батарей охлаждающего трубопровода не менее 600 мм и не менее 200 мм при их отсутствии.

Расстояние между штангами для подвеса охлажденного мяса не менее 500 мм, копченостей и рыбы – 400 мм.

Шкафы для сухой пищевой продукции внутри обшиваются листовой нержавеющей или оцинкованной сталью.

90. Доставка пищевой продукции производится судном-снабженцем или вертолетом, скоропортящаяся пищевая продукция и полуфабрикаты - в охлажденном или замороженном виде и в соответствии с [пунктом 98](#) настоящих Санитарных правил.

91. Погрузка пищевой продукции на морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, не проводится одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и опасных грузов.

92. Посторонние лица, не работающие в пищеблоке и не прошедшие медицинское обследование (из числа экипажа), в помощь камбузному персоналу не привлекаются к работам, связанным с изготовлением пищевой продукции, в том числе для чистки овощей, рыбы, а также мытью посуды и раздачи пищи

Глава 5. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания, на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания)

93. Условия производства (в том числе прием, хранение, переработка (обработка) сырья, производство (изготовление), расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, внедрение новых технологий на объектах питания обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента [ТР ТС 021/2011](#) и настоящих Санитарных правил.

94. Завоз, приемка пищевой продукции, сопровождаемые повышенным шумом, с 22 до 9 часов утра на объекты питания, расположенные в жилых зданиях, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

Объектами питания обеспечивается соблюдение режима тишины, установленного [статьей 113](#) Кодекса, допустимых уровней шума в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки.

95. Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства (изготовления), расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции независимо от мощности объекта питания, проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло).

При производстве (изготовлении) продукции общественного питания обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую, биологическую и физическую), исключают загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

96. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов согласно [таблице 1](#) приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

97. На объектах питания при организации общественного питания не допускается:

1) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевой продукции;

2) использование ртутных термометров;

3) прием, использование (применение), хранение, транспортировка и производство пищевой продукции, которая: не соответствует требованиям технических регламентов; имеет явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение); не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

не имеет маркировки или не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительной документации, температурно-влажностным режимам ее хранения;

не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убой животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;

является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;

со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции;

содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;

является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств-членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;

создает 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;

с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения);

4) прием, использование, производство (изготовление) и реализация отдельных видов продовольственного (пищевого) сырья, пищевых компонентов, пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых определен статьей 8 технического регламента [ТР ТС 021/2011](#), техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции, при производстве (изготовлении) специализированной пищевой продукции (в том числе детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов;

5) прием и использование пищевой продукции:

яиц с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

яиц водоплавающих птиц и приготовление из них блюд;

продукции непродуктивных видов животных (в том числе мяса, субпродуктов);

молока и молочной продукции из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;

творога из непастеризованного молока;

консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке непромышленного (домашнего) изготовления, а также консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;

- крупы, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредителями хлебных запасов;
- 6) производство (изготовление) пищевой продукции:
- изготовление блин, кулинарных изделий из мясной обреси, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
 - изготовление макарон по-флотски (с фаршем) без вторичной тепловой кулинарной обработки после смешивания компонентов;
 - изготовление омлета из свежего яичного меланжа непастеризованного;
 - изготовление творога;
 - производство консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке;
 - приготовление сушеной и вяленой рыбы;
 - изготовление сухих грибов;
 - изготовление блюд из непродуктивных видов животных;
- 7) отпуск и реализация потребителям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации;
- 8) пересыпание, переливание пищевых добавок красителей, ароматизаторов, из упаковки изготовителя такой продукции в иную упаковку (посуду);
- 9) намерзание снега и льда (образование наледи) на внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостью холодильного оборудования, на упаковках с пищевой продукцией;
- 10) хранение необработанных яиц в производственных помещениях;
- 11) хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией при приведении к загрязнению пищевой продукции;
- 12) хранение пищевой продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов теплоснабжения;
- 13) складирование и хранение пищевой продукции непосредственно на полу, неупакованной в транспортную упаковку пищевой продукции.

98. Расфасовка, транспортировка, в том числе при доставке потребителям, хранение и реализация пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями технических регламентов, действие которых распространяется на пищевую продукцию, и настоящих Санитарных правил, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельные расфасовку продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, транспортировку, хранение, при соблюдении условий хранения (транспортировки) и сроков годности, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

Транспортировка продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов совместно с готовой пищевой продукцией допускается при условии наличия герметичной упаковки, соблюдая при этом температурно-влажностные условия хранения и транспортировки.

Во время погрузки, транспортировки и разгрузки пищевая продукция предохраняется от атмосферных осадков, влаги.

99. Для транспортировки пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

100. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

101. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непивших грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

102. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде.

103. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицевую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не производится, за исключением консервов в упаковке изготовителя.

104. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба, рыбная продукция, мясные изделия копченые, полукопченые, варено-копченые), хранится и транспортируется отдельно от пищевой продукции, воспринимательной, абсорбирующей посторонние запахи (например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия).

105. Складские и производственные помещения оборудуются холодильным оборудованием в зависимости от мощности и типа объекта питания, при организации питания в организованных коллективах – кроме холодильного оборудования и холодильными камерами для хранения пищевой продукции.

Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечивается в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии их отдельного хранения, соблюдения товарного соседства, условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции.

106. При совместном хранении в одном холодильном оборудовании продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) обеспечивается нахождение продукции в закрытой упаковке (контейнерах, гастрономических емкостях) с соблюдением товарного соседства, температурных режимов хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции. При этом хранение готовой пищевой продукции осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

107. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, хранилища для овощей и фруктов, производственные (складские) помещения оснащаются контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. 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 и складских помещениях, с регистрацией в учетной документации объекта на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, поддонами. Холодильные камеры оборудуются системами сбора и отвода конденсата, для хранения охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

108. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий и режимов хранения (в том числе температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и требований к складированию, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

109. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на объектах питания предусматривается при следующих условиях:

1) охлажденное и мороженое мясо (в тушах, полутушах, четвертинах) в подвешенном состоянии на крючьях, исключая соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках в транспортной упаковке хранится на стеллажах, поддонах и в контейнерах штабелями. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя;

3) сметана, творог в упаковке (таре) с крышкой. Исключается хранение раздаточного инвентаря в упаковке (таре) с творогом и сметаной;

4) масло сливочное в упаковке изготовителя или брусками в упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, топленое масло в упаковке изготовителя;

5) сыры крупные и мелкие в потребительской упаковке, без транспортной упаковки, на чистых стеллажах;

6) готовая мясная продукция в потребительской упаковке изготовителя;

7) яйцо в коробах на подтоварниках в помещениях при температуре от 0 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха 85-88 процентов (далее – %): диетическое яйцо не более 7 суток, столовое яйцо от 8 до 25 суток. Яйцо на длительный срок использования (более двух недель) хранится в холодильнике при температуре от минус 2 С (далее – "-") до 0 °С. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6 °С;

8) крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на подтоварниках штабелями;

9) чай и кофе на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях;

10) ржаной и пшеничный хлеб без потребительской упаковки хранится раздельно на стеллажах, в шкафах. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются моющими средствами и 1 % раствором уксусной кислоты или дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией;

11) 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;

12) картофель и корнеплоды в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света;

13) капуста на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи – в упаковке при температуре не выше +10 °С, плоды и зелень – в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах при температуре не выше +12 °С;

14) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке.

110. На объекте питания малой производительности не исключается хранение плодоовощной продукции на производственных участках в упаковке, закрывающихся ларях, специальных корзинах, контейнерах.

111. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в упаковке (таре) изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах.

112. Для используемой в производстве (изготовлении) пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка сохраняются до момента использования пищевой продукции в производстве (изготовлении).

113. Пищевые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы хранятся в упаковке изготовителя.

При использовании пищевых добавок обеспечивается их применение, дозирование в соответствии с инструкциями по применению, рецептурами и требованиями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), утвержденного [Решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58, осуществляется контроль за их применением и дозированием, соблюдением требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок доводится до сведения потребителей.

114. Переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно в специализированных цехах (отделениях, участках, зонах).

115. Медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Размораживание мяса в микроволновых печах производится по режимам, указанным в инструкциях по эксплуатации. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются.

116. Мясо в тушах, полутушах и четвертинах перед обвалкой зачищается, срезается клеймо, удаляются сгустки крови, промывается проточной водой.

117. Субпродукты размораживаются в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, перед тепловой кулинарной обработкой промываются проточной холодной водой.

118. Тушки птицы размораживаются в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, промываются проточной водой и укладываются разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах питания малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного

разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

119. Рыба размораживается в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета два литра на один килограмм рыбы. При размораживании для сокращения потерь минеральных веществ в воду добавляется поваренная соль из расчета 7-10 грамм (далее – г) на один литр или пищевые добавки, разрешенные к применению, в соответствии с инструкциями по применению, их дозированию и требованиями технического регламента [ТР ТС 029/2012](#).

120. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранятся при температуре (4±2) °С в соответствии с [приложением 6](#) к настоящим Санитарным правилам. Салаты и винегреты заправляются непосредственно перед отпуском. При обслуживании посетителей с системой "шведский стол" выкладка готовых салатов обеспечивается за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры +2 °С. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся партиями в зависимости от спроса.

121. Приготовление студня производится с обязательным повторным кипячением отваренных пищевых компонентов, в том числе мясной продукции, после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до +25 °С производится в предварительно ошпаренные формы. Студень хранится в холодильнике при температуре (4±2) °С и реализуется в течение шести часов.

122. Достаточность тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий обеспечивается определением:

1) изделий из мяса и птицы – по выделению бесцветного сока в месте прокола и наличию серого цвета на разрезе продукта, а также измерением температуры в толще продукта специальным спиртовым термометром с его выдержкой в продукте в течение 5 минут. Температура в толще продукта готовых натуральных рубленых изделий обеспечивается не ниже +85 °С, для изделия из котлетной массы не ниже +90 °С;

2) изделий из рыбного фарша и рыбы – по образованию поджаристой корочки и легким отделением мяса от костей в порционных кусках.

Приготовление кулинарных изделий в грилях, блюд в микроволновой печи осуществляется в соответствии с инструкциями по эксплуатации до состояния термической готовности.

123. Безопасность кулинарных изделий из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками обеспечивается посредством двойной тепловой кулинарной обработки.

124. При изготовлении пищевой продукции во фритюре используется специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. При этом проводится ежедневный производственный контроль качества фритюрных жиров по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету), до начала и по окончании жарки. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения фритюрные жиры не используются в производстве, подлежат утилизации. Ответственным должностным лицом обеспечивается ведение учетной документации о замене фритюрных жиров на бумажных и (или) электронных носителях информации и ее хранение не менее трех месяцев.

125. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд, нарезанные порциями, перед подачей подвергаются повторной тепловой обработке.

126. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов перед использованием подвергается повторной тепловой обработке. Готовый фарш используется в течение двух часов.

127. При изготовлении продукции общественного питания (блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий) перед использованием яйцо подлежит замачиванию и обработке в течение 5-10 минут в теплом растворе разрешенных к применению беспенных моющих средств при температуре +30 °С - +35 °С в соответствии с инструкцией изготовителя по применению, с последующим ополаскиванием в течение пяти минут чистой проточной водой при температуре +30 °С - +35 °С. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Для изготовления яичницы-глазуньи используется яйцо со сроком годности не более семи суток (не считая дня снесения).

Яичный порошок после просеивания, разведения водой, сразу же подвергается тепловой кулинарной обработке.

128. Готовая яичная масса для приготовления омлета хранится не более 30 минут.

129. 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, в соответствии с инструкцией по применению и требованиями [пункта 64](#) настоящих Санитарных правил, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

130. Охлаждение киселей, компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они приготовлены.

131. При технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке.

132. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при приготовлении блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий:

1) используются соль поваренная пищевая йодированная и пшеничная мука высшего и первого сортов обогатенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами (если не ухудшаются потребительские свойства и качество готовой пищевой продукции, не сокращаются ее сроки годности);

2) проводится круглогодично витаминизация витамином "С" готовых блюд в организациях организованных коллективов с круглосуточным пребыванием детей: в первое блюдо – непосредственно перед раздачей, компотов – после их охлаждения до температуры не более +15 °С, перед их реализацией, в кисели раствор витамина "С" вводится при его охлаждении до температуры от +30 °С до +35 °С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.

Витаминизация витамином "С" проводится: для детей раннего возраста (до 3 лет), детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) – из расчета 35% средней суточной потребности, для детей школьного возраста (от 6 лет и старше) из расчета суточной нормы – 70 миллиграмм (далее – мг), для подростков, взрослых – 100 мг, с внесением данных в учетную документацию объекта. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Внесение данных проводится в журнал "С-витаминизации" согласно таблице 1 [приложения 7](#) к настоящим Санитарным правилам.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Исключается применение поливитаминных препаратов для выдачи детям взамен витаминизации блюд.

Витаминизация готовых блюд для различных социальных групп населения, различных возрастных групп мужского и женского населения осуществляется в соответствии с научно обоснованными физиологическими нормами потребления продуктов питания, минимальными рациональными нормами потребления основных продуктов питания.

133. Молочная продукция, выработанная молокоперерабатывающими объектами в мелкой фасовке, не подлежит специальной тепловой обработке.

Напитки, в том числе кисломолочные, в потребительской упаковке изготовителя порционируются перед непосредственной раздачей или подаются на раздачу в потребительской упаковке изготовителя.

134. Приготовление блюд на мангалах, тандырах, жаровнях, котлах в местах отдыха и на улицах допускается при соблюдении следующих санитарно-эпидемиологических требований:

- 1) полуфабрикаты изготавливаются в стационарных объектах питания;
- 2) имеется помещение и (или) павильон (палатка), подключенные к сетям водоснабжения и водоотведения, при отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения – используются нецентрализованные и (или) автономные системы питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономная система водоотведения;
- 3) имеется холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов;
- 4) имеются одноразовая посуда и столовые приборы;
- 5) используются виды топлива: древесина или готовый древесный уголь, газ, электричество;
- 6) жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
- 7) имеются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- 8) мытье и дезинфекция использованного инвентаря и упаковки (тары) осуществляются в стационарном объекте питания при отсутствии специально оборудованного места в местах отдыха и на улице.

135. Продукция общественного питания готовится партиями по мере ее спроса и реализации, изготавливается в соответствии с нормативными документами по стандартизации и (или) разработанной и утвержденной технической документацией, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным изготовителем продукции (руководителем объекта питания или уполномоченным им лицом).

136. При изготовлении мягкого мороженого на объектах питания:

- 1) обеспечивается его изготовление в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой);
- 2) используется технология производства без осуществления процесса закаливания в скороморозильной камере холодильного оборудования или холодильной камере;
- 3) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используется свежekiпячая питьевая вода;
- 4) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;
- 5) приготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;
- 6) изготовление осуществляется на объектах питания, подключенных к сетям водоснабжения и водоотведения, при отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения – используются нецентрализованные и (или) автономные системы питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономная система водоотведения;
- 7) реализация осуществляется только в местах его изготовления.

137. Изготовление и реализация блюд нетрадиционной, национальной, иностранной кухни (японской, китайской, вьетнамской, корейской, европейской, различных народов мира), содержащих переработанную пищевую продукцию животного происхождения (включая пищевую рыбную продукцию, в том числе рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие), не прошедшую переработку (обработку), тепловую и (или) иную обработку, производится в стационарных объектах питания при условии соблюдения процедур безопасности пищевой продукции при ее изготовлении, обязательного наличия сведений (документов) об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, которые сохраняются в течение семи дней после полного расходования пищевой продукции.

Блюда не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

138. При приготовлении холодных блюд (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд персоналом обеспечивается использование одноразовых перчаток, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, для каждого вида блюд. При нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене персоналом на новые.

139. При наличии и соблюдении условий хранения и транспортировки, соблюдении сроков годности используемых полуфабрикатов, при наличии технологического оборудования, обеспечивающего их доготовку, допускается изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов на месте обслуживания.

140. Быстрозамороженные готовые блюда хранятся с соблюдением сроков годности, установленных изготовителем продукции, и условиями хранения, указанных на маркировке. Перед использованием замороженные готовые блюда размораживаются в дефростере или в холодильнике при температуре +5 °С, размораживание при комнатной температуре и повторное их замораживание не допускается.

141. Срок годности холодных блюд в охлажденном состоянии обеспечивается не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

Перед началом порционирования продукция общественного питания, в том числе прошедшая тепловую обработку и предназначенная для временного хранения до ее реализации, а также при доставке готовых блюд и кулинарных изделий более одного часа после упаковывания, предварительно подвергается быстрому охлаждению до температуры не менее +1 °С и не более +5 °С в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения.

Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15 °С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования осуществляется в течении не более 30 минут.

Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи.

Срок годности горячих первых и вторых блюд в изотермической упаковке обеспечивается не более трех часов (включая время их транспортировки).

142. Для раздачи готовых блюд используются чистая, сухая столовая посуда и столовые приборы.

Раздаточный инвентарь предусматривается для каждого вида готовой продукции (блюда).

Параграф 1. Требования к расфасовке, реализации и утилизации пищевой продукции

143. Пищевая продукция на объектах питания расфасовывается и упаковывается в упаковку, изготовленную из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, соответствующую

требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (декларация о соответствии Союза).

Упаковка используется в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией, прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально выделенном месте, исключается ее хранение на полу.

144. Фасовка, раздача, упаковывание блюд и кулинарных изделий осуществляется в специально оборудованных рабочих зонах или в отдельном помещении. Блюда и кулинарные изделия в горячем состоянии для перевозки помещают в чистую изотермическую упаковку (термосы, контейнеры, емкости, посуда с плотно закрывающимися крышками) с последующим упаковыванием в транспортные контейнеры, в охлажденном состоянии – упаковывают в закрывающуюся упаковку (емкости).

Упаковывание блюд производится немедленно после приготовления с учетом требований [пункта 141](#) настоящих Санитарных правил, а также установленных процедур в утвержденной изготовителем технической документации на производство продукции общественного питания.

При фасовке и упаковывании температура горячих блюд обеспечивается не менее +85 °С, температура охлажденных блюд – не более +8 °С внутри продукции.

Доставка готовой продукции общественного питания в пункты питания обеспечивается в течение не более одного часа после упаковывания.

145. При реализации температура горячих блюд (супы, соусы) при раздаче поддерживается не ниже +75 °С, вторых блюд и гарниров – не ниже +65 °С, холодных супов и напитков – не выше +14 °С, если температуры блюд и напитков, отличные от указанных, не оговорены документами нормирования, нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией.

При реализации потребителю, фасовке, упаковке горячих и холодных блюд, напитков, для которых установлены в технической документации изготовителя температуры, отличные от указанных, при раздаче и упаковке поддерживаются и соблюдаются температуры таких блюд и напитков, установленные изготовителем.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи, расфасовки (упаковки) потребителю используются термометры для минимизации риска теплового воздействия.

146. На объектах питания при реализации потребителю обеспечивается нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, горячей плите и (или) в емкостях с подогревом для шведского стола не более трех часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением, либо в изотермической упаковке – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, горячих овощных блюд – не более двух часов при температуре не ниже +75 °С.

На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов объектов здравоохранения и для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, обеспечивается нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, горячей плите, в изотермической упаковке – не более двух часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением.

147. На объектах питания не допускается:

1) реализация продукции общественного питания:

не соответствующей требованиям технических регламентов;

имеющей явные признаки недоброкачества;

упакованной под вакуумом, а также реализация в магазинах (отделах) кулинарии объекта питания и на объектах торговли;

реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более трех часов с момента их изготовления, требующих разогревания перед употреблением, для организованных коллективов объектов здравоохранения и для детей раннего, дошкольного и школьного возраста – реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более двух часов с момента их изготовления;

2) смешивание готовых блюд с остатками от предыдущего дня, реализация на следующий день готовых блюд;

3) реализация пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

4) размещение на раздаче для реализации в порционном виде холодных блюд, гастрономических, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения;

5) замораживание нереализованных готовых блюд, скоропортящихся кулинарных изделий для последующей реализации в другие дни;

6) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне объекта питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

7) привлечение к приготовлению, сервировке, порционированию и раздаче блюд, кулинарных изделий посторонних лиц, а также персонала, не являющийся назначенным ответственным за указанные виды деятельности.

148. Упаковка под вакуумом используется исключительно только в стационарных объектах питания для продовольственного (пищевого) сырья в натуральном, обработанном или переработанном виде, изготавливаемых сырых полуфабрикатов, подлежащих тепловой и (или) иной обработке, используемых для производственных целей при изготовлении собственной продукции общественного питания, при условии соблюдения, установленных для такой продукции, условий хранения и сроков годности.

На упаковке предусматривается маркировочный ярлык с указанием соответствующей информации "упаковано под вакуумом", наименования пищевой продукции, ее изготовителя, даты изготовления (для скоропортящейся продукции – час, число, месяц), даты и часа упаковки под вакуумом, условий хранения и сроков годности.

149. Продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая на объектах питания по заказам потребителей на вынос, вне стационарных объектов питания по заказам потребителей на вывоз (доставку), при оказании услуг кейтеринга, в дотоготовочных объектах питания, магазинах (отделах) кулинарии упаковывается в одноразовую потребительскую упаковку, в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией.

Доставка продукции общественного питания производится в чистой многооборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, емкостях, боксах, ланч-боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках, многооборотных металлических и полимерных контейнерах, ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования продукции общественного питания, даты и часа изготовления, времени окончания раздачи (отпуска).

150. При отпуске продукции общественного питания для реализации вне стационарных объектов питания на каждую упаковочную единицу прикрепляется или наклеивается маркировочный ярлык с указанием наименования пищевой продукции, наименования и адреса производства объекта питания, времени (час) и даты изготовления пищевой продукции, времени окончания раздачи, срока годности и условий хранения, фамилия, имя и отчество (при его наличии) ответственного лица, с указанием информации, предусмотренной техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденным [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881, а также оформляется товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость продукции.

Реализация продукции общественного питания вне объектов питания без оказания услуг общественного питания осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии Союза), с соблюдением условий реализации, хранения, сроков годности такой продукции, установленных в нормативных документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на пищевую продукцию конкретных видов, и указанных в маркировке.

При реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в объектах питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, реализации на вынос, кейтеринга, не требуется наличие и предоставление документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии Союза).

При хранении и реализации населению продукции общественного питания через магазины (отделы) кулинарии объектов питания и объекты торговли создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

151. Объектами питания обеспечивается соблюдение сроков годности и условий хранения производимой и реализуемой пищевой продукции, установленных в нормативных документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на продукцию.

Условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ при организации общественного питания определены в [приложении 6](#) к настоящим Санитарным правилам, если сроки годности, отличные от указанных, не оговорены нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией на продукцию.

Для аналогичных новых видов пищевой продукции, в том числе произведенных по новым технологическим процессам их изготовления, допускается установление тех же сроков годности и условий хранения, которые указаны в [приложении 6](#) к настоящим Санитарным правилам.

Сроки годности и условия хранения на пищевую продукцию, отличные (превышающие сроки годности и (или) величины температур хранения для аналогичных видов пищевой продукции) от представленных в [приложении 6](#) к настоящим Санитарным правилам (продолжительные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды пищевой продукции, не имеющие аналогов в указанном [приложении 6](#), обосновываются и определяются изготовителем в соответствии со [статьями 46 и 47](#) Кодекса, требованиями [приказа](#) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № КР ДСМ-36 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22673), вносятся в нормативные документы по стандартизации и (или) техническую документацию на продукцию.

152. При реализации продукции общественного питания изготовителем предоставляется потребителям информация о продукции в соответствии с техническими регламентами, в том числе с указанием в составе основных рецептурных компонентов о наличии пищевых добавок, компонентов, обладающих аллергенными свойствами.

Информация о реализуемой продукции общественного питания доводится до потребителей различными способами, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя.

153. Продукция общественного питания, изготовление которой осуществляется объектами питания для потребления на месте изготовления (при реализации в зале объекта питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточной линии или через официантов, либо через нестационарные объекты питания) не подлежит маркировке.

Потребительская и транспортная упаковка с упакованной продукцией общественного питания, реализуемая вне места изготовления, маркируется в соответствии с требованиями технического регламента [ТР ТС 022/2011](#).

154. Принятые решения о возможности утилизации (уничтожения) и утилизация (уничтожение) пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, представляющая опасность для жизни и здоровья населения, осуществляются в соответствии с техническим регламентом [ТР ТС 021/2011](#) и [постановлением](#) Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 "Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде".

Продукция общественного питания по истечении сроков годности подлежит утилизации.

Параграф 2. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки и реализации пищевой продукции на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания

155. Кейтеринговое обслуживание по организации общественного питания (кейтеринг) обеспечивается при условии: обеспечения продукцией общественного питания (блюдов, кулинарных изделий), изготовленной исключительно на стационарных объектах питания, осуществляющих эксплуатацию в соответствии с [пунктом 45](#) настоящих Санитарных правил (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта высокой эпидемиологической значимости нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, уведомления о начале деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемиологической значимости), при условии соблюдения объектами питания требований настоящих Санитарных правил, включая требований к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции в соответствии с настоящими Санитарными правилами; наличия разработанных, документально оформленных утвержденных внутренних процедур по организации кейтеринга и обеспечения прослеживаемости процесса оказания услуг и определения ответственных лиц на этапах кейтеринга; осуществления производственного контроля в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

156. При проведении кейтерингового обслуживания используется количество посуды, позволяющее обеспечить потребности участников для одновременного использования. Количество комплектов столовой посуды и столовых приборов предусматривается в соответствии с количеством порций для однократного применения. При кейтеринге обеспечивается запас столовой посуды и столовых приборов, чайной и стеклянной посуды, одноразовой посуды для напитков для возможной их замены при загрязнении или прихода в негодность.

157. Объектами питания при кейтеринге начинается комплектование контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за три часа до начала мероприятия с учетом условий хранения и сроков годности такой продукции, установленных изготовителем.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования продукции общественного питания, даты и часа изготовления, времени окончания раздачи (отпуска).

158. Доставка продукции общественного питания объектами питания для кейтеринга осуществляется в соответствии с [пунктами 149 и 150](#) настоящих Санитарных правил, в изотермической транспортной упаковке (контейнерах), с прикрепленным или наклеенным к каждой упаковочной единице маркировочным ярлыком с информацией: наименование пищевой продукции, наименование и адрес объекта питания, дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи, условия хранения и сроки годности, фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

159. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

При кейтеринге обеспечивается соблюдение сроков годности и условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем продукции, и указанных на маркировке.

160. На объектах питания, оказывающих кейтеринговые услуги, обеспечивается контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции: отбирается и хранится суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, предназначенной для кейтеринга в соответствии с [пунктом 291](#) настоящих Санитарных правил.

Параграф 3. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

161. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

В организации, в которой организуется питание организованных коллективов, разрабатывается меню, утверждается руководителем организации.

При привлечении объекта питания (включая субъект предпринимательства) к организации питания в организованных коллективах, меню утверждается руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание.

162. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации). 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, возрастных физиологических потребностей, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, формирования рациона здорового питания.

На объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах составляется перспективное сезонное (лето–осень, зима–весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню. В детских оздоровительных объектах палаточного (юрточного) типа для детей разрабатывается меню на период до 7 (семи) календарных дней.

В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

163. Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов.

В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, при применении системы "шведский стол" как форму организации питания и обслуживания с предоставлением выбора потребителю и по его потребности при отсутствии утвержденных натуральных норм питания для определенных категорий организованных коллективов.

Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий, при их отсутствии, производится на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции.

Замена пищевой продукции в граммах (нетто) на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах производится согласно [таблице 2](#) приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

164. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду.

Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста на объектах образования указана в [таблице 1](#), масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка указана в [таблице 2](#), масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах указана в [таблице 3](#) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в [таблице 4](#) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

165. При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд.

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах образования и воспитания (в массе брутто) регламентированы [постановлением](#) Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

Нормы питания в санаториях, на объектах здравоохранения регламентированы [постановлением](#) Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики".

Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность (в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

166. При организации лечебно-профилактического питания в организациях (объектах) с организованными коллективами (включая санаторные и оздоровительные объекты) рацион питания обеспечивается разнообразным и в соответствии с лечебными назначениями по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, его сбалансированности.

167. На объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно таблице 2 приложения 6 к настоящим 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.

На пищеблоках объектов образования, дошкольных организаций, домов ребенка, в детских оздоровительных и санаторных объектах проводится органолептическая оценка качества готовых блюд медицинским работником организации или ответственным лицом.

На объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

На объектах цветной металлургии и горнодобывающей промышленности органолептическая оценка качества готовых блюд, их температура проверяются бракеражной комиссией в столовой в составе заведующего производством и представителя шахтного комитета. Результаты бракеража заносятся в журнал, пронумерованный и заверенный администрацией шахты, с обязательным указанием температуры упакованных блюд и времени упаковки.

Результат органолептической оценки регистрируется с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Процедуры контроля качества блюд и кулинарных изделий с проведением органолептической оценки их качества утверждаются изготовителем в программе производственного контроля объекта питания.

При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также при неготовности, блюду, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

168. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием. Параграф 4. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах

169. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают не реже одного раза в семь календарных дней. При организации питания с однократным приемом пищи (в зависимости от длительности пребывания детей и подростков в организации) изменение кратности включения в рацион питания мяса и молока осуществляется с учетом использования рыбы и мяса птицы.

170. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочная продукция, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, разрешенные в соответствии со статьей 8 технического регламента [TP TC 021/2011](#).

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, компот, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочную продукцию, булочные или кондитерские изделия без крема.

171. Интервалы между приемами пищи на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка не превышают 3,5 – 4 часа.

172. В питании обучающихся и воспитанников используется продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах объектов образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее безопасность.

173. Исключено присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

174. Розлив напитков осуществляется непосредственно перед раздачей в упаковку (тару) потребителя (в том числе стаканы, бокалы), исключается слив перед раздачей в общую емкость.

175. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

176. Питание детей в детских оздоровительных и санаторных объектах предусматривается не менее чем пятикратное питание, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 4 часов. В промежутках между едой в меню предусматривается организация питания с включением кумыса или кисломолочной продукции, с соблюдением рациона и норм питания.

177. На объектах питания объектов образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах исключается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, а также в дошкольных организациях и домах ребенка - халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;
жареных во фритюре изделий;
яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
сложных (более четырех компонентов) салатов, заправленных сметаной и майонезом;
окрошки;
грибов;
пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, пиццы, наггетсов, чипсов (чипсонов), соленых сухариков с вкусовыми добавками;
острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

пищевой продукции, перечень которой определен статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;
пищевой продукции, указанной в [пункте 97](#) настоящих Санитарных правил;
непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
нейодированной соли и небогатенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

178. На объектах образования, кроме организаций высшего и послевузовского образования (ВУЗ), исключается установка аппаратов для автоматической реализации пищевой продукции.

179. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка не разрешается.

Параграф 5. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов детских оздоровительных объектов палаточного (юрточного) типа

180. Для организации питания детей в детских оздоровительных объектах палаточного (юрточного) типа включаются следующие виды организации питания:

- 1) питание в близлежащем объекте питания;
- 2) привозное горячее питание (из стационарного объекта питания);
- 3) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- 4) приготовление пищи на пищеблоке;
- 5) приготовление пищи на костре.

Пища готовится на каждый прием.

181. На территории детских оздоровительных объектов палаточного (юрточного) типа (далее – ДОО палаточного (юрточного) типа), независимо от вида организации питания, выделяется зона организации питания (кухонная), где предусматриваются место для хранения пищевой продукции, место приготовления пищи (включая обработку и подготовку продовольственного (пищевого) сырья, нарезку хлеба), место для мытья столовой и кухонной посуды (инвентаря), место для костра или полевая кухня, место для приема пищи, место для мытья рук.

182. Места для приготовления и приема пищи оборудуются под навесом (тентом) или в специальных приспособленных для этих целей палатках (юртах) для защиты от атмосферных осадков и пыли. Место для приема пищи оборудуется столами, скамейками (стульями).

183. В месте приготовления пищи, включая полевую кухню (при использовании ее), предусматривается технологическое оборудование, обеспечивающее приготовление разработанного и утвержденного ассортимента перечня изготавливаемой пищевой продукции.

184. В месте приготовления пищи устанавливаются разделочные столы (не менее двух) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции, имеющие покрытие, предназначенное для контакта с пищевой продукцией, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

185. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно.

186. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря выделяются и используются по назначению отдельные промаркированные емкости.

187. В столовой кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в соответствии с маркировкой по их применению, включая и для горячей пищевой продукции. Одноразовая посуда повторно не используется.

188. В ДОО палаточного (юрточного) типа предусматривается количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов, обеспечивающее одновременное питание всех его участников (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

189. Во время приготовления пищи предусматривается присутствие лиц, ответственных за питание.

190. Доставка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии из стационарного объекта питания обеспечивается в чистой изотермической упаковке (в том числе термосы, контейнеры, емкости, посуда с плотно закрывающимися крышками), в охлажденном состоянии – упакованные в закрывающуюся упаковку (емкости), с последующим упаковыванием в чистую многооборотную плотно закрывающуюся транспортную упаковку – транспортные контейнера (в том числе гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнера, емкости, боксы, термоконтейнера, сумки-холодильники, многооборотные металлические и полимерные контейнера, ящики с крышками).

191. Готовые блюда и кулинарная продукция находятся в изотермической, транспортной упаковке в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи.

192. Доставка готовой пищи в изотермической, транспортной упаковке обеспечивается в течение не более одного часа после упаковывания. Пища реализуется не позднее двух часов с момента ее приготовления. Готовые блюда не подогреваются.

193. Типовой набор пищевой продукции для похода:

- 1) хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие;
- 2) крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах;
- 3) масло сливочное топленое, растительное;
- 4) консервы мясные промышленного изготовления;

- 5) сахар, конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке изготовителя;
- 6) консервы рыбные в масле и (или) натуральные промышленного изготовления;
- 7) овощи свежие или овощи сухие;
- 8) молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное;
- 9) сыры твердых или полутвердых сортов;
- 10) фрукты свежие, сухофрукты, орехи;
- 11) упакованная питьевая вода (расфасованная в емкости) промышленного изготовления, соки, чай, какао-порошок.

Параграф 6. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах здравоохранения

194. Для доставки готовой пищи в буфетные отделения больницы используются промаркированные (для пищевой продукции) термосы или посуда с закрывающимися крышками. Транспортировка осуществляется с помощью специальных тележек.

195. Раздачу готовой пищи производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения в промаркированных халатах.

Технический персонал, занятый уборкой палат и иных помещений отделения, к раздаче пищи не привлекается.

196. Контроль раздачи пищи в соответствии с назначенными диетами осуществляется старшей медицинской сестрой.

197. В буфетных отделениях предусматриваются:

- 1) два помещения – для раздачи пищи и мытья посуды;
- 2) резервные водонагреватели с подводкой воды к моечным ваннам.

198. В буфетных инфекционных, кожно-венерологических, противотуберкулезных организаций (отделений), по эпидемиологическим показаниям в отделениях иного профиля:

1) посуду после приема пищи собирают в буфетной на отдельном столе, освобождают от остатков пищи, обеззараживают, моют и просушивают. Обеззараживание проводится химическим (растворами дезинфицирующих средств, в том числе в моечной машине) или термическим способом (кипячением, обработкой в воздушном стерилизаторе);

2) остатки пищи сбрасывают в специальный промаркированный бак с крышкой и обеззараживают по режимам для соответствующих инфекций методом засыпания сухим дезинфекционным средством в соотношении один к пяти (экспозиция один час). Стол для использованной посуды, щетки, ерши дезинфицируют после каждого применения. Ветошь для столов и мытья посуды обеззараживают путем погружения в дезинфицирующий раствор, прополаскивают и высушивают.

199. Сухие молочные детские смеси после вскрытия упаковки маркируются с указанием даты и времени вскрытия и хранятся в условиях и сроках, указанных на упаковке "хранение после вскрытия упаковки". Разведение смесей осуществляется с использованием стерильной посуды. Готовые молочные смеси транспортируются, применяются, хранятся и раздаются согласно документам изготовителя.

Параграф 7. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах промышленности

200. Для организации питания, работающих во вспомогательных зданиях шахт, разрезов и обогатительных фабрик предусматривают столовые или буфеты с горячей пищей или напитками, а также помещения для приготовления, расфасовки и выдачи пищи и напитков в индивидуальной упаковке (в том числе термосах, пакетах).

201. Для горнорабочих подземных участков и открытых разработок, в разрезах, при удалении столовой более 600 м, в помещениях для кратковременного отдыха дополнительно оборудуется пункт питания (помещение) для приема пищи, оборудованный в соответствии с [пунктом 68](#) настоящих Санитарных правил.

202. При наличии подземных пунктов питания обеды готовятся в наземной столовой и помещаются в термосы немедленно после приготовления в соответствии с [пунктом 144](#) настоящих Санитарных правил.

203. На горнорабочих подземных участках и открытых разработок для организации питания рабочих во вспомогательных зданиях предусматриваются помещения приготовления, расфасовки в выдаче горячей пищи в чистой изотермической упаковке (в том числе термосах, индивидуальных пакетах). Предусматриваются также помещения для приготовления и выдачи питьевой воды и напитков с отделениями (участками, зонами): приема, мойки и дезинфекции емкостей, в том числе фляг, приготовления воды и напитков, хранения, выдачи и наполнения емкостей (фляг).

204. Пункты питания в подземных выработках обеспечивают горячим питанием шахтеров близлежащих лав и подготовительных участков.

205. Прием пищи в подземных условиях с использованием индивидуальных порций ("тормозков") осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах, в которых создаются условия для хранения пищевой продукции, соблюдения личной гигиены перед приемом пищи (мытья рук), а также сбора и удаления отходов.

206. В конце работы отправляются на поверхность: остатки пищи в термосах, использованная столовая посуда и приборы в транспортной упаковке (в том числе плотных полиэтиленовых мешках), специальная одежда раздатчиков в полиэтиленовых мешках для санитарной обработки.

207. Уборка обеденных столов производится сразу после приема пищи.

208. Администрация столовой обеспечивает все пункты питания:

1) специальной одеждой на каждого работника, раздающего пищу (в том числе куртка или халат, нарукавники, головной убор);

2) бумажными салфетками;

3) средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, средствами (например, метелки) для стряхивания угольной пыли с одежды.

209. В базовой столовой обеды для подземного питания готовятся для каждой смены отдельно и помещаются в изотермическую упаковку (в том числе термосы) немедленно после приготовления.

210. Раздатчик перед отпуском пищи моет руки с мылом и щеткой, надевает специальную одежду, при отпуске пищи пользуется специальным инвентарем.

211. Посуда и инвентарь для подземного питания хранятся в отдельных шкафах в базовых столовых в специальных ящиках с крышками или на стеллажах, термосы – в открытом виде, перевернутыми вверх дном.

212. При организации питания под землей соблюдаются сроки реализации пищи, температура блюд.

213. Транспортировка горячей пищи для подземного питания осуществляется в изотермической упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, в том числе термоконтейнерах емкостью 6-24 литров. Учитывая специфику работы, организация доставки термоконтейнеров в пункты питания в шахте определяется начальником шахты. Разрешается также доставка термоконтейнеров в специальных вагонетках.

Параграф 8. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах нефтедобывающей промышленности (объектах и сооружениях, осуществляющих нефтяные операции, а также иных морских сооружений, связанных с нефтяными операциями)

214. Суточная норма расхода пищевой продукции на одного человека и площади продовольственных кладовых соответствуют [приложению 9](#) к настоящим Санитарным правилам.

215. При организации общественного питания на морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, учитываются ограничения, изложенные в [пункте 97](#) настоящих Санитарных правил, в приеме, использовании (применении), хранении, транспортировке и производстве (изготовлении) пищевой продукции. Не разрешается принимать на морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, субпродукты второй категории, кровяные и ливерные колбасы. Птица принимается в потрошеном виде.

Параграф 9. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания

216. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил.

217. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям безопасности питьевой воды, осуществляется вывоз стоков, мойка и дезинфекция емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих по типу доготовочных с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) упакованной готовой пищевой продукции промышленного изготовления, произведенной в стационарных объектах питания, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы, не использующих кухонную посуду и инвентарь многоразового использования, допускается отсутствие систем водоснабжения и водоотведения, моечных ванн при условии использования упакованной питьевой воды промышленного изготовления в соответствии с [пунктом 25](#) настоящих Санитарных правил, кожных антисептиков, одноразовых перчаток, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, одноразовых салфеток, бумажных полотенец, при наличии условий для соблюдения личной гигиены персоналом и соблюдении персоналом правил личной и производственной гигиены.

Обработка специализированного технологического оборудования обеспечивается в стационарных объектах питания, в соответствии с процедурами и периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней, с использованием моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по применению.

218. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции с использованием:

1) полуфабрикатов высокой степени готовности, блюд и кулинарных изделий, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования, хранение и транспортировка которых осуществляются в соответствии с условиями транспортировки и (или) хранения такой пищевой продукции;

2) холодильного оборудования для хранения скоропортящейся пищевой продукции, напитков, мороженого;

3) упакованной питьевой воды, изготовленной на объектах по производству пищевой продукции, для изготовления горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления при отсутствии подключения к централизованным системам водоснабжения;

4) одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов для посетителей.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания обеспечивается временное хранение только однодневного запаса пищевой продукции.

219. Нестационарными объектами питания быстрого обслуживания осуществляется производство (изготовление), реализация и организация потребления:

1) собственной продукции объекта питания, а также готовой пищевой продукции, произведенной на объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования;

2) кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке изготовителя, обеспечивающей их тепловую кулинарную обработку, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции.

220. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания предусматривается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления и (или) реализации (далее - аппарат) пищевой продукции и аппаратов по приготовлению напитков:

1) продукции общественного питания: горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления, изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи аппарата, снабженные устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы) (например, горячих напитков, кофе, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, пиццы, сахарной ваты, поп-корна, чипсов);

3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе прохладительных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

221. Хранение, производство (изготовление) и реализация пищевой продукции посредством аппаратов осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции.

Аппараты обрабатываются в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, согласно инструкции по применению.

222. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции, для хранения личной и специальной одежды, личных вещей, для временного хранения отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов) в течение одного рабочего дня. Хранение упаковки (тары), отходов потребления на прилегающей территории исключается.

223. Персоналом нестационарного объекта питания быстрого обслуживания обеспечивается:

1) содержание объекта питания, прилегающей территории в чистоте, проведение ежедневной уборки и по мере загрязнения;

2) на используемую в производстве и реализуемую пищевую продукцию наличие товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность в соответствии с главой 5 настоящих Санитарных правил;

3) контроль за сроками годности пищевой продукции, соблюдение сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции;

4) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции;

5) предохранение пищевой продукции от загрязнения, порчи и от попадания в нее посторонних предметов и веществ;

6) наличие и использование чистой специальной одежды;

7) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой 8 настоящих Санитарных правил, а также соблюдение правил личной гигиены;

8) наличие при себе личной медицинской книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре, гигиеническом обучении и о допуске к работе;

9) наличие закрывающихся маркированных емкостей (сборников) для сбора отходов потребления, подвергающихся обработке моющими и дезинфицирующими средствами, удаление отходов по мере их заполнения.

Параграф 10. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на объектах общественного питания пассажирских вагонов

224. В набор помещений вагона-ресторана входят: кухонное отделение, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, шкаф для хранения посуды и столового инвентаря, кладовые или специально выделенные места для хранения пищевой продукции, обеденный зал.

225. Набор помещений вагон-буфета: кухонное отделение (используются только полуфабрикаты и быстрозамороженные кулинарные изделия высокой степени готовности), моечная столовой посуды, сервизная, кладовые для хранения пищевой продукции, барная стойка.

226. В вагон-баре предусматриваются: стойка бара с витринами, шкафами, полками, холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины), одноразовая посуда с приборами, фиксированные столы и полумягкие сиденья со спинками для посетителей, мусоросборник с педальной крышкой и полиэтиленовыми мешками для пищевых отходов, уборочный инвентарь.

227. Для кухни вагона-ресторана или вагон-буфета, работающего на сырой продукции и (или) полуфабрикатах, предусматривается следующее технологическое оборудование: плита с духовым шкафом, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь сверхвысоких частот (далее – СВЧ) или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), холодильные шкафы, производственные столы для сырой и готовой продукции, стол для сервирования (между кухней и сервизной), моечная ванна двухсекционная для мытья кухонной посуды, моечная ванна для пищевой продукции, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами, настенные вентиляторы над производственными столами.

228. В пункте экипировки в вагон-ресторане, вагон-баре, вагон-буфете (купе-буфете) проводится:

- 1) влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 2) заправка питьевой водой;
- 3) текущий ремонт и техническое обслуживание;
- 4) загрузка твердого и мягкого инвентаря, посуды;
- 5) загрузка продовольственного (пищевого) сырья и иной пищевой продукции.

229. Слив воды, промывка и дезинфекция системы водоснабжения вагон-ресторана, вагон-бара, вагон-буфета (купе-буфета) проводится ежеквартально, при ремонтах и по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

230. Производственные и бытовые помещения пункта общественного питания пассажирского поезда не используются для иных целей.

231. Обеденный зал оборудуется фиксированными столами, полумягкими сиденьями, облицовка которых изготавливается из материалов устойчивых для влажной уборки и дезинфекции. Столы по периметру имеют окантовку бортиком высотой не менее 5 мм.

232. Текущая уборка помещений проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в течение 24 часов, с применением моющих и дезинфицирующих средств.

233. В пункте общественного питания пассажирского поезда плита оборудуется по периметру бортиком и воздушной завесой с вытяжным зонтом.

234. В пищеблоке вагона-ресторана устанавливается следующее производственное оборудование:

- 1) плита с духовым шкафом;
- 2) конвекционная печь (укомплектованная термопарами);
- 3) холодильное оборудование (шкафы, витрины, прилавки, камеры);
- 4) производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции;
- 5) стол для сервирования;
- 6) шкафы для приправ, хранения посуды и кухонного инвентаря, сушильный;
- 7) мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами.

235. При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературное холодильное оборудование.

236. В пищеблоке выделяется место для кратковременного хранения и обработки овощей.

237. В моечном помещении устанавливаются:

- 1) стол для приема использованной столовой посуды;
- 2) для мытья посуды – двухсекционные моечные ванны для мытья столовой посуды и столовых приборов, с подводкой холодной и горячей воды к каждой секции ванны через смесители с душирующими насадками и пробками с чепочками для закрытия сливных отверстий;
- 3) места для просушки и хранения чистой посуды;
- 4) мусоросборник с педальной крышкой для пищевых отходов.

238. В сервизной предусматривается стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов и стаканов.

239. В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно для хранения сухой пищевой продукции, устанавливается холодильное оборудование для сырой и готовой пищевой продукции.

240. Пищеблок обеспечивается мясорубкой для сырого мяса или универсальным приводом со сменным механизмом. Мясорубка для измельчения готовой пищевой продукции не используется.

241. Пища готовится небольшими партиями, реализация горячих блюд осуществляется непосредственно с плиты.

242. Порции отварного мяса для первых блюд хранятся в холодильнике не более шести часов и перед отпуском подвергаются повторной термической обработке в течение десяти минут, и находятся в бульоне на плите при температуре не ниже +70 С не более трех часов.

243. Мясной фарш изготавливается небольшими партиями и хранится не более трех часов при температуре не более +2 С.

244. Холодные закуски хранятся в холодильном шкафу не более двух часов с момента их изготовления, бутерброды не более одного часа.

245. В пункте общественного питания пассажирского поезда исключается:

1) приготовление студней, заливных, паштетов, макарон по-флотски, блинчиков с мясом, пирожков с мясом и винегретов;

2) реализация блюд из субпродуктов II-III категории и ливерных колбас;

3) изготовление "самокваса" и реализация творога, приготовленного из непастеризованного молока.

246. Кондитерские изделия реализуются пассажирам в упаковке изготовителя. Реализация чая, кофе, кондитерских изделий, ланч-боксов проводится проводником в специальной одежде (фартук или куртка).

247. Исключается включение в состав пассажирского поезда и эксплуатация вагон-ресторанов, вагон-баров, вагон-буфетов (купе-буфетов) с:

1) неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, санитарно-технического оборудования, холодильников и холодильных установок;

2) несоответствием микроклимата требованиям, установленным в главе 2 Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22066);

3) грязными помещениями, разбитыми или отсутствующими стеклами, не утепленными оконными рамами – в холодный и переходной периоды года, неисправными дверями;

4) наличием насекомых и грызунов.

Параграф 11. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на объектах бортового питания

248. Строящиеся и реконструируемые объекты бортового питания располагаются на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов с учетом затрат времени на доставку бортового питания от объекта бортового питания до воздушного судна не более 30-40 минут.

249. В зависимости от пропускной способности ведется расчет часовой и суточной производительности, состава рационов каждого объекта бортового питания, оснащения его технологическим и холодильным оборудованием. При производительности объекта бортового питания свыше 400 порций готовых горячих блюд в час, на объекте бортового питания предусматривается наличие бласчиллера и дефростера.

250. В составе помещений объектов бортового питания предусматриваются:

1) заготовочные (при работе на сырье), доготовочные цеха (для холодной и тепловой обработки пищевых продуктов, полуфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов), участок выпечки хлебобулочных и кондитерских безкремовых изделий;

2) помещения для мытья кухонной посуды, внутрицеховой упаковки (тары), участок суточного запаса сырья;

3) помещения для фасовки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания;

4) помещение для приема, сортировки, мойки, сушки, комплектования, хранения и выдачи бортовой посуды;

5) участок комплектации рейсов: помещение для заправки кипяченой водой, электрокипятильников и ледогенераторов;

6) кладовые (охлаждаемые и (или) неохлаждаемые): для хранения пищевой продукции, запаса бортовой посуды, оборотной тары (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники), для съемного буфетно-кухонного оборудования (подносы, тележки), для упаковочных изделий, салфеток;

7) помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, белья, камера для пищевых отходов;

8) санитарно-бытовые помещения, включая гардеробные, душевые, туалеты, комнату личной гигиены женщины, помещение для приема пищи и отдыха;

9) комплектовочные помещения и экспедиция: помещения для порционирования, сервировки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания.

251. В производственных помещениях устанавливаются закрывающиеся промаркированные емкости (сборники) с одноразовой полимерной упаковкой внутри, выделенные для сбора санитарного брака (продукция, упавшая на пол), пищевых отходов, использованных одноразовых перчаток и полотенец.

252. Для сбора и транспортировки остатков бортового питания выделяется маркированная емкость с разовым мешком внутри.

253. Ассортиментный перечень пищевой продукции бортового питания на объекте бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы разрабатывается и утверждается с учетом оснащения технологическим, холодильным оборудованием, средствами механизации, мощности объектов бортового питания, сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных изготовителем пищевой продукции в соответствии с требованиями, а также с учетом наличия условий хранения продукции бортового питания на воздушном судне (холодильное оборудование) и наличия буфетно-кухонного оборудования воздушного судна (специальные печи для разогрева).

254. Загрузка бортовым питанием воздушного судна на обратный рейс осуществляется с учетом оснащения воздушного судна холодильным оборудованием или изотермическими контейнерами с хладоэлементами и (или) хладагентами (с сухим льдом) или термоохладителями, длительности полета, сроков годности и условий хранения пищевой продукции бортового питания.

255. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых пищевых отравлений не допускается включать в ассортиментный перечень блюд бортового питания:

1) мясные изделия из рубленного мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200 °С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 °С в течение 15 секунд внутри изделия), вареные колбасные изделия, кулинарные изделия в панировке, а также паштеты, кроме пищевой продукции в индивидуальной потребительской упаковке промышленного изготовления согласно маркировки;

2) салатная продукция, первые и вторые блюда, заправленные соусами (за исключением растительных масел). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3) пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);

4) соки и соковая продукция в упаковке не более 1 литра;

5) минеральные воды лечебного назначения;

6) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления;

7) готовые блюда в горячем виде (закладка их).

256. На объектах бортового питания процессы фасовки, сервировки, комплектования рационов, упаковка компонентов и операции, связанные с перемещением пищевой продукции, максимально механизуются.

257. Пищевая продукция бортового питания после загрузки на борт воздушного судна хранится в холодильном оборудовании при температуре (4±2) °С или в изотермических контейнерах с хладоэлементами и (или) хладагентами (с сухим льдом) или термоохладителями (далее – изотермические контейнера) с соблюдением сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем пищевой продукции, указанных на маркировке.

258. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне, хранение бортового питания в изотермических контейнерах после загрузки бортового питания на борт с температурой внутри продукции не более +10 °С, обеспечивается с соблюдением сроков годности пищевой продукции бортового питания:

- 1) не более четырех часов – для холодных закусок и блюд, салатов (без заправки, заправка на борту);
- 2) не более трех часов – для горячих блюд, охлажденных, гарниров термически обработанных и из быстрозамороженных овощей (без заправки, заправка на борту);
- 3) не более шести часов – для фруктов, ягод вымытых и обсушенных, если изготовителем не установлены сроки годности пищевой продукции, отличные от указанных, и не внесены в утвержденную техническую документацию.

Хранение в изотермических контейнерах остальных видов пищевой продукции бортового питания, продукции бортового питания с установленными изготовителем сроками годности, и пищевой продукции в индивидуальной, потребительской упаковке промышленного изготовления обеспечивается с соблюдением сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем такой пищевой продукции, указанных на маркировке.

259. Загрузка упакованной порционированной пищевой продукции в изотермические контейнеры производится в течение минимального времени, при котором температура пищевой продукции не превышает +6 °С.

260. На объектах бортового питания предусматривается маркировка готового питания, а также упакованного бортового питания, с указанием даты и времени приготовления.

261. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее, чем за три часа до вылета воздушного судна и заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка "питание экипажа".

262. Перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием пломбируются, крепится маркировочный ярлык, на котором указываются: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления (включая при сроке годности до 72 часов – час, число, месяц) и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектование рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

Сроки годности бортового питания исчисляются от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту.

263. Перед отправкой на воздушное судно, при отсутствии на нем холодильного оборудования, в изотермические контейнеры с бортовым питанием помещаются замороженные и (или) холодоэлементы (с сухим льдом) или термоохладители.

264. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотермическом кузовах специального автотранспорта – автолифте, который оборудуется стеллажами, ремнями для крепления, в сопровождении ответственного лица объекта бортового питания (экспедитора). Кузов автолифта моется ежедневно в конце смены с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Допускается загрузка питания в малые воздушные суда автотранспортом, не имеющим подъемного механизма.

Каждая партия пищевой продукции бортового питания при транспортировке на борт воздушного судна и ее реализации на борту сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции бортового питания, с информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности.

265. Прием бортового питания на борт воздушного судна производится бортпроводником, имеющим личную медицинскую книжку с отметками о прохождении обязательного медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуске к работе. Бортпроводником проверяется наличие и исправность пломб съемного буфетно-кухонного оборудования (многооборотных средств упаковки бортового питания), правильность заполнения маркировочных ярлычков, срок годности пищевой продукции, измеряется температура продукции бесконтактным термометром. В момент доставки бортового питания на борт, температура внутри продукции не превышает +10 °С.

При этом, бортпроводником после вскрытия пломбы оборотной тары и замеров температуры бортового питания в товаросопроводительной документации отмечается время его получения на борт и температура продукции. Для измерения температуры пищевой продукции воздушное судно укомплектовывается специальным термометром.

Контейнеры с бортовым питанием с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции, не соответствующей температурой пищевой продукции на борт воздушного судна не принимаются.

266. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие упаковок консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной. Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками немедленно раздаются пассажирам.

267. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в контейнеры и сдается на объект бортового питания. Уборочный инвентарь для буфетного отсека упаковывается в специальную укладку установленного образца.

268. Контейнеры с бортовым питанием, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипячильники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке воздушного судна.

269. Бортпроводниками, приступая к обслуживанию пассажиров, перед раздачей бортового питания обеспечивается соблюдение правил личной гигиены и надевается специальная одежда (форма специальной одежды авиаперевозчика, в том числе фартук и перчатки), предусмотренная в организации для раздачи бортового питания.

270. На воздушных судах бортовое питание в касалетках разогревается в специальной печи для разогрева.

Касалетки с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре 4±2 °С или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

271. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящаяся на борту пищевая продукция снимается и передается в опечатанном виде на объект бортового питания, но не позже чем за два часа до истечения сроков годности.

272. При возврате недоброкачественного бортового питания (порча, разложение, загрязнение, наличие посторонних предметов и частиц) производится запись в бортовом журнале с последующим информированием объекта бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное бортовое питание.

273. На объекте бортового питания предусматривается экспресс-контроль нитратометром по остаточному содержанию нитратов в овощах и фруктах при приемке.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

274. Территория объектов питания благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах питания – обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

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

276. Пищевые отходы на объектах питания собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов, в стационарных объектах питания, за исключением инфекционных стационаров, в

том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, помещаются в отдельную охлаждаемую камеру или помещение (отделение, участок), размещенные на первом этаже здания с непосредственным выходом через коридор и (или) наружу. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

277. В хозяйственной зоне объекта питания и (или) в специально выделенном месте предусматривается площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов), с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки, с установкой отдельных закрывающихся контейнеров (специально закрытые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение сырья и готовой продукции, окружающей среды.

Расчет количества и объем устанавливаемых контейнеров осуществляется с учетом норм накопления отходов и фактическим накоплением отходов. Пищевые отходы, за исключением пищевых отходов (остатков пищи от больных из отделений) инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, допускается использовать на корм скоту.

278. Накопление, вывоз и транспортирование отходов потребления (далее – отходы), санитарная обработка контейнерных площадок и контейнеров (емкостей) для сбора и хранения отходов осуществляются в соответствии с [приказом](#) исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934).

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

Контейнерные площадки и контейнера для сбора и хранения отходов, инвентарь, используемый для их уборки, после опорожнения контейнеров подвергаются санитарной обработке: контейнера и уборочный инвентарь – промывке и дезинфекции, контейнерные площадки – уборке, дезинсекции и дератизации.

Промывка контейнеров на контейнерных площадках не производится при отсутствии условий для мытья: моечного отделения (участка), подводки холодной воды и водоотведения. Собственник (арендодатель) контейнеров для сбора и хранения отходов организует площадку для мойки контейнеров вне территории хозяйственной зоны с моечным отделением (участком), с подводкой холодной воды.

Территории контейнерной площадки и (или) специальной площадки для складирования отходов после погрузки в специальное транспортное средство, а также, при загрязнении, прилегающая к месту погрузки территория, очищаются от отходов.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля

279. На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля изготовителя (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), в соответствии с процедурами и периодичностью, установленными изготовителем, в соответствии с требованиями [статьи 51](#) Кодекса, технического регламента [ТР ТС 021/2011](#), документов нормирования и настоящей главы Санитарных правил.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля (ХАССП), в соответствии с требованиями технического регламента [ТР ТС 021/2011](#), с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях информации, подтверждающих соответствие изготовленной пищевой продукции показателям качества и безопасности.

280. Организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны: аттестованными и (или) аккредитованными испытательными лабораториями (центрами) в национальных системах аккредитации и внесенных в Единый Реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза.

281. Программа производственного контроля, процедуры по обеспечению безопасности пищевой продукции при ее производстве (изготовлении) периодически пересматриваются изготовителем при внесении изменений в технологический процесс производства, рецептуру пищевой продукции.

282. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, оказывающих кейтеринговые услуги, участвующих в организации питания в период проведения массовых общественных мероприятий обеспечивается контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

При организации питания субъектом организованного коллектива с привлечением сторонней организации (объекта питания) на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы проводится ответственным лицом (персоналом) этой сторонней организации под руководством ответственного лица субъекта (объекта) организованного коллектива.

При использовании готовых блюд из объектов питания в стационарных объектах организованных коллективов выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным лицом пищеблока.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов (за исключением суточных проб на объектах здравоохранения) в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С, а также на объектах образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах - до замены приготавливаемым после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно. Хранение суточных проб на объектах здравоохранения обеспечивается не менее 24 часов.

По истечении 48 часов (24 часов на объектах здравоохранения) с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы

283. На объектах в процессе производства (изготовления), расфасовки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания):

1) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, вспомогательных материалов, воды питьевой на показатели качества и безопасности, в том числе на органолептические, гигиенические (санитарно-химические), микробиологические, паразитологические, радиационные, токсикологические показатели в зависимости от вида изготавливаемой и используемой в производстве продукции, на соответствие маркировки идентификационным признакам;

2) санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов производства, расфасовки и качества дезинфекции производственных помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук персонала, специальной одежды (исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов – бактерий группы кишечной палочки, патогенной микрофлоры – на объектах питания с кондитерскими, кулинарными цехами, цехами по производству мясных, овощных, мучных полуфабрикатов, с изготовлением мягкого мороженого);

3) соблюдения санитарно-гигиенических режимов приема, производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции, условий труда работающих, включая микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, электромагнитное и различные виды излучений (при наличии);

4) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с круглосуточным пребыванием – рационы питания на рациональность, сбалансированность, обеды – на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)), на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с некруглосуточным пребыванием (дневным пребыванием от четырех часов и более) – обеды на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность));

5) обследование персонала на бактериологическое носительство (по эпидемиологическим показаниям).

284. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 43 и 47 Кодекса, документов нормирования, нормативных документов по стандартизации на конкретный вид продукции, технической документации изготовителя на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований (испытаний).

285. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований нескоропортящейся пищевой продукции, по одному из показателей, осуществляется повторное исследование удвоенного количества образцов пищевой продукции (если данное предусмотрено в нормативных документах по стандартизации на конкретный вид продукции и (или) технической документации изготовителя на продукцию, сроки годности которой превышают 5 суток).

Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. Результаты повторных исследований нескоропортящейся пищевой продукции являются окончательными и распространяются на всю партию. На объекте питания до получения результатов повторного исследования партия нескоропортящейся пищевой продукции находится на ответственном хранении. Скоропортящаяся продукция общественного питания не подлежит повторному исследованию.

286. На объектах питания в смывах с рабочих поверхностей оборудования, посуды (в том числе упаковки (тары)), инвентаря, вспомогательных материалов, с рук персонала, специальной одежды допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции. Наличие патогенных микроорганизмов в микробиологических смывах с внешней среды (объектов контроля) не допускается.

287. Изготовителем обеспечивается соответствие изготавливаемой продукции общественного питания и реализуемой пищевой продукции на объектах питания в течение установленного срока годности требованиям технических регламентов, обеспечивается безопасность изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции при использовании ее по назначению. Глава 8. Требования к условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала

288. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с видом, типом, специализацией и численностью персонала объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с разделным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать раздельное хранение на вешалках личной (один крючок на человека) и специальной (два крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество душевых сеток – из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (пункт, место) для приема пищи.

В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной, при отсутствии условий для ее устройства, предусматривается место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей.

Персоналом нестационарных объектов питания предусматривается использование санитарных узлов (туалетов) существующих объектов, при отсутствии условий для их устройства при объекте питания, или переносных биотуалетов.

289. Санитарные узлы (туалеты) для персонала оборудуются с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом в них (тамбур), раковинами (умывальниками) для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожными антисептиками (при необходимости, по показаниям, на период введения ограничительных мероприятий), вытирания и (или) сушки рук.

290. На объектах питания обеспечиваются соответствующие условия труда (микроклимат, шум, вибрация, освещение, электромагнитное излучение и различные виды излучений (при наличии), воздух рабочей зоны) в соответствии с главой 3 настоящих Санитарных правил и документами нормирования.

291. Персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией). Для уборки помещений предусматривается отдельная специальная одежда.

Замена специальной одежды проводится по мере загрязнения.

Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается изготовителем в зависимости от вида выполняемых работ, в соответствии нормами выдачи специальной одежды и других средств индивидуальной защиты работникам организаций различных видов экономической деятельности, эпидемиологическими показаниями и требованиями настоящих Санитарных правил.

Персоналом обеспечивается обязательное использование одноразовых перчаток при сервировке и порционировании блюд, приготовлении холодных блюд (закусок, салатов). При нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене персоналом на новые.

292. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания более 50 посадочных мест, а также обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно, на остальных – определяется субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП.

293. Персоналом объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащимися специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения в соответствии со [статьями 86 и 96](#) Кодекса и документами нормирования. На объектах питания обеспечивается хранение личных медицинских книжек персонала с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

294. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение.

295. К работе на объектах питания не допускаются:

1) лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;

2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией). Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу объекта питания, или непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

296. Персоналом объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, доставкой, реализацией пищевой продукции обеспечивается соблюдение личной и производственной гигиены:

обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды, обуви и средств индивидуальной защиты, хранятся личные вещи отдельно от специальной одежды и обуви;

оставляются в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах личные вещи, в том числе одежда второго и третьего слоя, обувь, головной убор;

снимается в специально отведенном месте специальная одежда, фартук, головной убор (сетка для волос) при выходе из объекта питания и перед посещением санитарного узла (туалета);

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

соблюдается гигиена рук (мытьё и дезинфекция (обработка)): моются руки с мылом или моющим средством для рук, дезинфицируются антисептическими средствами: перед началом работы с пищевой продукцией, после посещения санитарного узла (туалета) и перед входом в производственный цех, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после работы с загрязненным оборудованием и (или) использованной посудой, после кашля и чихания.

Для обеззараживания (обработки) рук, а также по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, используются антисептические средства для рук (кожные антисептики) с установкой санитайзеров (диспенсеров, дозаторов).

Персоналом объекта, во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию и ее загрязнения, не допускается:

1) вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря);

2) застегивать специальную одежду булавками, иглками и хранить в карманах специальной одежды предметы личного обихода, лекарственные средства;

3) входить в производственные помещения без специальной одежды,

4) выходить за пределы производственных помещений в специальной одежде, надевать на нее верхнюю личную одежду;

5) ношение личных вещей и украшений (в том числе часы, бьющиеся предметы, ювелирные украшения: кольца, серьги);

6) маникюр;

7) жевание жевательной резинки, чихание и кашлянье над неупакованной пищевой продукцией, сплевывание.

297. На объектах питания не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

298. Медицинским персоналом (при наличии) или ответственными лицами объекта питания перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр персонала, занятого изготовлением продукции общественного питания, сервировкой, порционированием блюд и их раздачей, и персонала, непосредственно контактирующего с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, объектов питания, вырабатывающих мягкое мороженое, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в учетной документации объекта питания на бумажных и (или) электронных носителях информации. При этом, список персонала, учтенного в документации на день осмотра, составляется в соответствии с числом работающих на этот день в смену.

299. Персоналом, занятым проведением ремонтных работ в производственных и складских помещениях объектов питания, проводятся ремонтные работы в чистой специальной одежде или одноразовой одежде, переносятся инструменты в закрытых контейнерах (ящиках).

Глава 9. Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

300. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам питания на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина устанавливаются [приказом](#) исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 мая 2021 года № КР ДСМ-47 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий при острых респираторных вирусных инфекциях, гриппе и их осложнениях (пневмонии), менингококковой инфекции, коронавирусной инфекции COVID-19, ветряной оспе и скарлатине", (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22833).

301. При устойчивом росте заболеваемости, постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан, вынесенного в соответствии со [статьями 38](#) и [104](#) Кодекса, определяются ограничительные меры к:

- 1) наполняемости помещений объектов питания (одновременное нахождение людей);
- 2) режиму работы;
- 3) ограничению проведения массовых мероприятий.

Приложение 1
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам общественно-питания"

Площади помещений стационарных объектов общественного питания Удельные минимальные площади помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, квадратных метров (далее – м²)

№	Тип объекта общественного питания и площади для посетителей	Площадь обеденного места, не менее
1	2	3
	Ресторан:	
1	1) зал с эстрадой и танцевальной площадкой 2) зал 3) помещение для потребления табачных изделий	2,0 1,8 0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	Столовые общедоступные, для организованных коллективов и при высших учебных заведениях (зал)	1,8
4	Кафе, закусочные, пивные бары (зал)	1,6
5	Кафе-автоматы, объекты питания быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал)	1,2
	Санатории, санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха (зал), базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:	
6	1) при самообслуживании (включая раздаточную линию) 2) при обслуживании	1,8 1,4Скачать

Примечание:

1. Площадь залов в специализированных объектах питания принимается по заданиям на проектирование.
2. В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать бар площадью 6-12 м².
3. Для объектов питания площадью обеденного зала более 200 м² площадь помещения для потребления табачных изделий предусматривается не менее 15 м².

Площади групп помещений стационарных баров, м²

№	Группы помещений	Площадь	
		до 8 мест	на последующее место свыше
1	Зал с раздаточной	21	1,4
2	Производственные	10	0,4Скачать

Площади помещений цехов мучных изделий стационарных объектов общественного питания, м²

№	Помещения	Площади помещений цеха мучных изделий	
		на 1000 изделий	увеличение
1	Помещение для выпечки изделий	22	10
2	Кладовая и моечная многооборотной транспортной упаковки (тары)	6 (до 3000 изделий)	2Скачать

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

№	Помещения	Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м ²	
		До 40 м ² торговой площади зала	Увеличение на каждые 10 м ²
1	Подсобные помещения	2	0,8
2	Для приема и хранения пищевой продукции	1,5	1,45
3	Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8Скачать

Примечание:

Допускается размещать:

1. вне объектов питания - магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м². В этих случаях при магазине кулинарии предусматриваются приемочная пищевой продукции площадью 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала;

2. при магазине кулинарии по заданию на проектирование - кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

Площади помещений кафетериев, м²

№	Помещения	Пл
1	Зал кафетерия с раздаточной на мест:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8С

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественног

Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности

№	Наименование помещений	Виды стационарных объектов питания малой производительности		
		Кафе на 50 и менее посадочных мест	Стационарные объекты питания быстрого обслуживания	Чел
			Закусочные	(пи
1	2	3	4	5
1	Обеденный зал	В зависимости от числа посадочных мест	В зависимости от числа посадочных мест	От
2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей	На площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей	От
3	Кухня (горячий цех)	Не менее 15 квадратных метров (далее – м ²)**	Не менее 9 м ²	Не
4	Моечная	Не менее 6 м ² ****	На площадях кухни***	Ра
5	Склад	Не менее 6 м ² *****	Отсутствует	
6	Комната персонала	По необходимости в зависимости от числа персонала *****	Оборудуется шкаф для одежды	
7	Санитарный узел для персонала	1,5 м ² *****	Допускается пользование существующими санитарными узлами (биотуалетами) (в местах массового отдыха населен	
8	Санитарный узел для посетителей	1,5 м ² *****Скачать		

Примечание:

* допускается установка столика на прилегающей территории;

** при реконструкции бывших жилых помещений и невозможности создания кухни такой площади оборудуется отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;

*** устанавливается моечная ванна (не менее двух секций), либо работает на одноразовой посуде;

**** при площади кухни более 20 м² допускается оборудование на ее площадях;

***** при работе на ежедневном заказе и числе посадочных мест 50 и менее допускается отсутствие, совмещение с комнатой персонала;

***** при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях, либо на кухне (горячем цехе);

***** при количестве посадочных мест 50 и менее допускается совмещение с санитарным узлом для персонала, использование существующих санитарных узлов объектов, multifunctional зданий объектов, расположенных на одном уровне (этаже).

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественног

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

№	Помещения	Расчетная температура воздуха, 0 градусов	Кр
---	-----------	---	----

		Цельсия (далее – °С), для холодного периода года	при
1	2	3	4
1	Зал раздаточный	+16	По мет
2	Вестибюль, аванзал	+16	2
3	Магазин кулинарии	+16	3
4	Помещения для хранения музыкальных инструментов	+16	1
5	Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	+5	По
6	Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки овощей	+16	3
7	Помещение заведующего производством	+18	2
8	Помещение подготовки яиц	+16	3
9	Помещение для мучных изделий и отделка кондитерских изделий, бельевая	+16	1
10	Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	+16	1
11	Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	+20	4
12	Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	+21	1
13	Кладовая сухих продуктов, кладовая вино-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	-
14	Кладовая овощей, солений, тары	+5	-
15	Приемочная	+16	3
16	Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов	По расчету	
17	Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов	-	3
18	Ремонтные мастерские	+16	2
19	Охлаждаемые камеры для хранения:		
	мяса	±0	-
	рыбы	-2	-
20	Молочно-жировой продукции, овощных полуфабрикатов,	+2	7
21	Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0	-
22	Овощей, фруктов, ягод, напитков	+4	4
23	Кондитерских изделий	+4	-
24	Вин и напитков	+6	-
25	Мороженого и замороженных фруктов	-15	-
26	Пищевых отходов	+2	10
27	Помещение для курения	+16	-
28	Гардеробные	+20	2
29	Разгрузочные помещения	+10	По

Примечание:

1. В барах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3.
2. Температура воздуха охлаждаемых камер, указанная в таблице, поддерживается круглосуточно в течение всего года. Температура воздуха охлаждаемых камер:

- 1) для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных и рыбных полуфабрикатов 0 °С;
- 2) для овощных полуфабрикатов +2 °С;
- 3) при наличии одной камеры на объекте питания для хранения всей пищевой продукции +2 °С.

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественног

Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания

1. Мытье столовой посуды при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов Цельсия (далее - °С) и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- 5) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

2. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- 4) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

3. Мытье чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов проводится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- 1) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- 3) просушивание на сетках, стеллажах.

4. Мытье кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) проводится при ручном способе в двухсекционных ваннах с соблюдением следующих процессов:

- первоочередное - мытье наружной поверхности:
- 1) механическая чистка и мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
 - 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- последующее - мытье внутренней поверхности:

- 3) механическая чистка от остатков пищи;
- 4) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- 5) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- 6) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5. На объектах питания с односекционной моечной ванной мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) обеспечивается с соблюдением режимов, указанных в пунктах 2, 3, 4 данного приложения, с первоочередным мытьем стеклянной, чайной посуды, столовых приборов, подносов и столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря.

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественног

Таблица 1
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции)	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевой продукции
1	2	3	4	5

Примечание:* Указываются факты списания, возврата пищевой продукции и иные.

Таблица 2
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

Дата, время, изготовления блюда, кулинарного изделия	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд, кулинарных изделий, включая оценку их степени готовности	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (время)	Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество (при его наличии), должность)	Фамилия, имя, отчество (при его наличии), подписи лиц проводивших бракераж

1	2	3	4	5	6

Приложение 6
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественно-экономической

Условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции при температуре (4 ± 2) градусов Цельсия (далее - °С)

№	Наименование пищевой продукции	Срок годности, в более
	1	2
	Мясо и мясная продукция. Птица, яйца и продукция их переработки	
	Полуфабрикаты мясные бескостные (из мяса убойных животных, в том числе говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, верблюжатины, домашних кроликов)	
1	Полуфабрикаты крупнокусковые:	
	мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (в том числе вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель) без панировки	48 (в вакууме и с газовой средой - суток)
	полуфабрикаты порционные (в том числе ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36 (в вакууме и с газовой средой - суток)
2	Полуфабрикаты мелкокусковые:	
	бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36 (в вакууме и с газовой средой - суток)
	маринованные (в том числе шашлык полуфабрикат), с соусами	24
3	Полуфабрикаты мясные рубленые:	
	формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24 (в вакууме и с газовой средой - суток)
	комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24 (в вакууме и с газовой средой - суток)
	замороженные	30
4	Национальные изделия (полуфабрикаты):	
	охлажденные (в том числе шужук, казы, карта, жал, жая, кабырга)	48 (в вакууме и с газовой средой - суток)
	замороженные (в том числе шужук, казы, карта, кабырга)	30
5	Фарши мясные из мяса убойных животных (в том числе говяжий, свиной, комбинированный):	
	охлажденные, вырабатываемые объектами торговли и общественного питания	12
	замороженные	10
6	Полуфабрикаты мяскокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36
7	Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	

	охлажденные	24
	замороженные	30
	Полуфабрикаты из мяса птицы	
8	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	
	мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48
	мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24
9	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18
	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее в вакууме и с газовой средой	10
10	Фарш куриный	12
11	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24
12	Наборы для студня, рагу, суповой	12
	Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясной продукции	
13	Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24
14	Мясо жареное тушеное, запеченное (говядина, баранина, свинина, конина, мясо кроликов жареные для холодных блюд; говядина баранина, свинина, конина, мясо кроликов жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36
15	Изделия из рубленого мяса жареные (в том числе котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	24
	Блюда из мяса	
16	Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24
17	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая, хот-дог	24
18	Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12
19	Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные (в том числе печень)	24
20	Паштеты из печени и (или) мяса	24
	Кулинарные изделия из мяса птицы	
21	Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72
22	Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48
23	Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и (или) с гарниром	12
24	Пельмени, пироги из мяса птицы	24
25	Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12
26	Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24
27	Яйца вареные	36
28	Омлет	12
	Пищевая рыбная продукция (в том числе рыба, водные животные, в том числе водные беспозвоночные и водные млекопитающие продукция из них)	
	Полуфабрикаты рыбные	
29	Рыба всех наименований охлажденная	48
30	Филе рыбное	24
31	Рыба специальной разделки	24
32	Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24

33	Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12
	Рыбные кулинарные изделия с термической обработкой	
34	Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36
35	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24
36	Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48
37	Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24
38	Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24
	Рыбные кулинарные изделия без тепловой обработки	
39	Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24
40	Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12
41	Масла рыбные и икорные всех наименований (в том числе селечное, крилевое)	24
42	Раки и креветки вареные	12
43	Изделия структурированные (в том числе "крабовые палочки")	48
	Кулинарная икорная продукция	
44	Кулинарные икорные рыбные изделия с термической обработкой	48
45	Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12
46	Пасты рыбные в полимерной потребительской упаковке	48
	Кулинарные изделия из молочной продукции	
47	Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24
48	Запеканки, пудинги из творога	48
	Продукция детских молочных кухонь**	
49	Кисломолочная продукция:	
49.1	Кефир:	
	в бутылках	36
	в полимерной упаковке	72
49.2	Кисломолочная продукция, за исключением кефира	36
50	Сливки, каши	24
51	Творог детский	36
52	Творожные изделия	24
53	Продукция детских молочных кухонь стерилизованная (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):	
	в бутылках	48
	в герметичной упаковке	10
54	Продукция для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36
	Овощная продукция	
	Полуфабрикаты из овощей и зелени	
55	Картофель сырой очищенный сульфитированный, тыква очищенная	48
56	Капуста свежая зачищенная	12
57	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24
58	Редис, редька обработанные, нарезанные	12

59	Петрушка, сельдерей обработанные	24
60	Лук зеленый обработанный	18
61	Укроп обработанный	18
62	Зелень обработанная (эстрагон, пастернак, киша, базилик (рейхан))	6
63	Корни зелени	12
	Кулинарные изделия	
64	Салаты из сырых овощей и фруктов:	
	без заправки	18
	с заправками (майонез, соусы)	12
65	Салаты из сырых овощей (в том числе с добавлением консервированных овощей, яиц):	
	без заправки	18
	с заправками (майонез, соусы)	6
66	Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36
67	Салаты острые с добавлением уксуса	24
68	Салаты и винегреты из вареных овощей:	
	без заправки и добавления соленых овощей	18
	с заправками (майонез, соусы)	12
69	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24
70	Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:	
	без заправки	18
	с заправками (майонез, соусы)	12
71	Грибы:	
	свежие жареные	12
	соленые, заправленные маслом	12
72	Гарниры:	
	рис отварной, макаронные изделия отварные, гречка отварная, пюре картофельное	12
	овощи тушеные	18
	картофель отварной, жареный	18
	свекла, морковь отварные очищенные	24
73	Овощи отварные:	
	неочищенные	6
	очищенные нарезанные	12
74	Соусы и заправки для вторых блюд	48
	Кондитерские и хлебобулочные изделия**	
	Полуфабрикаты мучные (тестовые)	
75	Тесто дрожжевое для мучных изделий (в том числе пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов)	9
76	Тесто слоеное пресное для мучных изделий (в том числе тортов, пирожных)	24
77	Тесто песочное для тортов и пирожных	36
	Кулинарные изделия	
78	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:	
	с творогом	24

	с повидлом и фруктовыми начинками	24
79	Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с различными начинками, в том числе с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером)	24
80	Сырные палочки	48
81	Баурсаки, пончики	16
82	Бризоль	12
83	Кулинарные изделия из круп:	
	биточки (котлеты) манные, пшеничные	18
	запеканка манная, рисовая, рисовая с творогом	12
	пудинг молочный, рисовый, крупеник с творогом	24
	Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки	
84	Торты, пирожные и рулеты	**
85	Желе, самбуки, муссы	24
86	Кремы	24
87	Сливки взбитые	6
88	Напитки:	
	безалкогольные напитки, вырабатываемые на объектах общественного питания	48
	национальные напитки сброженные, приготовленные на основе зерна и крупы, вырабатываемые на объектах общественного питания **	48
89	Соки фруктовые и овощные свежеежатые	48

Примечание:

* Кроме пунктов 3, 4, 5, 7, 9, 29, 30, 31, 32, 45, 67, 81.

** Сроки годности и условия хранения конкретных видов пищевой продукции определяются согласно нормативных документов по стандартизации и (или) технической документации на конкретные виды продукции и в соответствии с [пунктом 152](#) настоящих Санитарных правил.

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам общественно-питания"

Таблица 1

Журнал "С – витаминизации"

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции
1	2	3	4

Таблица 2

Замена пищевой продукции в граммах (нетто)

№	Вид пищевой продукции, подлежащей замене	Масса в граммах	Вид пищевой продукции- заменитель
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, крольчатина
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, крольчатина
			конина 1 категории
			мясо птицы
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце
			колбаса вареная
			консервы мясные

			рыба
			творог полужирный
			молоко
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран
			молоко сгущенное стерилизованное
			сливки
			творог жирный
3	Сметана	100,0	сливки
			молоко
4	Творог	100,0	молоко
			сыр
			брынза
			сметана
			сливки
5	Сыр	100,0	масло коровье
			сметана
			творог
			брынза
			молоко
			яйца
6	Яйца	1 шт.	сыр
			сметана
			творог
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо
			сельдь соленая
			рыбное филе
			творог
			сыр
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный
			яблоки сушеные
			курага
			чернослив
			изюм
			арбуз
			дыня

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
к объектам общественно-общественного назначения"

Таблица 1

Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста на объектах образования

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)
	с 6 до 11 лет
1	2

Первые блюда	200-250
Вторые блюда:	
Гарнир	100-150
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200
Салат	60-100
Третьи блюда	200

Таблица 2

Масса порций (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка

Прием пищи	Масса порции (в граммах)		
	от 1-2 лет	от 3-5 лет	6 лет
1	2	3	4
Завтрак	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Обед	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Ужин	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Таблица 3

Масса порций (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)	
	6-11 лет	12-18 лет
1	2	3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
Обед		
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	205-250
Мясо, котлета	80-150	150-200
Гарнир	100-150	150-200
Компот и другие напитки	200	200
Полдник		
Кефир	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и другие напитки	200	200
Хлеб на день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Таблица 4

Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка

Наименование пищевой продукции	Количество пищевой продукции в граммах (брутто)
--------------------------------	---

1	2
Молоко, кисломолочная продукция	500
Творог полужирный	40
Сметана	10
Сыр	10
Мясо	160
Рыба	60
Яйцо диетическое	1 штука
Хлеб ржаной	100
Хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
Мука пшеничная	10
Макаронные изделия	20
Крупы	45
Бобовые	10
Сахар и кондитерские изделия	70
Мука картофельная	8
Дрожжи хлебопекарные	2
Масло сливочное	45
Масло растительное	15
Картофель	350
Овощи свежие	400
Фрукты свежие	100
Сухофрукты	15
Соки натуральные	200
Чай	0,2
Какао	1,2
Соль	6
Специи	1Скачать

Приложение 9
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам общественно-питания"

Таблица 1

Суточная норма расхода пищевой продукции на одного человека

Наименование пищевой продукции	Суточная норма
Пищевая продукция, хранящаяся в охлаждаемых кладовых:	
мясо и мясная продукция	0,250
рыба и рыбная продукция	0,200
масло и жиры	0,085
молоко и молочная продукция	0,250
овощи, картофель	0,950
фрукты	0,250
напитки	0,400
Пищевая продукция, хранящаяся в неохлаждаемых кладовых	

Мука	0,480
Хлебобулочные изделия (эквивалентное количество взамен муки)	0,600
Сухая пищевая продукция (сахар, крупа, макароны, соль, чай, кофе, кондитерские изделия и аналогичная продукция)	0,250
Пищевая продукция, хранящаяся в кладовой соленой провизии: соленые огурцы, капуста квашеная и аналогичная продукция	0,100-0,120

Таблица 2

Площади продовольственных кладовых	
Пищевая продукция	Нормы загрузки, килограмм/квадратные метры (при высоте камер)
1	2
Мясо	350
Рыба, сельдь	350
Жир	400
Молочная продукция	300
Яйцо	300
Замороженная пищевая продукция	500
Консервы	700
Овощи свежие и соленые	500
Фрукты свежие	500
Напитки	300
Сухая пищевая продукция	500
Хлеб	250
Мука в штабелях	1000
Пищевая продукция при совместном хранении	250