«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 жылғы

№\_\_\_\_\_\_\_\_ бұйрығына

№6 Қосымша

**«Супермаркет» («Шағынмаркет») объектісі бойынша**

**техникалық ерекшелік**

Супермаркет (бұдан әрі-Объект) тамақ өнімдері мен сусындардың толық ассортиментін, сондай-ақ үй шаруашылығы заттарын (балаларға арналған тауарлар, сабын, жууға арналған ұнтақтар, ыдыс жууға арналған құралдар, санитария және гигиена заттары), үй жануарларына арналған тауарлар (ит және мысық азығы, гигиена заттары, ойыншықтар және т.б.), автомобиль тауарлары, құттықтау ашықхаттары, косметика, ыдыс-аяқ, тұрмыстық техника және т. б. сататын және өзіне-өзі қызмет көрсету нысаны бар ірі универсам. Супермаркетте халықтың әртүрлі топтары үшін халық тұтынатын дайын тауарларды сатуды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетумен байланысты қызмет жүзеге асырылады.

**Үй-жайлар мен жабдықтарға қойылатын талаптар**

Объектіде тұтынушылардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі және олардың мүлкінің сақталуы қамтамасыз етілуі тиіс.

Құрылыс-жөндеу жұмыстарына (қайта жаңартуға, қайта жоспарлауға және т.б. жұмыстар) жобалау-сметалық құжаттаманы бекітуге және объектіні пайдалануға енгізуге санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

Сәулет-жоспарлау шешімдері мен объектінің құрылымдық элементтері, сондай-ақ пайдаланылатын техникалық жабдықтар шу, діріл деңгейі және дыбыс оқшаулау талаптары бойынша сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттарға, сондай-ақ Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын техникалық регламенттерге сәйкес келуге тиіс.

Объектіде үй-жайларды тұрғын үйге орналастыруға, қоғамдық тамақтандырумен байланысты емес жұмыстар мен қызметтерге, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

Объектіде авариялық шығулар, авариялық жағдайлардағы іс-қимылдар туралы нұсқаулықтар көзделуі тиіс және көрінетін жерлерде өрт болған жағдайда адамдарды эвакуациялау жоспарлары (схемалары), сондай-ақ әдеттегі және төтенше жағдайларда тұтынушылардың еркін бағдарын қамтамасыз ететін жақсы көрінетін ақпараттық көрсеткіштер ілінуі тиіс.

Объект алғашқы өрт сөндіру құралдарының қажетті санын анықтауға сәйкес жарамды бастапқы өрт сөндіру құралдарымен қамтамасыз етілуі, автоматты өрт сигнал беру жүйелерімен жабдықталуы, жайлылықтың қажетті деңгейін қамтамасыз ететін инженерлік жүйелермен және жабдықтармен жабдықталуы тиіс.

Мүгедектерге қызмет көрсету үшін кіру есіктерінің жанында мүгедектер арбаларының жүруіне арналған көлбеу пандустар, залда мүгедектер арбасының бұрылуына арналған алаңдар қарастырылуы тиіс (қажеттілікке байланысты).

Объект дөңгелекті металл арбалармен жабдықталуы мүмкін.

Балалары бар жолаушылар үшін арнайы балалар арбалары көзделуі мүмкін.

Қоғамдық тамақтану объектілерінің алаңы абаттандырылуы, таза ұсталуы тиіс.

Көрсетілетін қызметтерді беруші және ол көрсететін қызметтер туралы ақпарат көрсетілетін жерде тұтынушылардың назарына жеткізіледі және онда:

- жұмыс режімі;

- қызметтерді сертификаттау туралы мәліметтер.

Объектілерде орналастырылатын сыртқы және ішкі жарнама Қазақстан Республикасының Жарнама туралы заңнамасының талаптарына сәйкес келуге тиіс.

**Объектінің қызметкерлеріне қойылатын талаптар**

Жолаушыларға қызмет көрсету келушілермен қарым-қатынас мәдениетін және этикасын сақтай отырып, атаулы, сапалы, уақтылы болуы тиіс. Объектінің жұмысында міндетті түрде: техникалық және қызмет көрсету персоналы, медициналық тексеруден өткенін растайтын санитарлық кітапшасы болуы тиіс. Объектіде қызмет көрсету жалға алушының кәсіби даярланған кадрларымен жүргізілуі тиіс. Объектіде қызмет көрсететін Жалға алушының қызметкерлері:

- Жалға берушімен келісілген бірыңғай нысанды киіліп жүру;

- қызметкердің аты-жөні мен жалға алушының атауы көрсетілген бейдждер қазақ және орыс тілдерінде болуы;

- ұқыпты және жинақы түр болуы керек.

Қызмет көрсетуші персонал (кассирлер, консультанттар) клиенттермен мемлекеттік және орыс тілдерінде сөйлесуі тиіс, ағылшын тілі құпталады.

Техникалық персонал (еден жуушылар) айналысуы тиіс клинингтік операциялармен нормативтерге санитарлық ереже сәйкес.

Қызмет көрсетуші және Техникалық персоналдың жұмысын біріктіруге тыйым салынады. Объектіде шағымдар мен ұсыныстардың нөмірленген және тігілген кітабының болуы міндетті. Шағымдар мен ұсыныстар кітабы бірінші талап бойынша жолаушыға берілуі тиіс. Баға прейскуранты мемлекеттік және орыс тілдерінде, сыныптан тыс вокзалдарда ағылшын тілінде болуы тиіс. Бағалар әр тауарға көрсетілуі тиіс.

**Тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарына қойылатын талаптар**

Объектінің өнім ассортименті қуатына, үй-жай жиынтығына, оны тоңазытқыш жабдығымен жарақтандыруға сәйкес әзірленеді. Объектінің қуатына қарамастан дайын өнімді өлшеп-орау, тасымалдау процестері оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен қорғау жағдайында жүргізіледі.

Сатуға жол берілмейді:

- көгерген және шіріген белгілері бар көкөністер мен жемістер;

- жарамдылық мерзімі өткен Тамақ өнімдері;

- үйде дайындалған өнімдер;

- сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттарсыз Тамақ өнімдері (сапа сертификаттары және т.б.).

Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін өткізу және сақтау кезінде тауар көршілестігі сақталуы тиіс. Өнімдер өндірушінің ыдысында сақталады,өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдер таза, таңбаланған ыдысқа салынады. Тамақ өнімдерін тасымалдау ыдысында өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Дайын өнім Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және тасымалдау ыдысына буып-түйіледі.

Қосалқы үй-жайлардағы азық-түліктер санитарлық ережелермен қабылданған жіктемеге сәйкес бөлек сақталуы тиіс: қант, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялық өнімдер, Көкөністер мен жемістер. Ерекше иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, майшабақ) иістерді қабылдайтын өнімдерден бөлек сақталады (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай).

Тоңазытқыш жабдықтың саны мен көлемі қабылданатын тамақ өнімдерінің көлеміне және қажетті температуралық режимдерге сәйкес болуы тиіс. Тоңазытқыш камералар жууға оңай берілетін стеллаждармен жабдықталады, термометрлермен жабдықталады. Дайын өнім олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен сүйемелденеді. Супермаркетте тағам дайындауға тыйым салынады. Санитарлық ереже нормаларына сәйкес жарамдылық мерзімі өткеннен кейін өнім сатудан алынады. Өнімді сату кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді бөлек сақтау және босату үшін жағдайлар жасалады.

Приложение №6

к Приказу

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 года №\_\_\_\_

**Техническая спецификация**

**по объекту «Супермаркет» («Минимаркет»)**

Супермаркет (далее – Объект) крупный [универсам](https://ru.wikipedia.org/wiki/Универсам) по продаже полного [ассортимента](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ассортимент) продуктов питания и напитков, а также предметов домашнего хозяйства (товары для детей, [мыло](https://ru.wikipedia.org/wiki/Мыло), порошки для стирки, средства для мытья посуды, предметы санитарии и гигиены), товары для домашних животных (собачий и [кошачий корм](https://ru.wikipedia.org/wiki/Кошачий_корм), предметы гигиены, игрушки и т. п.), автомобильные товары, поздравительные [открытки](https://ru.wikipedia.org/wiki/Открытки), косметика, посуда, бытовая техника и т. п. и имеющий форму [самообслуживания](https://ru.wikipedia.org/wiki/Самообслуживание). В супермаркете осуществляется деятельность, связанная с оказанием услуги по организации реализации готовых товаров народного потребления для различных групп населения.

**Требования к Арендатору**

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

Утверждение проектно-сметной документации на строительно-ремонтные работы (реконструкцию, перепланировку и пр. работы) и ввод в эксплуатацию Объекта допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения. Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы Объекта, а также используемое техническое оборудование должны соответствовать государственным нормативным документам в области архитектуры, градостроительства и строительства по уровню шума, вибрации и требованиям звукоизоляции, а также отраслевым регламентам, действующим на территории Республики Казахстан.

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

Обеспечить доступ к аварийным выходам, предусмотреть инструкции о действиях в аварийных ситуациях и вывешиваются на видных местах планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей, как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

Объект должен быть обеспечен исправными первичными средствами пожаротушения согласно определению необходимого количества первичных средств пожаротушения, оборудован системами автоматической пожарной сигнализации, оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта.

Для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, площадки для разворота инвалидной коляски в зале (при необходимости).

Объект может быть оснащен металлическими тележками на колесиках. Для пассажиров с детьми могут предусматриваться специальные детские тележки. Площадь объектов общественного питания должна быть благоустроена, содержаться в чистоте.

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

- режим работы;

-сведения о сертификации услуг.

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

**Требования к работникам Арендатора**

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

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

Предоставление услуг на Объекте должно производиться профессионально подготовленными кадрами физического или юридического лица, зарегистрированного в установленном законодательством Республики Казахстан порядке для ведения предпринимательской деятельности (далее – Арендатор) заключившее договор имущественного найма (аренды).

Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:

- носить единую форму, согласованную с Арендодателем;

- иметь бейджи с указанием ФИО работника и наименования Арендатора на государственном и русском языках;

- иметь опрятный внешний вид.

Обслуживающий персонал (кассиры, консультанты) должны владеть государственном и русским языком, английский язык приветствуется. Технический персонал (уборщицы) должны заниматься клининговыми операциями в соответствии санитарным требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан. Запрещается совмещение работы обслуживающего и технического персонала.

На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений на видных местах Объекта, которая предоставляется по первому требованию пассажирам. Прейскурант цен должны быть на государственном и русском языках, на внеклассных вокзалах на английском языке. Цены должны указываться на каждый товар.

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

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

Процессы расфасовки, транспортировки готовой продукции независимо от площади Объекта, производятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

Не допускается к реализации:

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшим сроком годности;

- продукция домашнего приготовления;

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

При реализации и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов должно соблюдаться товарное соседство. Продукты хранятся в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевых продуктов в транспортной таре в производственных помещениях не допускается. Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Продукты в подсобных помещениях должны храниться раздельно, согласно принятой их классификации санитарно – эпидемиологическими требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан, по видам: сахар, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукты, имеющие специфический запах, (включая, но не ограничиваясь, специи, рыба, морепродукты и т.д.), хранятся отдельно от продуктов воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

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

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

Готовая продукция сопровождается документами, удостоверяющими их безопасность.

Приготовление блюд в супермаркете запрещена.

По истечении сроков годности согласно санитарным требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан, продукция снимается с реализации.

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