Утверждено Приказом

И.о. Председателя Правления  
(Генерального директора)  
АО «Пассажирские перевозки»  
от 27.09.2025г. №97/ЦЛ



**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО**

**«ПАССАЖИРСКИЕ ПЕРЕВОЗКИ»**

**СТАНДАРТ**

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПАССАЖИРОВ** **В ВАГОНАХ-РЕСТОРАНАХ, ВАГОНАХ-БАРАХ И КУПЕ-БУФЕТАХ ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДОВ**

**АО «ПАССАЖИРСКИЕ ПЕРЕВОЗКИ»**

Астана 2025 г.

**Содержание**

1. Область применения и нормативные ссылки
2. Термины и определения
3. Общие положения
4. Требования к предприятию общественного питания (арендатору)
5. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде
6. Требования к интерьеру вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета
7. Квалификационные и общие требования к персоналу Арендатора
8. Требования к подготовке вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета к рейсу
9. Требования к режиму работы вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета
10. Требование к меню вагона-ресторана
11. Требования к обслуживанию в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете
12. Требования к приему и хранению пищевых продуктов
13. Приложение №1 Требования к форменной одежде персонала Арендатора
14. Приложение №2 Перечень сервировочной, столовой и кухонной посуды
15. Приложение №3 Требования к предметам интерьера

# Область применения и нормативные ссылки

Настоящий Стандарт по организации питания и обслуживанию пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и купе-буфетах пассажирских поездов АО «Пассажирские перевозки» (далее – Стандарт) разработан в целях повышения качества организации питания и обслуживания пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и купе-буфетах и в пассажирских вагонах пассажирских поездов АО «Пассажирские перевозки».

Стандарт распространяется на пункты общественного питания в пассажирских поездах независимо от форм собственности, предоставляющий услуги питания пассажирам в пассажирских поездах Общества.

Стандарт разработан на основании:

- 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 (далее - Санитарные правила);

- Правил перевозок пассажиров, багажа, грузобагажа и почтовых отправлений железнодорожным транспортом, утверждённые приказом Министра по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 апреля 2015 года № 545 (далее-Правила);

- Закона Республики Казахстан от 8 декабря 2001 года № 266-II О железнодорожном транспорте Республики Казахстан;

- СТ РК 1649-2007 "Услуги общественного питания в пассажирских поездах. Общие требования"

Применение Стандарта сторонними организациями оговаривается в Соглашениях с Обществом.

1. **Термины и определения**

В настоящем Стандарте использованы следующие термины и определения:

**арендодатель/Общество** – АО «Пассажирские перевозки»;

**арендатор** – юридическое лицо (предприятие общественногопитания), заключившее договор аренды права предоставления услуг по обслуживанию пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах, купе-буфетах, пассажирских вагонах пассажирских поездов Общества;

**вагон-ресторан** – пункт общественногопитания в пассажирском поезде, где проводится хранение, приготовление и реализация пищевой продукции, напитков, десертов, кондитерских, табачных изделий и покупных товаров, нескоропортящейся продукции в заводской упаковке в пути следования пассажирского поезда;

**вагон-бар** – пункт общественного питания в пассажирском поезде с барной стойкой, реализующий напитки, закуски, десерты, кондитерские, табачные изделия и покупные товары, нескоропортящейся продукции в заводской упаковке в пути следования пассажирского поезда;

**купе-буфет (вагон буфет)** – пункт общественного питания, оборудованный в части пассажирского вагона поезда с барной стойкой и реализующий ограниченный ассортимент кулинарных изделий, покупных товаров, напитков, нескоропортящейся продукции в заводской упаковке в пути следования пассажирского поезда;

**пассажирский поезд** – поезд, предназначенный для перевозки пассажиров во всех видах железнодорожных сообщений;

**пассажирский вагон** –несамоходное прицепное транспортное средство, предназначенное для перевозки пассажиров по железнодорожным путям;

**пункт формирования** – железнодорожная станция, на которой формируется пассажирский поезд;

**пассажирский поезд «Тальго» и «Тұлпар-Тальго»** – поезд сформированный из вагонов фирмы «Тальго» и «Тулпар-Тальго»;

**фирменный поезд** – категория пассажирского поезда, присваиваемая на добровольной основе при соответствии поезда Национальному стандарту СТ РК 1547 «Услуги населению. Обслуживание пассажиров в пассажирских поездах. Общие требования»;

**стандартный поезд (международного и внутриреспубликанского сообщения)** – состав поезда, сформированный из пассажирских вагонов, отвечающих требованиям безопасного проезда, с минимальным набором сервисных услуг;

**директор, официант/бармен, повар, истопник/сторож** –работники/персонал Арендатора;

**работники поездной бригады (**проводник пассажирского вагона, начальник пассажирского поезда, поездной электромеханик)–работники Общества;

**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 вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета;

**меню** – ассортимент/перечень блюд и напитков, предлагаемых предприятием общественного питания с указанием стоимости, выхода (веса-нетто) ингредиентов, входящих в состав блюда.

**МРП** – месячный расчетный показатель Республики Казахстан.

**ККМ** – контрольно-кассовая машина, применяемая в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

**Комплексные блюда** – набор блюд, который включают в себя: горячий и/или прохладный напиток, первое блюдо, салат, второе блюдо (гарнир и мясное блюдо), хлеб и десерт.

1. **Общие положения**
   1. **Стандарт содержит требования:**

- к предприятию общественного питания (Арендатору);

- к оборудованию, инвентарю, посуде;

- к интерьеру;

- к меню;

- к персоналу;

- к подготовке вагонов-ресторанов, вагонов-баров и купе-буфетов в рейс;

[- к обслуживанию пассажиров;](https://nomnoms.info/organizatsiya-pitaniya-na-zheleznodorozhnom-transporte/" \l "Trebovania_k_kulinarnoj_obrabotke_pisevyh_produktov_i_realizacii_gotovyh_blud)

[- к приему и хранению пищевых продуктов.](https://nomnoms.info/organizatsiya-pitaniya-na-zheleznodorozhnom-transporte/" \l "Trebovania_k_kulinarnoj_obrabotke_pisevyh_produktov_i_realizacii_gotovyh_blud)

Организация питания, а также обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и купе-буфетах должны соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан, Санитарных правил, в том числе настоящего Стандарта.

* 1. **Стандарт регламентирует три категории услуг:**

- I – категория в вагонах-ресторанах;

- II – категория в вагонах-барах;

- III – категория в купе-буфетах.

**В зависимости от категории, Арендаторами в пассажирских поездах Общества, оказываются следующие виды услуг:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование услуг** | **Категории услуг** | | |
| **I** | **II** | **III** |
| **1.Услуги питания** | | | | |
| 1.1. | Приготовление разнообразного ассортимента блюд и изделий, в том числе сложного изготовления, всех основных групп, из различных видов сырья согласно меню | + | - | - |
| 1.2. | Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий | + | - | - |
| **2. Услуги по реализации** | | | | |
| 2.1. | Реализация приготовленного разнообразного ассортимента блюд и изделий, в том числе в пассажирских вагонах согласно меню | + | + | - |
| 2.2. | Реализации ограниченного ассортимента готовых блюд, в том числе в пассажирских вагонах согласно меню | + | + | + |
| 2.3. | Организация продажи кулинарной продукции и кондитерских изделий, в том числе в пассажирских вагонах согласно меню | + | + | + |
| 2.4. | Розничная реализация алкогольных\* и безалкогольных напитков | + | + | + |
| 2.5. | Розничная реализация табачных изделий | + | + | + |
| 2.6. | Реализация нескоропортящийся продукции в заводской упаковке, в том числе в пассажирских вагонах согласно меню | + | + | + |
| 1. **Услуги по организации потребления и обслуживанию пассажиров** | | | | |
| 3.1. | Обслуживание пассажиров в пункте общественного питания | + | + | + |
| 3.2. | Доставка по желанию пассажира реализуемой продукции в купе пассажира, за исключением алкогольных и слабоалкогольных напитков | + | + | + |
| 3.3. | Лоточная реализация в пассажирских вагонах готовой продукции в заводской упаковке | + | + | + |
| 1. **Прочие услуги** | | | | |
| 4.1. | Продажа сувенирной и снековой продукции | + | + | + |
| 4.2. | Упаковка кулинарных изделий, приобретенных пассажирами | + | + | + |

*Примечание:*

*\*Услуги по реализации алкогольной продукции оказываются при наличии у Арендатора на реализацию лицензии в соответствии с Законодательством Республики Казахстан «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции».*

**4. Требования к предприятию общественного питания (Арендатору)**

**4.1. Арендатор должен:**

4.1.1. Иметь разрешительные документы (сертификаты соответствия) на оказание услуг предприятий общественного питания. Для купе-буфетов необходимо наличие, в том числе, декларации соответствия на готовые к употреблению первые и вторые обеденные блюда в газомодифицированной среде со сроком хранения не менее 72 часов.

4.1.2. Обеспечить организацию питания и обслуживания, реализацию лоточной продукции в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете персоналом в соответствии с категорией услуг и настоящим Стандартом.

4.1.3. Иметь запас продуктов питания перед каждым рейсом в следующем ассортименте: рис, гречка — не менее 10 кг; макароны — 5 кг; сахар — 5 кг; соль — 0,5 кг; чай — 1 кг; консервная продукция — не менее 20 банок, — для организации питания пассажиров.

4.1.4. Обеспечить постоянное наличие действующих сертификатов соответствия на продукты питания, а также ветеринарных справок на мясные изделия, выдаваемых уполномоченными ветеринарными службами.

4.1.5. Использовать оборудование вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета строго по его целевому назначению.

4.1.6. Обеспечивать сохранность вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета в соответствии с правилами эксплуатации железнодорожного транспорта.

4.1.7. Содержать помещения вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета, а также продукты питания (товары) и прочее имущество в пунктах формирования, в пути следования и в пункте оборота пассажирского поезда в соответствии с требованиями санитарных правил и норм противопожарной безопасности.

4.1.8. Обеспечить прохождение предрейсового медицинского осмотра персоналом, выезжающим в рейс.

4.1.9. Обеспечивать организацию качественного и полноценного питания пассажиров, работников поездной бригады, включая пассажиров с детьми и детские группы, — в вагоне-ресторане, вагоне-баре, купе-буфете и пассажирском вагоне.

4.1.10. Обеспечивать реализацию сопутствующих продуктов питания и товаров, необходимых пассажирам, при этом не менее 90% продукции должно быть отечественного производства Республики Казахстан.

4.1.11. Размещать в салоне вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета в доступном для пассажиров месте следующую информацию: наименование Арендатора, юридический адрес, режим работы, а также сведения о наличии книги отзывов и предложений.

4.1.12. Предоставлять по первому требованию пассажиров и уполномоченных проверяющих лиц, а также работников поездной бригады книгу отзывов и предложений и дорожную документацию.

4.1.13. Обеспечивать использование, хранение, реализацию и организацию потребления сырья, продуктов питания, готовых блюд, кулинарной продукции и продовольственных товаров в соответствии с требованиями санитарных правил и настоящего Стандарта.

4.1.14. Снабжать вагон-ресторан, вагон-бар и купе-буфет водой исключительно от водоразборных колонок, расположенных в пунктах экипировки пассажирских поездов и на маршруте следования.

4.1.15. Обеспечить выдачу персоналу перед рейсом необходимых моющих, дезинфицирующих, санитарно-гигиенических средств и уборочного инвентаря, разрешённых к применению на территории Республики Казахстан и рекомендуемых соответствующими государственными органами.

4.1.16. В случае принятия уполномоченными государственными органами нормативных актов о превентивных мерах в связи с обострением санитарно-эпидемиологической обстановки, Арендатор обязан:

- увеличить объем дезинфицирующих средств в соответствии с установленными нормами;

- строго соблюдать приказы, постановления, решения и иные нормативные акты, касающиеся санитарной обработки;

- применять средства индивидуальной защиты, соответствующие типу инфекции.

4.1.17. Не допускать реализацию алкогольной продукции без наличия лицензии, в соответствии с законодательством Республики Казахстан «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции», а также за пределами вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета.

4.1.18. Обеспечивать в пути следования закрытие дверей вагона-ресторана и вагона-бара во время движения поезда. Торцевые двери должны быть открыты для входа посетителей во время работы предприятия общественного питания.

4.1.19. Обеспечить наличие торгово-технологического и холодильного оборудования, посуды, приборов и инвентаря, изготовленных из материалов, разрешённых к применению в Республике Казахстан. Услуги должны соответствовать экологическим требованиям. Вредное воздействие на окружающую среду при оказании услуг и их потреблении не допускается.

4.1.20. Обеспечивать надлежащую подготовку вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета к рейсу в пунктах формирования и оборота пассажирского поезда.

4.1.21. Обеспечить наличие ККМ и POS-терминала в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

4.1.22. Обеспечивать соблюдение требований законодательства Республики Казахстан и санитарных правил в пунктах формирования, оборота и в пути следования.

4.1.23. Проводить анкетирование пассажиров и работников поездных бригад не реже одного раза в квартал с целью улучшения качества обслуживания и принимать соответствующие меры по результатам опроса.

4.1.24. Обеспечить наличие медицинской аптечки в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете в соответствии с Перечнем, утверждённым Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 июля 2014 года № 368 «Об утверждении перечня лекарственных средств и изделий медицинского назначения автомобильных аптечек первой медицинской помощи», включая напальчники. Также необходимо обеспечить своевременное пополнение аптечек в случае использования или окончания срока годности компонентов.

4.1.25. Не реже одного раза в месяц проводить генеральную уборку (в санитарный день) по прибытию в пункт формирования: мойку, чистку и дезинфекцию технологического, холодильного и торгового оборудования, инвентаря, посуды. Запись об уборке фиксируется в рейсовом (бортовом) журнале с указанием даты и заверяется печатью Арендатора.

4.1.26. Обеспечить проведение в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете:

- ежедневной дезинфекционной обработки;

- дезинсекционной обработки — не реже одного раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям;

- дератизационной обработки — один раз в квартал и по эпидемиологическим показаниям.

Записи об этих мероприятиях вносятся в рейсовой (бортовой) журнал с указанием даты, вида обработки и заверяются печатью Арендатора.

4.1.27. В случае возникновения нестандартных ситуаций в пути следования (задержки, отклонения от маршрута и другие нештатные обстоятельства), Арендатор обязан обеспечить пассажиров бортовым питанием на безвозмездной основе согласно пункту 4.1.3 настоящего Стандарта.

4.1.28. Основанием для предоставления сервисных услуг является проездной документ (билет).

**5. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде**

5.1. Торгово-технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, сервировочная, чайная, кухонная и столовая посуда, а также тара для хранения продуктов, используемые в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете, должны быть в исправном состоянии, использоваться строго по назначению и содержаться в чистоте в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан и санитарными правилами.

5.2. Сервировочная и чайная посуда, используемая в вагоне-ресторане, должна быть изготовлена из фарфора, полуфарфора или фаянса, подобрана в едином стиле и цветовой гамме, с современным дизайном, согласно перечню, указанному в приложении №2 к настоящему Стандарту и согласованному с АО «Пассажирские перевозки».

5.3. Столовая посуда должна быть металлической, из нержавеющей стали, подобрана в едином стиле и цветовой гамме к сервировочной посуде, с современным дизайном, согласно перечню, указанному в приложении №2 к настоящему Стандарту и согласованному с АО «Пассажирские перевозки».

5.4. Кухонная посуда должна быть металлической — из нержавеющей стали или алюминия — предназначенной для приготовления пищи и её кратковременного хранения (не более одного часа), согласно перечню, указанному в приложении №2 к настоящему Стандарту и согласованному с АО «Пассажирские перевозки».

5.5. Посуда для хранения продуктов (тара) должна быть изготовлена из стекла или пластика (банки, контейнеры и другие формы). Основными критериями выбора являются практичность и функциональность: удобство извлечения пищи и напитков, рациональная форма (кубическая, цилиндрическая), герметичность в закрытом виде.

5.6. Посуда одноразового пользования применяется исключительно для упаковки блюд и должна быть изготовлена из экологически безопасных, биоразлагаемых материалов (при наличии).

5.7. Посуда должна быть удобной для мытья, предпочтительно — с гладкой поверхностью, устойчивая к химическому и температурному воздействию. Она не должна влиять на внешний вид, химический состав, запах и вкус содержимого, не должна выделять вредных веществ и должна сохранять свои эксплуатационные и гигиенические свойства.

5.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета для бесперебойного и качественного обслуживания пассажиров. Также необходимо предусмотреть наличие резервного запаса столовой и сервировочной посуды на случай нештатных ситуаций (увеличение числа пассажиров, повреждение или порча посуды).

5.9. Посуда должна обладать высокими гигиеническими свойствами.

5.10. Мытьё кухонного инвентаря, посуды и приборов должно осуществляться с применением моющих средств в соответствии с требованиями санитарных правил. После мытья посуда должна подвергаться сушке в условиях, исключающих повторное загрязнение (в сушильных шкафах или на закрытых сушильных полках).

5.11. В конце рабочего дня должна проводиться дезинфекция всей столовой посуды и приборов с использованием моющих средств, разрешённых к применению на территории Республики Казахстан, согласно санитарным правилам.

5.12. Не допускается:

- использование посуды с повреждениями (трещинами, сколами, деформацией, повреждённой эмалью);

- использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой из-за хрупкости покрытия;

- повторное использование одноразовой посуды и приборов;

- использование посуды с истекшим сроком эксплуатации, указанным производителем.

**6. Требования к интерьеру вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета**

6.1. Интерьер вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета должен быть выполнен в едином стиле — классическом или современном минимализме — с использованием нейтральной цветовой гаммы и элементов, соответствующих корпоративному стилю. Дизайн подлежит согласованию с АО «Пассажирские перевозки».

6.2. Характерные черты классического или нейтрального стиля:

- светлые или природные оттенки, нейтральные полутона; допускаются контрастные акценты;

- симметрия или организованная геометрия в размещении предметов;

- отсутствие визуального шума (перегруженности декором).

6.3. Перечень предметов интерьера:

- тканевые скатерти, соответствующие формату сервировки;

- салфетки — текстильные или премиум-бумажные (в зависимости от ситуации);

- оконные шторы или жалюзи с декоративной функцией;

- чехлы для мебели (при необходимости защиты или обновления внешнего вида);

- элементы освещения и настенного декора (по согласованию).

6.4. Скатерть должна точно соответствовать размеру стола, иметь ровный и аккуратный спуск со всех сторон (10–20 см), и при необходимости фиксироваться во избежание сдвигов во время движения поезда.

6.5. Салфетки должны быть однотипными по форме и цвету, гармонировать со скатертью. Допускается использование брендированной продукции (с логотипом компании).

6.6. Декоративные оконные шторы также должны соответствовать размеру окон и сочетаться по цветовой гамме с интерьером.

6.7. Ткани, используемые в интерьере, должны обладать пыле-, водо- и маслоотталкивающими свойствами, быть устойчивыми к интенсивной стирке, воспламенению, а также не выгорать на солнце.

6.8. Требования к предметам интерьера должны соответствовать перечню, приведённому в приложении №3 к настоящему Стандарту, и подлежат согласованию с АО «Пассажирские перевозки».

1. **Квалификационные и общие требования к персоналу Арендатора** 
   1. **Обслуживающий персонал Арендатора состоит:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Категории услуг** | | | |
| **I** | | **II** | **III** |
| 1 | Директор | 1 | | |  |
| 2 | Бармен-администратор купе-буфет |  |  | | 1 |
| 3 | Повар | 1 | | - | - |
| 4 | Помощник повара\* | 1 | | - | - |
| 5 | Официант\* | 1 | | 1 | 1 |
| 6 | Бармен | - | | 1 | - |
| 7 | Истопник\*\* | 1 | | - | 1 |
| 8 | Сторож\*\* | 1 | | - | 1 |

*Примечание:*

*\*Помощник повара и еще одни официант может выезжать в рейс по усмотрению Арендатора.*

*\*\*Истопник привлекается в период отопительного сезона при необходимости с учетом потребности вагона-ресторана. Также по усмотрению Арендатора истопник и сторож может быть одним работником.*

* 1. Арендатор обязан поддерживать штатный состав согласно п. 7.1.Стандарта.
  2. При нахождении на рабочем месте удостоверение личности и санитарная книжка должны постоянно находиться у персонала Арендатора.
  3. Персонал обязан:

- явиться на работу в установленное время в чистой и опрятной форменной одежде согласно приложению №1 к настоящему Стандарту с наличием бейджика, которой содержит информацию Ф.И.О., фото и должность персонала, наименование Арендатора и соблюдать требования Санитарных правил и настоящего Стандарта;

- перед отправлением в рейс получить продукты питания и т.д., проверить наличие и исправность кухонного инвентаря, столовой и чайной посуды, столового прибора, уборочного инвентаря, оборудование, моющих и дезинфицирующих средств, санитарно-гигиенических средств;

- при выполнении работ в пути следования и в пунктах формирования/оборота соблюдать требования настоящего Стандарта, правил охраны труда и техники безопасности, противопожарную безопасность, Санитарные правила.

- после заступления на работу, персонал Арендатора в пункте формирования, в пути следования и в пункте оборота в оперативном порядке непосредственно подчиняется начальнику пассажирского поезда.

**8. Требования к подготовке вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета к рейсу**

8.1. Директор или уполномоченное лицо Арендатора оформляет документы на получение товаров, инструктирует персонал, принимает вагон-ресторан, вагон-бар, купе-буфет от предыдущей смены, а также принимает кухонный инвентарь, получает продукты питания, проверяя их пригодность, срок годности и условия хранения в день отправления поезда.

8.2. Директор или уполномоченное лицо Арендатора получает маршрутный лист на поездку, в котором указан личный состав персонала. Лица, не имеющие необходимых документов и не включённые в маршрутный лист, к рейсу не допускаются.

8.3. Директор или уполномоченное лицо Арендатора является материально ответственным лицом за продукты, предметы материально-технического оснащения и оборудование вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета.

8.4. Директор или уполномоченное лицо Арендатора обеспечивает надлежащую экипировку вагона-ресторана и вагона-бара водой и твёрдым топливом (при необходимости).

8.5. До открытия вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета персонал обязан провести сухую и влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, а также соответствующего уборочного инвентаря.

8.6. До открытия вагона-ресторана персонал обязан накрыть обеденные столы скатертями. Спуск скатерти должен быть ровным и одинаковым со всех сторон, за исключением углов, прилегающих к стенам.

8.7. В вагоне-ресторане на столах аккуратно размещаются:

- салфетки (многоразовые и одноразовые);

- сервировочная посуда;

- столовые приборы;

- меню;

- приборы со специями;

- зубочистки в индивидуальной упаковке.

8.8. Купе-буфет работает по принципу самообслуживания.

**9. Требования к режиму работы вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета**

9.1. В зависимости от графика движения пассажирского поезда режим работы вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета устанавливается Арендатором самостоятельно. При этом оптимальный режим работы для удобства пассажиров должен предусматривать открытие не позднее 07:00 и закрытие не позднее 23:00 по местному времени следования поезда (за исключением случаев введения чрезвычайного положения на территории Республики Казахстан).

9.2. В дневное время следования пассажирского поезда дважды в день устанавливается санитарный перерыв продолжительностью 30 минут для проведения сухой и влажной уборки вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета.

9.3. Приём заказов от пассажиров в вагоне-ресторане и вагоне-баре прекращается за 30 минут до окончания режима их работы.

9.4. Информация о режиме работы, включая санитарные перерывы, должна быть размещена:

- на входных дверях вагона-ресторана, вагона-бара и купе-буфета;

- в меню, доступном пассажирам.

**10. Требования к меню вагона-ресторана**

10.1. Меню должно быть изготовлено типографским способом, в твёрдой, оригинально и художественно оформленной цветной обложке, на трёх языках (казахский, русский, английский). Шрифт должен быть читабельным. Меню изготавливается в количестве не менее 5 экземпляров на вагон-ресторан, а также не менее 3 экземпляров детского меню. Дополнительно меню может содержать фотографии предлагаемых блюд.

10.2. Меню должно быть оформлено максимально ясно и корректно с обязательным указанием:

- названий блюд (без сокращений),

- нетто-веса,

- стоимости блюд, напитков, кондитерских изделий и прочей продукции.

10.3. При составлении меню необходимо учитывать вкусовые качества пищи и внешний вид блюд, а также обеспечить разнообразие ассортимента по:

- видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные и др.),

- способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые),

- правильному сочетанию основного блюда с гарниром.

10.4. Ассортимент блюд, напитков и продукции, указанный в меню вагона-ресторана, должен быть обеспечен до отправления поезда с пункта его формирования. В течение всей поездки наличие ассортимента должно поддерживаться не менее чем на 50%.

10.5. Ассортиментный перечень должен разрабатываться с полным соблюдением санитарных правил и технологических требований.

10.6. Меню должно содержать расширенный ассортимент, включающий не менее 10 наименований:

- горячих блюд,

- салатов,

- холодных и горячих закусок,

в том числе блюда национальной, восточной, европейской кухни, а также детское меню, комплексные завтраки, обеды и ужины по доступным ценам.

Для поездов, сформированных из вагонов типа «Тальго» и «Тулпар–Тальго», дополнительно включается диетическое и вегетарианское меню.

10.7. Меню должно быть структурировано по видам приёмов пищи:

- завтрак;

- обед;

- ужин.

10.8. Рекомендуемый порядок расположения разделов меню:

1. фирменные блюда;
2. холодные и горячие закуски;
3. первые блюда;
4. вторые блюда;
5. десерты;
6. горячие и холодные напитки;
7. кондитерские изделия;
8. комплексные блюда.

10.9. Детское меню должно оформляться в соответствии с требованиями пунктов 10.7 и 10.8 настоящего Стандарта.

10.10. Меню должно содержать информацию о размере обслуживания (сервиса), который не должен превышать 15% от стоимости блюда.

10.11. Меню должно содержать информацию о предоставлении скидки не менее 15% для лиц с ограниченными возможностями (всех групп), при наличии подтверждающих документов.

10.12. Стоимость каждого комплексного завтрака, обеда и ужина, а также детского питания (для детей до 15 лет), не должна превышать размера 1 МРП.

10.13. Для работников поездной бригады и мобильной мониторинговой группы АО «НК «Қазақстан темір жолы» должно быть предусмотрено отдельное меню комплексных завтраков, обедов и ужинов. Стоимость каждого комплексного приёма пищи не должна превышать 0,3 МРП, при этом выход блюд (нетто-вес) должен соответствовать объёму, указанному в основном меню для пассажиров.

10.14. Меню должно быть подписано руководителем предприятия общественного питания с указанием даты, фамилии и инициалов, а также заверено оригинальной печатью предприятия.

10.15. Меню подлежит частичному обновлению один раз в квартал.

10.16. Скидки, указанные в пункте 10.11, предоставляются при предъявлении подтверждающих документов.

10.17. Меню, указанное в пункте 10.13, распространяется на работников поездной бригады, выехавших в рейс согласно маршрутному листу, и работников мобильной мониторинговой группы АО «НК «Қазақстан темір жолы», при наличии документов, подтверждающих право на проведение проверки пассажирского поезда.

10.18. В меню должна быть размещена следующая информация:

на первой странице: *«Администрация вагона-ресторана (кафе-буфета) может отказать в продаже алкогольной продукции лицам, находящимся в состоянии алкогольного опьянения.*

*Реализация алкогольной продукции осуществляется в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.»*

на последней странице: *«Если Вам не выдали документ, подтверждающий оплату, обратитесь к администрации вагона-ресторана.» (текст указывается полужирным шрифтом).*

10.19. Для каждого блюда рекомендуется указывать энергетическую ценность (калорийность), а также содержание белков, жиров и углеводов.

10.20. Фотографии блюд, используемые в меню, должны соответствовать фактическому внешнему виду и подаче на стол.

10.21. Меню должно быть оформлено с использованием доступного (инклюзивного) шрифта, читаемого для людей с нарушениями зрения, с достаточным межстрочным интервалом и высокой контрастностью текста.

10.22. Меню должно содержать не менее одного фирменного блюда Арендатора, отражающего индивидуальные особенности и качество предоставляемого питания.

10.23. Меню купе-буфета должно быть компактным, включать ассортимент наиболее востребованных блюд и напитков, с возможностью быстрого заказа и получения.

10.24. В меню должна быть указана контактная информация службы питания для обращений пассажиров с вопросами, предложениями и жалобами.

10.25. Бланки меню, прейскуранты и иные документы, содержащие обязательную для пассажиров информацию, подписываются Арендатором с указанием фамилии, инициалов и заверяются оригинальной печатью.

**11. Требования к обслуживанию в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете**

11.1. Обслуживание пассажиров осуществляется персоналом Арендатора в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете.

11.2. Персонал должен быть одет в форменную одежду. Официанты и бармены обязаны дополнительно носить фартук, согласно приложению №1 к настоящему Стандарту. Форменная одежда должна быть единой по всем маршрутам Арендатора.

11.3. При обслуживании пассажиров в вагоне-ресторане, вагоне-баре, купе-буфете или в купе пассажира, персонал обязан соблюдать нормы культуры обслуживания и служебного этикета.

11.4. Официант обязан соблюдать следующий порядок обслуживания:

- приветствие;

- сбор информации о предпочтениях;

- предложение блюд и напитков;

- подача заказанных позиций;

- расчёт;

- прощание.

11.5. Официант, бармен и директор вагона обязаны приветствовать всех входящих пассажиров, включая тех, кто находится в купе. Если официант занят, приветствие может быть выражено кивком головы.

11.6. Формулировки приветствия:

- «Доброе утро» — до 11:00;

- «Добрый день» — с 11:00 до 16:00;

- «Добрый вечер» — после 16:00;

- «Здравствуйте» — универсальное приветствие.

11.7. В течение трёх минут после прихода пассажира официант обязан подать меню (в открытом виде). Очерёдность обслуживания:

- сначала дети (если они делают выбор самостоятельно);

- затем женщины — от старших к младшим;

- далее мужчины — от старших к младшим.

11.8. По желанию пассажира, заказ может быть принят в купе. Заказы на доставку блюд из меню вагона-ресторана принимаются через официантов или проводников пассажирских вагонов.

11.9. В процессе общения с пассажиром официант, бармен и директор должны демонстрировать профессиональную вежливость, улыбаться, использовать открытые жесты и поддерживать визуальный контакт.

11.10. Если пассажир не готов сделать заказ, официант предлагает помощь в выборе. При отказе от немедленного заказа — предлагает напитки и оставляет пассажира не более чем на 10 минут. Перед подтверждением заказа официант обязательно:

- повторяет заказ;

- уточняет очередность подачи;

- уточняет количество порций.

11.11. Доставка заказов в купе осуществляется официантами или проводниками в посуде для одноразового использования, либо в заводской упаковке. Подача осуществляется по мере готовности блюд, без излишнего ожидания со стороны пассажира.

11.12. При подаче заказанных блюд официант/бармен говорит: «Приятного аппетита».

11.13. Сдача и чек предоставляются пассажиру не позднее чем через 10 минут после оплаты. При этом используется одна из формулировок:

- «Пожалуйста, Ваш счёт»;

- «Пожалуйста, Ваш чек».

11.14. После завершения обслуживания официант, бармен или директор прощаются с пассажиром фразой:

- «Всего доброго, приходите к нам ещё!»,

- «Будем рады видеть Вас снова!»

При этом официант должен находиться вблизи выхода, чтобы пассажир услышал прощание.

11.15. После ухода пассажира стол должен быть незамедлительно приведён в порядок.

11.16. Сбор использованной посуды из купе пассажира осуществляется официантом.

11.17. Персонал обязан соблюдать личную гигиену: поддерживать чистоту рук, лица, тела и одежды.

11.18. Форменная одежда должна быть чистой и меняться по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

11.19. После проведения уборки руки должны быть обработаны кожным антисептиком.

11.20. Персоналу запрещается:

- курить и принимать пищу в кухонной и моечной зонах;

- стирать и сушить одежду, полотенца и прочие личные вещи в вагоне-ресторане, вагоне-баре и купе-буфете.

11.21. На все товары и продукцию, реализуемые в купе-буфете, должны быть оформлены ценники. Арендатор утверждает перечень продукции и прейскурант цен.

11.22. Оплата услуг осуществляется за наличный и безналичный расчёт с применением контрольно-кассовой машины (ККМ) в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

11.23. Посуда, используемая для обслуживания пассажиров, должна быть чистой и сухой.

11.24. При подаче блюд и напитков официанты могут использовать подносы. Подносы должны быть покрыты тканевой салфеткой для предотвращения скольжения, за исключением случаев, когда они имеют специальное нескользящее покрытие.

11.25. При подаче блюда или напитка официант должен назвать его наименование (например: «Пожалуйста, Ваш кофе», «Пожалуйста, Ваш салат “Цезарь”»).

11.26. В процессе обслуживания официант должен:

- убирать использованную посуду;

- интересоваться вкусовыми качествами блюд и напитков;

- перед тем как убрать посуду, спросить разрешения пассажира (например: «Могу ли я забрать Вашу тарелку?»).

11.27. При получении негативной обратной связи от пассажира по качеству блюд, напитков или обслуживания, официант обязан передать информацию директору вагона-ресторана. Директор по прибытии поезда доводит информацию до руководства Обслуживающей компании.

11.28. Во время обслуживания официант или директор вагона-ресторана должен находиться в зоне видимости пассажиров, обеспечивая оперативное реагирование на обращения и просьбы.

**12. Требования к приёму и хранению пищевых продуктов**

12.1. Количество принимаемых в рейс скоропортящихся продуктов в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и купе-буфетах определяется с учётом срока их годности и вместимости холодильных ёмкостей.

12.2. Каждая партия пищевых продуктов принимается в рейс только при наличии сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества). Маркировка продукции должна содержать информацию об условиях хранения и дате изготовления.

12.3. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих в вагоны-рестораны, вагоны-бары и купе-буфеты, осуществляется директором вагона.

12.4. Категорически запрещается приём следующих продуктов:

- мяса и субпродуктов без клейма и ветеринарного свидетельства;

- непотрошёной птицы;

- яиц с загрязнённой скорлупой, трещинами, повреждениями («тек», «бой»), а также яиц из неблагополучных по сальмонеллёзу хозяйств, утиных и гусиных яиц; консервов с нарушенной герметичностью, вздутых («бомбаж»), деформированных, с ржавчиной, без этикеток;

- круп, муки, сухофруктов и других продуктов, заражённых амбарными вредителями;

- овощей и фруктов с признаками плесени или гнили;

- продуктов с истекшим сроком годности или признаками недоброкачественности;

- продукции домашнего изготовления;

- хлеба и хлебобулочных изделий без индивидуальной упаковки.

12.5. Продукты подлежат хранению в соответствии с установленной классификацией:

- сухие (мука, сахар, крупы, макаронные изделия и т.д.);

- хлеб и хлебобулочные изделия;

- мясные продукты;

- рыбные продукты;

- молочно-жировые продукты;

- гастрономические изделия;

- овощи и фрукты.

12.6. Хранение особо скоропортящихся готовых продуктов и полуфабрикатов осуществляется в отдельных холодильных ёмкостях для сырых и готовых продуктов, с обязательным соблюдением температурного режима и правил товарного соседства.

12.7. Сырые яйца должны храниться отдельно от молочных и гастрономических продуктов — в холодильных ёмкостях, предназначенных для сырых продуктов.

12.8. Запрещается:

- совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми блюдами;

- хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными.

12.9. Ежедневно должна проводиться уборка шкафов для хранения продуктов. Один раз в неделю необходимо протирать поверхности 1%-ным раствором столового уксуса.

12.10. Все полуфабрикаты, поступающие в вагон, должны сопровождаться документами (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества с оригинальной печатью), в которых указано:

- дата и время изготовления каждого вида полуфабриката;

- дата и время передачи;

- условия хранения;

- предельный срок годности;

- фамилии ответственных за качество и транспортировку лиц.

Полуфабрикаты подлежат хранению и реализации в соответствии с санитарными правилами и информацией, указанной в документации.

12.11. Рекомендуется использовать полуфабрикаты высокой степени готовности. Запрещается реализация быстрозамороженных продуктов и полуфабрикатов по истечении срока годности.

12.12. Пища должна готовиться небольшими партиями. Раздача горячих блюд осуществляется непосредственно с плиты. Запрещается:

- смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня;

- смешивание блюд, приготовленных ранее в течение текущего дня.

12.13. Кулинарная обработка продуктов должна осуществляться в строгом соответствии с действующими санитарными нормами. Технологическая обработка сырых и готовых продуктов осуществляется на разделочных досках с обязательным соблюдением маркировки.

12.14. Оттаивание замороженного мяса допускается только на рабочем столе в кухне в нерабочее время (ночью).

Приложение №1

к Стандарту по организации питания и обслуживанию пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и

купе-буфетах пассажирских поездов

АО «Пассажирские перевозки»

утвержденному приказом

И.о. Председателя Правления  
(Генерального директора)  
АО «Пассажирские перевозки»  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. №\_\_\_\_

**Требования к форменной одежде персонала Арендатора**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Персонал** | **Форменная одежда\*** | **Обувь** |
| 1 | Директор | **Для женского пола**  Деловой костюм или жакет с юбкой (брюками) – темно синего цвета и блузой – белого цвета.  Длина юбки может варьироваться, но не должна быть выше колена приблизительно на 5 см. Величина разреза на юбки не должна превышать 1/3 длины юбки.  **Для мужского пола**  Деловой костюм или жакет с брюками – темно синего цвета и рубашкой с длинным рукавом – белого цвета.  Галстуки лучше выбирать исходя из цветовой гаммы костюма, либо они должны быть подобраны под рубашку. | **Для женского пола**  Классическая модель, с закрытым носком и пяткой, без высокой платформы, на среднем (не более 5 см) каблуке.  **Для мужского пола**  Классическая модель обуви.  Цвет обуви должен быть выдержан в темных тонах или соответствовать цвету костюма. |
| 2 | Официант, бармен, | **Для женского пола**  Жилет (пиджак) с национальным орнаментом, юбка (брюки), белая блузка с рукавом не менее ¾, фартук и служебный значок (бейдж) с указанием имени, фамилии и должности.  Ношение колгот обязательно в любое время года.  Ношение гольфов возможно только с брюками.  **Для мужского пола**  Жилет (пиджак) с национальным орнаментом, брюки, белая рубашка, галстук, фартук и служебный значок (бейдж) с указанием имени, фамилии и должности.  **Фартук(с надписью, представляющей название пассажирского поезда).**  Фартук – черного цвета унисекс, длина не должна быть ниже и выше колена на 5 см. | **Для женского пола** Классическая модель обуви с закрытым носом и пяткой, без высокой платформы, на среднем (не более 5 см) каблуке.  **Для мужского пола**  Классическая модель обуви.  Цвет обуви должен быть выдержан в темных тонах или соответствовать цвету костюма. |
| 3 | Повар | Комплект униформы повара (колпак, китель, брюки и фартук). | Удобная обувь с закрытым носом, без каблука. |
| 4 | Истопник | Халат черного цвета или комбинезон, брюки и рубашка темного цвета | Удобная обувь с закрытым носом, без каблука |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №2

к Стандарту по организации питания и обслуживанию пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и

купе-буфетах пассажирских поездов

АО «Пассажирские перевозки»

утвержденному приказом  
И.о. Председателя Правления  
(Генерального директора)  
АО «Пассажирские перевозки»  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. №\_\_\_\_

**Перечень сервировочной, столовой и кухонной посуды**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование инвентаря** | **Перечень** | **Описание к применению** |
|  |  | Разделочные доски ножи различного назначения\* | Маркируются по назначению "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВР" (вареная рыба), "ВМ" (вареное мясо), "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "МГ" (мясная гастрономия), "РГ" (рыбная гастрономия), "Х" (хлеб), "С" (сельдь). |
| Щипцы, ложки, вилки, лопатки, половники, венчики | Не должны чернеть и окисляться.  Материал изготовления - нержавеющая сталь |
| Терки, яйцерезки, яблокорезки, чесночные прессы |
| Молотки для отбивания мяса |
| Мерные стаканы | Материал изготовления – стекло |
| Ведра, баки | Материал изготовления - оцинкованное железо |
| Контейнеры для хранения продуктов контейнеры и прочее. | Материал изготовления - полимерный материал, разрешенный к применению, согласно требованиям Санитарных правил. |
|  | Сковородки | Материал изготовления - нержавеющая сталь, чугун. |
| Кастрюли | Материал изготовления – нержавеющая сталь, алюминий и дюралюминий с гладкой поверхностью. |
| Противни | Материал изготовления – нелуже­ное железо.  Новые формы, противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для вы­печки формами, противнями и листами с нагаром. |
| 2 | Столовая и чайная посуда\*\* | Столовый сервиз | Должна быть:  - целой, без трещин и сколов; материал, из которого её изготовили, не должен иметь вредных примесей;  - легко мыться и не повреждаться моющими средствами;  - быть достаточно прочной, чтобы не биться и не деформироваться в моечной машине;  - быть удобной и иметь свойство сберегать тепло;  - при ударе не раскалываться на слишком мелкие части и желательно не оставлять тонкие сколы, о которые можно легко пораниться;  - используется фаянсовая, фарфоровая, стеклянная столовая и чайная посуда;  - иметь оригинальный современный дизайн;  - иметься в нужном количестве и необходимом ассортименте. |
| Чайный сервиз |
| Бокал (для сока, для воды, для напитка, для вин в ассортименте) | Материал изготовления – хрусталь, стекло. |
| 3 | Столовый прибор | Ложки (чайная, закусочная, столовая, кофейная) | Не должны чернеть и окисляться.  Материал изготовления - нержавеющая сталь |
| Вилки (бульонная, закусочная, обеденная, салатная, коктейльная) |
| Ножи (обеденный, закусочный, для стейка, для рыбы, для масла) |

*Примечание*

*\*После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.*

*\*\* Количество одновременно используемой столовой (чайной) посуды и приборов должно обеспечивать потребности предприятия общественного питания.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №3

к Стандарту по организации питания и обслуживанию пассажиров в вагонах-ресторанах, вагонах-барах и

купе-буфетах пассажирских поездов

АО «Пассажирские перевозки»

утвержденному приказом  
И.о. Председателя Правления  
(Генерального директора)  
АО «Пассажирские перевозки»  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. №\_\_\_\_

**Требования к предметам интерьера**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование предмета интерьера** | **Описание** |
| **Фирменные, международные и межгосударственные поезда** | | |
| 1. | Скатерть и салфетки для стола | Ткань-лен, должно легко отстирываться выдерживать воздействие влаги |
|  | Декоративные шторы оконные с ламбрекенами и тюлю | Шторы с ламбрекенами из бархата и тюлю. Шторы – бирюзового цвета с национальным орнаментом серебреного цвета с двух сторон и подхватом, тюль – белого цвета. Размер с учетом размера окон вагона-ресторана и не более 10 см от нижнего края окна. |
| 2. | Чехол для мягкой мебели (диванов, мягких стульев барных) | Чехол для мягкой мебели – и жаккардовой ткани.  Чехол должен легко одеваться на кресло и крепиться с помощью специальных креплений и должно соответствовать форме кресла. Стыки соединений чехлов должны быть отдельной строчкой, придающих чехлам дополнительную прочность и устойчивую форму, сохраняя их от растяжек и прорывов. Чехол должен обладать хорошим фрикционными качествами (не скользить). Ткань должна иметь обработку антистатистическую, не дающая возможность проникновения жидкости на кресло, ткань также должна обладать пыле-, водо- и маслоотталкиващими свойствами. Размер с учетом размера мягкой мебели вагона-ресторана и вагона-бара. |
| **Поезда Тальго и Тұлпар - Тальго** | | |
| 1. | Декоративные шторы оконные с тюлю | Шторы с ламбрекенами из бархата и тюлю. Шторы – бирюзового цвета с двух сторон и подхватом, тюль – белого цвета. Размер с учетом размера окон вагона-ресторана и вагона-бара не более 10 см от нижнего края окна. |
| 2. | Чехол для мягкой мебели (диванов, мягких стульев барных) | Чехол для мягкой мебели – и жаккардовой ткани.  Чехол должен легко одеваться на кресло и крепиться с помощью специальных креплений и должно соответствовать форме кресла. Стыки соединений чехлов должны быть отдельной строчкой, придающих чехлам дополнительную прочность и устойчивую форму, сохраняя их от растяжек и прорывов. Чехол должен обладать хорошим фрикционными качествами (не скользить). Ткань должна иметь обработку антистатистическую, не дающая возможность проникновения жидкости на кресло, ткань также должна обладать пыле-, водо- и маслоотталкиващими свойствами. Размер с учетом размера мягкой мебели вагона-ресторана и вагона-бара |