«Жолаушылар тасымалы» АҚ  
Басқарма Төрағасының

(Бас директордың) м.а.  
29.09.2025 жылғы №97-ЦЛ бұйрығыменбекітілген

*(27.11.2025ж. №133-ЦЛ өзг.)*



**«ЖОЛАУШЫЛАР ТАСЫМАЛЫ»**

**АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМ**

**«ЖОЛАУШЫЛАР ТАСЫМАЛЫ» АҚ**

**ЖОЛАУШЫЛАР ПОЙЫЗДАРЫНЫҢ ВАГОН-МЕЙРАМХАНАЛАРЫНДА, ВАГОН-БАРЛАРЫНДА ЖӘНЕ КУПЕ-БУФЕТТЕРІНДЕ ЖОЛАУШЫЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ ОЛАРҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ**

**СТАНДАРТЫ**

Астана 2025 ж.

**Мазмұны**

1. Қолданылу саласы және нормативтік сілтемелер
2. Терминдер мен анықтамалар
3. Жалпы ережелер
4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына (жалға алушыға) қойылатын талаптар
5. Жабдықтарға, инвентарьға, ыдыс-аяққа қойылатын талаптар
6. Мейрамхана-вагон, бар-вагон және купе-буфет интерьеріне қойылатын талаптар
7. Жалға алушы персоналына қойылатын біліктілік және жалпы талаптар
8. Мейрамхана-вагонды, бар-вагонды және купе-буфетті рейске дайындауға қойылатын талаптар
9. Мейрамхана-вагон, бар-вагон және купе-буфеттің жұмыс режиміне қойылатын талаптар
10. Мейрамхана-вагон мәзіріне қойылатын талаптар
11. Мейрамхана-вагонда, бар-вагонда және купе-буфетте қызмет көрсетуге қойылатын талаптар
12. Азық-түлік өнімдерін қабылдау және сақтау талаптары
13. Қосымша №1 Жалға алушы персоналының формалық киіміне қойылатын талаптар
14. Қосымша №2 Сервистік, асхана және асүй ыдыстарының тізімі
15. Қосымша №3 Интерьер заттарына қойылатын талаптар

**1. Қолданылу саласы және нормативтік сілтемелер**

Осы «Пассажирлік тасымалдар» АҚ-ның жолаушылар пойыздарындағы мейрамхана-вагондарда, бар-вагондарда және купе-буфеттерде жолаушыларды тамақтандыруды және қызмет көрсетуді ұйымдастыру стандарты (бұдан әрі – Стандарт) жолаушыларға қызмет көрсету мен тамақтандыру сапасын арттыру мақсатында әзірленген.

Стандарт «Пассажирлік тасымалдар» АҚ-ның жолаушылар пойыздарындағы меншік нысанына қарамастан жолаушыларға қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсететін барлық қоғамдық тамақтандыру пункттеріне қолданылады.

Стандарт келесі нормативтік құжаттардың негізінде әзірленген:

- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығымен бекітілген «Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар);

- Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрінің 2015 жылғы 30 сәуірдегі № 545 бұйрығымен бекітілген «Теміржол көлігімен жолаушыларды, багажды, жүкбагажды және пошта жөнелтілімдерін тасымалдау қағидалары» (бұдан әрі – Қағидалар);

- 2001 жылғы 8 желтоқсандағы № 266-II Қазақстан Республикасының «Қазақстан Республикасындағы теміржол көлігі туралы» Заңы;

- СТ РК 1649-2007 «Жолаушылар пойыздарындағы қоғамдық тамақтандыру қызметтері. Жалпы талаптар».

Үшінші тарап ұйымдарының осы Стандартты қолдануы Қоғаммен жасалатын келісімдерде көрсетіледі.

**2. Терминдер мен анықтамалар**

Осы Стандартта келесі терминдер мен анықтамалар қолданылады:

**Жалға беруші / Қоғам** – «Пассажирлік тасымалдар» АҚ;

**Жалға алушы** – Қоғамның жолаушылар пойыздарындағы мейрамхана-вагондарда, бар-вагондарда, купе-буфеттерде және жолаушылар вагондарында жолаушыларға қызмет көрсету құқығын жалға алу туралы шарт жасасқан заңды тұлға (қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны);

**Мейрамхана-вагон** – жолаушылар пойызындағы қоғамдық тамақтану пункті, онда тамақ өнімдері, сусындар, десерттер, кондитерлік және темекі өнімдері, сондай-ақ зауыттық қаптамадағы тез бұзылмайтын сатып алынатын тауарлар сақталады, дайындалады және сатылады;

**Бар-вагон** – бар сөресі бар, жолаушылар пойызы қозғалысы кезінде сусындар, тіскебасарлар, десерттер, кондитерлік және темекі өнімдері мен зауыттық қаптамадағы сатып алынатын тауарларды сататын қоғамдық тамақтану пункті;

**Купе-буфет** (вагон-буфет) – пойыз жолаушылар вагонының бір бөлігінде орналасқан бар сөресі бар қоғамдық тамақтану пункті, шектеулі ассортименттегі аспаздық өнімдерді, сусындарды және зауыттық қаптамадағы тез бұзылмайтын сатып алынатын тауарларды сатады;

**Жолаушылар пойызы** – барлық түрдегі теміржол қатынасында жолаушыларды тасымалдауға арналған пойыз;

**Жолаушылар вагоны** – теміржол жолдары бойынша жолаушыларды тасымалдауға арналған өзі жүрмейтін тіркемелі көлік құралы;

**Қалыптастыру пу**нкті – жолаушылар пойызы жасақталатын теміржол станциясы;

**«Тальго» және «Тұлпар-Тальго» жолаушылар пойызы** – «Тальго» және «Тұлпар-Тальго» вагондарынан құралған пойыз;

**«Штадлер Қазақстан» ЖШС жолаушылар пойызы** – «Штадлер Қазақстан» ЖШС вагондарынан құралған пойыз;

**Фирмалық пойыз** – СТ РК 1547 «Халыққа қызмет көрсету. Жолаушылар пойыздарында жолаушыларға қызмет көрсету. Жалпы талаптар» ұлттық стандартына сәйкес келетін пойызға ерікті түрде берілетін жолаушылар пойызының санаты;

**Стандартты пойыз (халықаралық және республикалық қатынастар)** – қауіпсіз жүріп-тұру талаптарына сай келетін және ең аз сервис қызметтерімен қамтамасыз етілген жолаушылар вагондарынан құралған пойыз құрамы;

**Директор, даяшы/бармен, аспаз, от жағушы/күзетші** – Жалға алушының қызметкерлері;

**Пойыз бригадасының қызметкерлері** (жолаушылар вагонының жолсерігі, жолаушылар пойызының бастығы, пойыз электромеханигі) – Қоғам қызметкерлері;

**Санитарлық күн** – мейрамхана-вагон, бар-вагон және купе-буфет үй-жайларында қажет болған жағдайда дезинсекция және дератизациямен қатар, айына кемінде бір рет үй-жайларды, жабдықтарды және инвентарьларды жалпы тазалау, жуу және дезинфекциялау үшін арнайы бөлінген уақыт;

**Мәзір** – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны ұсынатын тағамдар мен сусындар ассортименті/тізімі, олардың құны мен тағам құрамына кіретін ингредиенттердің нетто-салмағы көрсетіледі;

**АЕК** – Қазақстан Республикасындағы айлық есептік көрсеткіш;

**БКМ** – Қазақстан Республикасы заңнамасына сәйкес қолданылатын бақылау-кассалық машина;

**Кешенді тағамдар** – мына тағамдарды қамтитын кешен: ыстық және/немесе салқын сусын, бірінші тағам, салат, екінші тағам (гарнир және ет тағамы), нан және десерт.

**Лоток арқылы сату (лотоктық сату)** — жолаушыларға қызмет көрсетудің түрі, ол дайын, қапталған немесе оралған өнімдер мен сусындарды жылжымалы арбалар (лотоктар) арқылы жолаушылар пойызының қозғалысы кезінде, соның ішінде жолаушылар вагондарында және олардың орналасқан орындарына (купеге дейін) жеткізіп, бөлшек сауда түрінде өткізуді көздейді.»

**3. Жалпы ережелер**

**3.1.** Стандарт төмендегілерге қойылатын талаптарды қамтиды:

- қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына (Жалға алушыға);

- жабдыққа, инвентарьға, ыдыс-аяққа;

- интерьерге;

- мәзірге;

- персоналға;

- мейрамхана-вагондарды, бар-вагондарды және купе-буфеттерді рейске дайындауға;

- жолаушыларға қызмет көрсетуге;

- азық-түлік өнімдерін қабылдау және сақтауға.

Жолаушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және қызмет көрсету Қазақстан Республикасының заңнамасына, санитариялық қағидаларға және осы Стандарт талаптарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

**3.2.** **Стандарт қызмет көрсетудің үш санатын белгілейді:**

**- I санат** – мейрамхана-вагондарда;

**- II санат** – бар-вагондарда;

**- III санат** – купе-буфеттерде.

**- IV – санат** «Штадлер Қазақстан» ЖШС вагондарындағы буфеттерде.

Қоғамның жолаушылар пойыздарында Жалға алушыларға қызмет көрсету санатына байланысты келесі қызмет түрлерін ұсынады:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Қызмет атауы** | **Қызмет категориясы** | | | |
| I | II | III | IV |
| **1.Ас­тандық қызметтер** | | | | |  |
| 1.1. | Әртүрлі тағамдар мен өнімдерді, соның ішінде күрделі дайындалатындарды, негізгі топтардан, әртүрлі шикізаттардан менюге сәйкес дайындау | + | - | - | - |
| 1.2. | Кулинария өнімдерін және кондитерлік өнімдерді өндіру | + | - | - | - |
| **2. Сауда (реализация) қызметтері** | | | | |  |
| 2.1. | Әртүрлі тағамдар мен өнімдерді, соның ішінде пойыз вагондарында менюге сәйкес дайындалғанды сату | + | + | - | + |
| 2.2. | Шектеулі ассортименттегі дайын тағамдарды, соның ішінде пойыз вагондарында менюге сәйкес сату | + | + | + | + |
| 2.3. | Кулинария және кондитерлік өнімдерді сату ұйымы, соның ішінде пойыз вагондарында менюге сәйкес | + | + | + | + |
| 2.4. | Алкогольді\* және алкогольсіз сусындарды бөлшек сату | + | + | + | /+ |
| 2.5. | Темекі өнімдерін бөлшек сату | + | + | + | - |
| 2.6. | Өндірістік қаптамадағы ұзақ сақталатын өнімдерді (нескоропортящиеся) сату, соның ішінде пойыз вагондарында | + | + | + | + |
| **3. Жолаушыларды қызмет көрсету қызметтері** | | | | |  |
| 3.1. | Қоғамдық тамақтану нүктесінде жолаушыларға қызмет көрсету | + | + | + | + |
| 3.2. | Жолаушының сұранысы бойынша купеге өнім жеткізу (алкогольдік және слабоалкогольдік сусындардан басқа | + | + | + | - |
| 3.3. | Вагондарда фабрика қаптамасындағы дайын өнімдерді лоток арқылы сату | + | + | + | + |
| **4. Басқа қызметтер** | | | | |  |
| 4.1. | Сувенирлік және снек өнімдерін сату | + | + | + | + |
| 4.2. | Жолаушыларға сатып алынған кулинариялық өнімдерді орау (қаптау) | + | + | + | + |

*Ескерту:*

*\*Алкоголь өнімдерін сату — Қазақстан Республикасының «Этил спирті мен алкоголь өнімдерінің өндірісі мен айналымын мемлекеттік реттеу туралы» заңына сәйкес лицензиясы болған жағдайда жүзеге асырылады*.

**4. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнына (Арендаторға) қойылатын талаптар**

4.1.Арендатор мыналарды орындауға міндетті:

4.1.1. Қызмет көрсету үшін (қоғамдық тамақтану) рұқсаттық құжаттар (сәйкестік сертификаттары). Купе-буфеттер үшін газмодификацияланған ортада 72 сағатқа сақталатын бірінші және екінші ыстық тағамдарға декларация болуы қажет.

4.1.2. Ас мәзір мен осы Стандартқа сай персоналмен қызмет және лоток сатылымын ұйымдастыру.

4.1.3. Әр рейске дейін мына азық-түлік қорын қамтамасыз ету: күріш, гречка — кемінде 10 кг; макарон — 5 кг; қант — 5 кг; тұз — 0,5 кг; шай — 1 кг; консервіленген өнім — кемінде 20 банка.

4.1.4. Азық-түлік өнімдеріне сәйкестік сертификаттары мен ет өнімдеріне ветеринарлық куәліктер болуы тиіс.

4.1.5. Вагон-асхана, вагон-бар және купе-буфет жабдықтарын олардың мақсатты қолданылуына сай пайдалану.

4.1.6. Вагон-асхана, вагон-бар және купе-буфет мүліктерін теміржол пайдалану ережелері бойынша сақтау.

4.1.7. Қызмет нүктелерінде, жолда, қалыптасу және айналым пункттерінде санитарлық және өрт қауіпсіздігі талаптарына сай ұстау.

4.1.8. Рейс алдындағы медициналық бақылаудан персоналды өткізу.

4.1.9. Жолаушылар, пойыз бригадасы қызметкерлері үшін сапалы толық тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде балалармен саяхаттайтын жолаушылар үшін.

4.1.10. Қосымша азық-түлік пен тауарларды сату мүмкіндігі, бірақ ең болмағанда 90 % өнім Қазақстанда өндірілген болуы тиіс.

4.1.11. Ашуында жолаушыларға көрінетін жерде Арендатор атауы, заңды мекен-жайы, жұмыс режимі және пікір кітапшасы туралы ақпарат орналастыру.

4.1.12. Жолда және сұраныс болғанда клиенттер мен бақылаушы органдарға пікір кітапшасы мен жол құжаттарын ұсыну.

4.1.13. Шикізат, дайын тағамдар мен өнімдерді сақтау, қолдану, сату — санитарлық талаптарға сай.

4.1.14. Су тек пойыздың жабдықтау пункттеріндегі суды беру колонкаларынан алынады.

4.1.15. Персоналға рейс алдында қолданылатын санитарлық-гигиеналық құралдар мен дезинфекциялық заттарды беру.

4.1.16. Эпидемиологиялық жағдай нашарлаған жағдайда дезинфекциялық шараларды күшейту, жеке қорғану құралдарын қолдану.

4.1.17. Алкоголь өнімдерін лицензиясыз сату, сондай-ақ вагон-асхана, вагон-бар және купе-буфеттен тыс жерде сату – тыйым салынады.

4.1.18. Жолда вагон-асхана және вагон-бардың есіктерін пойыз қозғалысы кезінде жабу; терминалдық есіктерді жұмыс уақытында ашық ұстау.

4.1.19. Қауіпсіз және экологиялық талаптарға сай жабдық, аспап, ыдыс-құрал пайдалануға және сақтау.

4.1.20. Рейс алдында вагон-асхана, вагон-бар, купе-буфетті дайындау.

4.1.21. Касса аппараты (КҚМ) мен POS-терминал болу.

4.1.22. Қазақстан заңнамасы мен санитарлық нормаларды сақтау.

4.1.23. Жолаушылар мен пойыз бригадасы қызметкерлері арасында аптасына емес, тоқсан сайын сауалнама жүргізу және нәтижесіне сай шаралар қабылдау.

4.1.24. Медициналық аптечканы Министрлік бекіткен тізімге сай қамтамасыз ету және мерзімінде толықтыру.

4.1.25. Айына кемінде бір санитарлық күн — жалпы тазалау, жабдықтар мен инвентарьларды дезинфекциялау, және жазбаларды рейстік журналға енгізу.

4.1.26. Күнделікті дезинфекциялық, ай сайын дезинсекциялық, тоқсан сайын дератизациялық жұмыстар жүргізу және журналға тіркеу.

4.1.27. Жолда кешігу, маршруттан ауыту немесе басқа жағдайларда жолаушыларға тегін борттық тамақ беру (4.1.3 тармаққа сай).

4.1.28. Қызмет көрсету негізі — жолаушы билеті.

**4.2. «Штадлер Қазақстан» ЖШС вагондарынан құралған жолаушылар пойыздары үшін:**

4.2.1. Жалға алушыда аккредиттелген сәйкестікті растау органымен берілген, Қазақстан Республикасындағы СТ РК ISO 22000-2019/ISO 22000:2018 тағам өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің сәйкестік сертификаты болуы тиіс.

4.2.2. Жалға алушыда Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті берген, өндірістік базаның 2018 жылғы 23 сәуірдегі №186 және 2015 жылғы 27 ақпандағы №156 санитариялық ережелерге сәйкестігін растайтын қолданыстағы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс.

4.2.3. Жалға алушы өндірістік базада тағам өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау кезінде технологиялық үдерістердің бөлінуін қамтамасыз етуі тиіс, бұл айқаспалы ластану мүмкіндігін болдырмауы қажет.

Өндірістік үй-жайлар операция түрлері бойынша аймақтарға бөлінуі тиіс (шикізатты қабылдау, сақтау, дайындау, термиялық өңдеу, буып-түю, қаптау, дайын өнімді сақтау және жөнелту).

Шикізат, дайын өнім және персонал ағындарының қиылысуына жол берілмейді. Барлық учаскелер санитариялық нормаларға сәйкес жабдықталуы және ауа тазалығы, температурасы мен ылғалдылығын бақылауды қамтамасыз етуі тиіс.

Аймақтардың бөлінуі өндірістік базаның жоспар-схемасымен, персоналдың, шикізат пен дайын өнімнің қозғалыс маршруттары көрсетілген түрде, кәсіпорын басшысының қолымен расталуы тиіс.

4.2.4. Жалға алушы жол жүру барысында жолаушыларға өнімнің ассортименті, құрамы, тағамдық құндылығы және бағасы туралы мәліметтерді қамтитын электрондық мәзірді енгізуді қамтамасыз етуі тиіс. Ол тасымалдаушының мультимедиялық жүйесімен (техникалық мүмкіндік болған жағдайда) біріктірілуі немесе QR-кодтар, NFC-белгілер және өзге де цифрлық тәсілдер арқылы баламалы қолжетімділікті қамтамасыз етуі мүмкін.

4.2.5. Жалға алушы жолаушыларға интернет-ресурстар (веб-сайт, мобильдік қосымша және басқа да цифрлық платформалар) арқылы өнімге алдын ала тапсырыс беруге мүмкіндік беруі тиіс. Бұл тапсырыстарды пойыз жөнелтілгенге дейін немесе жол жүру кезінде рәсімдеуге болады.»

**5. Жабдық, инвентарь, ыдыс‑аяққа қойылатын талаптар**

5.1. Барлық жабдық, инвентарь, тағам сақтау ыдыстары — жақсы қызмет жағдайында, мақсатты түрде қолдану, тазалықты сақтау.

5.2. Вагон-асхананың сервировка және шайға арналған ыдыстары фарфор, жартыфарфор немесе фаянстан жасалуы тиіс, бір стиль мен түске сай, АҚ «Пассажирлік тасымалдармен» келісілген Тіркелімге сай.

5.3. Столдық ыдыстар — тот баспайтын болаттан, сервировка ыдыстарымен үйлесімді стиль мен түсте.

5.4. Ас әзірлеуге арналған ыдыс — болат немесе алюминийден, тамақты дайындау және уақытша сақтау (1 сағ. аспауы) үшін.

5.5. Тамақты сақтау әйнек немесе пластик ыдыстарда болуы мүмкін, герметикалық, практикалық пішінде.

5.6. Біржолғы ыдыстар тек тағамды орау үшін, экологиялық таза, биодеградацияланатын материалдардан қолданылуы тиіс.

5.7. Ыдыстар жууға жеңіл, тегіс беткейі, химиялық және температураға төзімді болуы керек, тағамның сапасына әсерін тигізбеу.

5.8. Қажетті мөлшерде ыдыс‑аяқ пен құралдар болу керек, сондай-ақ резерв.

5.9. Ыдыстар жоғары гигиеналық қасиеттерге ие болуы тиіс.

5.10. Жуу барысында санитарлық талаптарға сай құралдарды қолдану, кейін ыдыстарды қайта ластанбау үшін жабық немесе арнайы полкаларда кептіру.

5.11. Жұмыс аяқталған соң барлық ыдыстар дезинфекцияланады.

5.12. Тыйым салынған жағдайлар:

‑ Сынған, жарықтары бар, зақымдалған ыдыстарды қолдануға болмайды;

‑ Эмалделген ыдыстарды ас және стол ыдысы ретінде қолдануға болмайды;

‑ Біржолғы ыдыстарды қайта қолдануға болмайды;

‑ Өндіруші көрсеткен мерзімі өткен ыдыстарды қолдануға болмайды.

**6. Вагон-асхана, вагон-бар және купе-буфеттің интерьеріне қойылатын талаптар**

6.1. Интерьер бір стильде — классика немесе заманауи минимализм — нейтралды түстермен, корпоративті стиль элементтерімен; дизайн АҚ «Пассажирлік тасымалдармен» келісілсін.

6.2. Классикалық немесе нейтралды стиль белгілері:

‑ Жарық не табиғи реңктер, нейтралды тондар; контрасттық акценттерге жол беріледі;

‑ Симметрия немесе ұйымдастырылған геометрия;

‑ Декорда визуалды «шу» болмауы.

6.3. Интерьер элементтері:

‑ Мата скатертьтер;

‑ Салфеткалар (текстиль немесе премиум қағаз);

‑ Терезе пердесі немесе жалюзи;

‑ Мебельге чехолдар (қажет болса);

-Жарықтандыру және қабырға декоры (келісілген).

6.4. Скатерть нақты үстел өлшеміне сай болу керек, барлық жақтардан (10–20 см) төмен түсуі тиіс, қозғалыс кезінде жылжуды болдырмау үшін бекітілуі мүмкін.

6.5. Салфеткалар бір форма мен түсте, скатертьке үйлесімді болу керек; брендталған нұсқалары рұқсат етіледі.

6.6. Терезеге арналған перделер өлшемге сай болуы керек, интерьерге үйлесімді түсте.

6.7. Тігістер қолданылған маталар шаң, су, май әсерінен қорғанышты болуы тиіс, интенсивті жууға, өртке төзімді, күн сәулесінде түсі өзгермеуі қажет.

6.8. Интерьер элементтері Тіркелім №3 талаптарына сай болуы керек және АҚ «Пассажирлік тасымалдармен» келісімді болуы тиіс.

**7. Арендатор персоналына қойылатын біліктілік және жалпы талаптар**

7.1. **Жалға алушының қызмет көрсету персоналы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Лауазым** | **Қызмет категориясы** | | | |
| I | II | III | IV |
| 1 | Директор | 1 | |  |  |
| 2 | Бармен администратор купе буфет |  |  | 1 | 1 |
| 3 | Аспаз | 1 | - | - |  |
| 4 | Аспаз көмекшісі\* | 1 | - | - | 1 |
| 5 | Официант\* | 1 | 1 | 1 |  |
| 6 | Бармен | - | 1 | - |  |
| 7 | Қазаншы\*\* | 1 | - | 1 |  |
| 8 | Қорғаушы / күзетші\*\* | 1 | - | 1 |  |

*Ескерту:  
\*Аспаз көмекшісі мен қосымша официант рейске шығуы Арендатордың шешімі бойынша.  
\*\*Қазаншы қыздыру кезеңінде қажет болса шақырылады; кейде қазаншы мен күзетші бір адам болуы мүмкін.*

7.2. Арендатор штаттық құрамды 7.1 тармаққа сай қамтамасыз етуге тиіс.

7.3. Жұмыс орнында қызметкердің жеке куәлігі мен санитарлық кітапшасы болуы тиіс.

7.4. Персонал:

‑ Таза формалы киімде, бейджикпен (тегі-жөні, фото, лауазым, Арендатор атауы);

‑ Рейс алдында азық, құрал-жабдық, ыдыс, санитарлық құралдарды тексеру;

‑ Жолда және қалыптасу / айналым пункттерінде Стандарт, еңбек және өрт қауіпсіздігі ережелеріне сай жұмыс істеу;

‑ Рейске шыққанда персонал пойыз бастығына тікелей бағынады.

**8. Вагон-асхана, вагон-бар және купе-буфетті рейске дайындауға қойылатын талаптар**

8.1. Директор немесе сенімхаты бар тұлға тауарларды рәсімдеп, персоналды нұсқап, вагон-асхана, вагон-бар, купе-буфетті алыс беру; құрал-жабдықты, азықты тексеру.

8.2. Рейс парағын алып, персонал тізімін бекіту; құжаттары жоқтар рейске жолдама алмайды.

8.3. Директор немесе сенімхаты бар тұлға материалдық жауапты болып табылады.

8.4. Вагон-асхана мен вагон-барды су және, қажет болса, қатты отынмен қамтамасыз ету.

8.5. Ашылмай тұрып құрғақ және ылғалды тазалау, мойғыш және дезинфекциялық құралдарды пайдалану.

8.6. Ашылмай тұрып үстелдерге скатертьтер қолданылады, спуст ровный болуы, бұрыштары ерекшеленбейді.

8.7. Вагон-асхана үстелдерінде:

‑ Салфеткалар;

‑ Сервировочная ыдыстар;

‑ Стол құрал-жабдықтары;

‑ Меню;

‑ Тұздық, т.б.;

‑ Жекеленген қаптамадағы тіс тазалағыштар.

8.8. Купе-буфет өзін-өзі қызмет ету принципімен жұмыс істейді.

1. **Вагоны‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфет жұмыс тәртібі талаптары**

9.1. Жолаушы поезының қозғалыс кестесіне байланысты вагон‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфеттің жұмыс тәртібін Арендатор өз бетінше белгілейді. Бірақ жолаушылар үшін ыңғайлы болу мақсатында ең кеші 07:00-де ашылуын және ең кеші 23:00-де жабылуын қамтамасыз ету керек (Қазақстан Республикасында төтенше жағдай енгізілген жағдайларды қоспағанда).

9.2. Жолаушы поезының күндізгі жүру кезінде екі рет 30 минуттық санитарлық үзіліс ұйымдастырылады (құрғақ және дымқыл тазалау үшін).

9.3. Вагон‑ресторан мен вагон‑барада жолаушылардан тапсырыстар қабылдау жұмыс тәртібі аяқталуына 30 минут қалғанда тоқтатылады.

9.4. Жұмыс тәртібі туралы мәлімет, санитарлық үзілістер де, келесі жерлерде орналастырылуы тиіс:

- вагон‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфет кіреберістік есіктерінде;

- жолаушыларға қолжетімді менюде.

1. **Вагоны‑ресторан меню талаптары**

10.1. Меню баспа жолымен жасалуы тиіс, қатты, түсті, ерекше және эстетикалық түрде безендірілген қаптамада, үш тілде (қазақ, орыс, ағылшын). Шрифті оқуға ыңғайлы болуы тиіс. Вагон‑ресторанға кемінде 5 дана меню, ал балалар менюіне кемінде 3 дана дайындалуы тиіс. Қосымша менюде тағамдардың фотосуреттері болуы мүмкін.

10.2. Менюде міндетті түрде көрсетілуі керек:

- тағам атаулары (қысқартусыз),

- таза салмағы (нетто),

- тағамдар, сусындар, кондитерлік өнімдер мен басқа өнімдердің бағасы.

10.3. Меню құрастырғанда тағамдардың дәмдік сапасы мен сыртқы көрінісі есепке алынып, ассортимент әр түрлі болуын қамтамасыз ету керек:

- шикізат түрлері (балық, ет, үйрек, жабайы туынды, көкөніс және т.б.),

- аспаздық өңдеу тәсілдері (қайнату, жеңіл пісіру, қуыру, бақу, қуырылған, пісірілген).

- негізгі тағам мен гарнирдің дұрыс үйлесімі

10.4. Вагоны‑ресторан менюіндегі ассортимент поездың құрамында тұрған станциядан шығқанда қамтамасыз етілуі тиіс. Жолда ассортименттің кемінде 50 %-ы қолда болуы тиіс.

10.5. Ассортимент тізімі санитарлық ережелер мен технологиялық талаптарды толық сақтау арқылы әзірленуі керек.

10.6. Менюде кемінде 10 атау болуы тиіс:

- ыстық тағамдар,

- салаттар,

- суық және ыстық закускалар, сонымен қоса ұлттық, шығыс, еуропалық тағамдар, балалар менюі, кешкі, түскі, таңғы ас жиынтықтары.

Тальго және Тулпар–Тальго типті вагондардан құралған поездтер үшін қосымша диеталық және вегетариандық меню енгізіледі.

10.7. Меню тағам қабылдау түрлері бойынша құрылуы тиіс:

* таңғы ас;
* түскі ас;
* кешкі ас.

10.8. Меню бөлімдерінің ұсынылатын реті:

1. фирмалық тағамдар;
2. суық және ыстық закускалар;
3. бірінші тағамдар;
4. екінші тағамдар;
5. десерттер;
6. ыстық және суық сусындар;
7. кондитерлік өнімдер;
8. кешенді тағамдар.

10.9. Балалар менюі пункт 10.7 және 10.8 талаптарына сай жасалуы тиіс.

10.10. Менюде қызмет көрсету мөлшері (сервис) көрсетілуі керек, ол тағам бағасынан 15 %-дан аспауы тиіс.

10.11. Менюде мүмкіндігі шектеулі адамдарға (барлық топтарға) 15 %-дық жеңілдік туралы ақпарат болуы тиіс (растаушы құжаттар болған жағдайда).

10.12. Әрбір кешенді таңғы ас, түскі ас, кешкі ас және балалар тағамының бағасы (15 жасқа дейінгі балалар үшін) 1 МРП мөлшерінен аспауы тиіс.

10.13. Поезд бригадасы қызметкерлері мен «ҚТЖ» мобильдік мониторинг тобы жұмыскерлері үшін бөлек кешенді таңғы, түскі және кешкі ас менюі қарастырылуы тиіс. Әрбір кешенді ас бағасы 0,3 МРП мөлшерінен аспауы тиіс, ал тағамның таза салмағы негізгі менюда көрсетілген көлемге сәйкес болуы тиіс.

10.14. Меню тағам кәсіпкерлігінің басшысы қол қоюы тиіс, сонымен бірге дата, фамилия, инициалдар көрсетілуі және фирмалық мөрмен бекітілуі тиіс.

10.15. Меню тоқсан сайын ішінара жаңартуға тиісті.

10.16. 10.11 тармақта көрсетілген жеңілдіктер растайтын құжаттар болған жағдайда ғана беріледі.

10.17. 10.13 тармақтағы меню поезд бригадасы қызметкерлеріне маршруттық параққа сәйкес қатысуы тиіс және «ҚТЖ» мобильдік мониторинг тобы қызметкерлеріне жолаушы поезының инспекциясын жүргізу құқығын растайтын құжаттар болған жағдайда ғана таратылады.

10.18. Менюде келесі ақпарат болуы тиіс:

бірінші бетінде: *«Вагон‑ресторан (кафе‑буфет) әкімшілігі алкоголь өнімін мас күйінде жүрген тұлғаларға сатудан бас тарта алады. Алкоголь өнімінің сату Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңдарына сәйкес жүзеге асырылады*.»

соңғы бетінде: *«Егер сізге төлемді растайтын құжат берілмесе, вагон‑ресторан әкімшілігіне жүгініңіз*.» (мәтін қалың шрифтіде көрсетіледі).

10.19. Әр тағам үшін энергетикалық құндылығы (калория) және ақуыз, май, көмірсулар мөлшері көрсетілуі ұсынылады.

10.20. Менюде қолданылатын тағам фотосуреттері тағамның нақты сыртқы көрінісі мен сервировкасына сәйкес болуы тиіс.

10.21. Меню инклюзивті шрифтпен жасалуы тиіс, көру қабілеті бұзылған адамдар үшін оқуға ыңғайлы болуы керек, жол аралығы жеткілікті, мәтін мен фоны арасындағы контраст жоғары болуы тиіс.

10.22. Менюде Арендатордың фирмалық тағамдарының біреуі міндетті түрде болуы тиіс, ол қызмет көрсетудің ерекше сипаттарын және сапасын ашуы тиіс.

10.23. Купе‑буфет менюі ықшам болуы тиіс, ең сұранысқа ие тағамдар мен сусындарды қамтуы тиіс, тапсырыс беру мен алу жылдам болуы керек.

10.24. Менюде жолаушылардың сұрақтары, ұсыныстары мен шағымдары үшін тағам қызметінің байланыс ақпараты көрсетілуі тиіс.

10.25. Меню бланктері, прейскуранттар және басқа да жолаушыларға бағытталған ақпараттық құжаттар Арендатор тарапынан фамилия, инициалдар көрсетіліп қол қойылып, фирмалық мөрмен бекітіледі.

1. **Вагоны‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфет қызмет көрсету талаптары**

11.1. Жолаушыларды қызмет көрсету вагон‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфетте Арендатор персоналы арқылы жүзеге асырылады.

11.2. Персонал формалық киім киюі тиіс. Официанттар мен бармендер қосымша фартук тағуы тиіс, стандарттың 1‑қосымшасына сәйкес. Формалық киім барлық маршруттар бойынша біртұтас болуы керек.

11.3. Вагоны‑ресторанда, вагон‑барда, купе‑буфетте немесе жолаушы купесінде қызмет көрсету барысында қызметкерлер қызмет мәдениеті мен этикет нормаларын сақтау керек.

11.4. Официант мынадай тәртіппен қызмет көрсетуі керек:

- қарсы алу;

- талғамдарын анықтау;

- тағамдар мен сусындарды ұсыну;

- тапсырыс берілген өнімдерді беру;

- есептеу;

-қоштасу.

11.5. Официант, бармен және вагон директоры барлық кірген жолаушыларды, оның ішінде купеде отырғандарды қарсы алуы тиіс. Егер официант бос болмаса, қарсы алу бас сәлеммен іске асуы мүмкін.

11.6. Қарсы алу сөздері:

- «Қайырлы таң» — 11:00 дейін;

- «Қайырлы күн» — 11:00‑ден 16:00‑ге дейін;

- «Қайырлы кеш» — 16:00 кейін;

- «Сәлеметсіз бе» — әмбебап сөз.

11.7. Жолаушы келген соң 3 минут ішінде официант менюді (ашық күйінде) ұсынуы тиіс. Қызмет көрсету тәртібі:

- алдымен балалар (егер олар өз бетімен таңдаса);

- сосын әйелдер — үлкеннен кішіге;

- содан кейін ер адамдар — үлкеннен кішіге.

11.8. Қалаған жағдайда жолаушы купеде тапсырыс бере алады. Вагон‑ресторан менюіндегі тағамдарға тапсырыстар официанттар немесе жолаушы вагондардың проводниктері арқылы қабылдануы мүмкін.

11.9. Официант, бармен және директор жолаушымен қарым‑қатынаста кәсіби сыпайылықты сақтау, күлімдеу, ашық қимылдар қолдану және көзге қарауы тиіс.

11.10. Егер жолаушы тез тапсырыс беруге дайын болмаса, официант таңдау бойынша көмек ұсынады. Тапсырыс беруге келіспеген жағдайда — сусындар ұсынады және жолаушыны 10 минуттан көп күттірмеуі керек. Тапсырысты растау алдында официант міндетті түрде:

- тапсырысты қайталайды;

- беру ретін нақтылайды;

- порция санын нақтылайды.

11.11. Купеге тағамды жеткізу официанттар немесе проводниктер арқылы жүзеге асырылады, бір реттік ыдыста немесе зауыттық қаптамада. Қызмет көрсету тағамдардың дайын болу ретімен, жолаушы ұзақ күтпеусіз берілуі тиіс.

11.12. Тағамдар мен сусындар берілгенде официант: «Асыңыз дәмді болсын» дейді.

11.13. Есеп пен чек жолаушыға төлемнен кейін 10 минут ішінде беріледі. Пайдаланылатын сөздер:

- «Міне, сіздің шотыңыз»;

- «Міне, сіздің чегіңіз».

11.14. Қызмет көрсету аяқталған соң официант, бармен немесе директор жолаушымен қоштасады:

- «Сау болыңыз, бізге тағы келіңіз!»

- «Сізді тағы көруге қуаныштымыз!»

Официант шығу жолында болып, жолаушы қоштасуды ести алатындай болуы тиіс.

11.15. Жолаушы кеткен соң үстел дереу ретке келтірілуі тиіс.

11.16. «Тальго» және «Тұлпар-Тальго» вагондарынан құралған жолаушылар пойыздарында, сондай-ақ барлық фирмалық және стандартты пойыздарда қолданылған ыдыстарды жинауды официант жүзеге асырады.

«Штадлер Қазақстан» ЖШС зауытында жасалған вагондардан құралған пойыздарда қолданылған ыдыстар жиналмайды.»

11.17. Персонал жеке гигиенаны сақтауы тиіс: қол, бет, тілек және киім тазалығын қамтамасыз ету.

11.18. Формалық киім таза болуы және ластанған сайын ауыстырылуы тиіс, ең болмағанда екі күнде бір рет.

11.19. Тазалаудан кейін қолдар кожаға арналған антисептикпен өңделуі тиіс.

11.20. Персоналға тыйым салынады:

- пеште немесе жуу залдарында шылым шегу және тамақ ішу;

- вагон‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфетте киім, сүлгі және басқа жеке заттарды жуу және кептіру.

11.21. Купе‑буфетте сатылатын барлық тауарға бағалар болуы тиіс. Арендатор өнім тізімін және баға прейскурантын бекітеді.

11.22. Қызметтер төлемі қолма‑қол және қолма‑қолсыз есепте жүргізіледі, КҚМ (контрольно‑кассалық машина) қолданылып, Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес болуы тиіс.

11.23. Қызмет көрсетуге пайдаланылатын ыдыс таза және құрғақ болуы тиіс.

11.24. Қызмет көрсету кезінде официанттар поднос қолдануы мүмкін. Поднос арнайы сырғуға қарсы жабын болмаса, маталы майлықпен жабылуы тиіс.

11.25. Тағам немесе сусын берілу кезінде официант оны атауы тиіс (мысалы: «Міне, сіздің кофеіңіз», «Міне, сіздің “Цезарь” салатыңыз»).

11.26. Қызмет көрсету барысында официант:

- пайдаланылған ыдыстарды жинауы;

- тағам мен сусындардың дәмі туралы сұрауы;

- ыдысты алу алдында жолаушы рұқсатын сұрауы тиіс (мысалы: «Ыдысыңызды алайын ба?»).

11.27. Жолаушы тағам, сусын немесе қызмет сапасына қатысты теріс пікір білдірсе, официант бұл ақпаратты вагон директорына жеткізеді. Поезға келген соң директор бұл ақпаратты қызмет көрсетуші компания басшылығына жеткізеді.

11.28. Қызмет көрсету барысында официант немесе вагон директоры жолаушылардың көріну аймағында болуы тиіс, жолаушылардың өтініштері мен сұрауларына жедел жауап беру үшін.

1. **Азық‑түлікті қабылдау және сақтау талаптары**

12.1. Вагонындағы вагон‑ресторан, вагон‑бар және купе‑буфетке рейске қабылданатын тез бұзылатын өнімдер саны олардың сақтау мерзімі мен салқындатқыш ыдыстардың сыйымдылығын ескере отырып анықталады.

12.2. Әрбір азық‑түлік партиясы сапа мен қауіпсіздікке куәлікті растайтын құжаттармен бірге қабылдануы керек (сәйкестік сертификаты, санитарлық‑эпидемиологиялық қорытынды, сапа куәлігі). Өнімнің маркировкасы сақтау шарттары, өндіріс күні және мерзімі туралы ақпаратты қамтуы тиіс.

12.3. Вагонына келген азық‑түліктің сапасын бақылау вагон директоры арқылы жүзеге асырылады.

12.4. Мынандай өнімдерді қабылдау қатты тыйым салынады:

- клеймосы жоқ және ветеринарлық куәлігі жоқ ет және субөнімдер;

- іш жарылмаған үйрек;

- ластанған қабықтағы жұмыртқа, жарысы бар, зақымдалған («тек», «бұзылған») жұмыртқа, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қауіп аймағынан алынған жұмыртқа, үй және қаз жұмыртқалары;

- герметикалық қаптама бұзылған, ісіп тұрған («бомбаж»), деформацияланған консервілер немесе этикеткасы жоқ;

- қоңыз шалдыққан дән, ұн, қарақұмық, кептірілген жемістер және басқа өнімдер;

- зең немесе шірік белгілері бар көкөніс пен жемістер;

- мерзімі өткен немесе сапасыз өнімдер;

- үй жағдайында жасалған өнімдер;

- жеке оралмаған нан және нан-тоқаш өнімдері.

12.5. Азық‑түліктер келесі топтарға бөлініп сақталуы тиіс:

- құрғақ (ұн, қант, дәнді дақылдар, макарон және т.б.);

- нан және нан-тоқаш өнімдері;

- ет өнімдері;

- балық өнімдері;

- сүт-май өнімдері;

- гастрономиялық өнімдер;

- көкөністер мен жемістер.

12.6. Ерекше тез бұзылатын дайын тағамдар мен жартылай дайын өнімдер шикі өнімдерден бөлек салқындатқыш ыдыстарда сақталуы тиіс, температуралық режим мен тауардың көршілес болу ережесі сақталуы шарт.

12.7. Сиырмалы жұмыртқалар сүт және гастрономиялық өнімдерден бөлек арнайы суығырақ ыдыстарда сақталуы тиіс.

12.8. Тыйым салынады:

-шикі өнімдерді немесе жартылай дайын өнімдерді дайын тағамдармен бірге сақтау;

- бүлінген немесе күдікті өнімдерді жақсы өнімдермен бірге сақтау.

12.9. Азық сақтау шкафтарын күн сайын тазалау қажет. Аптасына бір рет 1 % сірке суының ерітіндісімен беттер сүртіледі.

12.10. Вагонға кіретін барлық жартылай дайын өнімдерге міндетті түрде құжаттар (сәйкестік сертификаты, санитар-эпидемологиялық қорытынды, сапа куәлігі) берілуі тиіс, онда көрсетілуі керек:

- әр жартылай дайын өнімнің өндіріс күні мен уақыты;

- беру күні мен уақыты;

- сақтау шарттары;

- шекті жарамдылық мерзімі;

- сапаға жауапты тұлғалардың фамилиялары.

Жартылай дайын өнімдер санитарлық ережелерге сай сақталып, сатылады.

12.11. Жоғары дайындықтағы жартылай дайын өнімдер қолданылуы ұсынылады. Жартылай тоңазытылған өнімдер мен жартылай дайын өнімдердің жарамдылық мерзімі өткен соң сатылуы қатты тыйым салынады.

12.12. Тағам аз мөлшерде дайындалуы тиіс. Ыстық тағамдарды пештен тура тарату қажет. Тыйым салынады:

- жаңа дайындалған тағамды алдыңғы күннің қалдықтарымен араластыру;

- сол күні бұрын дайындалған тағамдарды араластыру.

12.13. Тағам өңдеу санитарлық нормаларға толық сәйкес болуы тиіс. Шикі және дайын өнімдерді өңдеу әр түрлі ұстаулар құралдары (кесу тақталары) арқылы жүзеге асырылуы тиіс, міндетті маркировкамен.

12.14. Мұздатылған етті жібітуге тек жұмыс уақытынан тыс уақытта (түнде) ас үй үстелінде рұқсат етіледі.

«Жолаушылар тасымалы» АҚ Басқарма Төрағасының (Бас директорының) м.а.  
29.09.2025ж. №97-ЦЛ бұйрығымен бекітілген

«Жолаушылар тасымалы» АҚ жолаушылар пойызарының вагон-мейрамханаларында, вагон- барларында және купе-буфеттерінде жолаушыларды тамақтандыруды және оларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру стандартының №1 қосымша

**Жалға алушы персоналының арнайы киіміне қойылатын талаптар**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ р/м** | **Қызметкерлер** | **Арнайы үлгіде тігілген киім \*** | **аяқ киім** |
| 1 | Директоры | **Әйелдерге арналған**  Іскерлік костюм немесе юбкасы (шалбары) бар жакет – қара көк түсті және блузкасы – ақ түсті.  Юбка ұзындығы әртүрлі болуы мүмкін, бірақ тізеден шамамен 5 см жоғары болмауы керек. Юбканың қиылған тілігінің мөлшері юбка ұзындығының 1/3 аспауы керек.  **Ерлер үшін**  Іскерлік костюм немесе шалбары бар жакет – қара көк түсті және ақ түсті ұзын жеңді жейде.  Галстук костюмнің түстік гаммасына қарай таңдалады, немесе ол жейдеге сәйкестендірілуі тиіс. | **Әйелдерге арналған**  Классикалық модель, басы мен өкшесі жабық, платформасы биік емес орташа (5 см-ден аспайтын) өкшесі бар аяқ киім.  Аяқ киімнің түсі қара немесе костюмнің түсіне сәйкес келуі керек.  **Ерлер үшін**  Классикалық аяқ киім үлгісі.  Аяқ киімнің түсі қара түсті немесе костюмнің түсіне сәйкес келуі керек. |
| 2 | Даяшы, бармен, | **Әйелдерге арналған**  Кеудеше (пиджак), юбка (шалбар), жеңі ¾ кем емес ақ блузка, алжапқыш, аты, тегі, лауазымы көрсетілген қызметтік төсбелгі (бейдж).  Колготка кию жылдың кез келген уақытында міндетті болып табылады.  Гольфті тек шалбармен киюге болады.  **Ерлер үшін**  Ұлттық ою-өрнегі бар кеудеше (пиджак), шалбар, ақ жейде, галстук, алжапқыш және аты, тегі мен лауазымы көрсетілген қызметтік төсбелгі (бейдж).  Алжапқыш.  Алжапқыш қара түсті, ұзындығы тізеден 5 см төмен және жоғары болмауы керек. | **Әйелдерге арналған** басы мен өкшесі жабық аяқ киімнің классикалық моделі, платформа биік емес орташа (5 см-ден аспайтын) өкшесі бар.  Аяқ киімнің түсі қара түсті немесе костюмнің түсіне сәйкес келуі керек.  **Ерлер үшін**  Классикалық аяқ киім үлгісі.  Аяқ киімнің түсі қара түстермен немесе костюмнің түсіне сәйкес келуі керек. |
| 3 | Аспазшы | Аспазшы униформасының жиынтығы (қалпақ, китель, шалбар және алжапқыш). | Басы жабық, өкшесі ашық ыңғайлы аяқ киім. |
| 4 | От жағушы | Қара түсті халат немесе комбинезон, қара түсті шалбар мен жейде | Басы жабық, өкшесі ашық ыңғайлы аяқ киім |

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

«Жолаушылар тасымалы» АҚ Басқарма Төрағасының (Бас директорының) м.а.  
29.09.2025ж. №97-ЦЛ бұйрығымен бекітілген

«Жолаушылар тасымалы» АҚ жолаушылар пойызарының вагон-мейрамханаларында, вагон- барларында және купе-буфеттерінде жолаушыларды тамақтандыруды және оларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру стандартының №2 қосымша

**Сервис, асхана және ас үй ыдыстарының тізбесі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мүкәммал атауы** | **Тізбесі** | **Қолдану сипаттамасы** |
| 1 | Ас үй ыдыстары\* | Кесетін тақталар, әртүрлі мақсатта пайдаланылатын пышақтар\*\* | «ШЕ» (шикі ет), «ШБ» (шикі балық), «ПБ» (пісірілген балық), «ПЕ» (пісірілген ет), «ШК» (шикі көкөністер), «ПК» (пісірілген көкөністер), «ЕГ» (ет гастрономиясы), «БГ» (балық гастрономиясы), «Н» (нан), «М» (майшабақ) мақсаты бойынша таңбаланады. |
| Қысқыштар, қасықтар, шанышқылар, жауырындар, ожаулар, араластырғыштар | Не должны чернеть и окисляться.  Материал изготовления – нержавеющая сталь |
| Үккіштер, жұмыртқа кескіштер, алма кескіштер, сарымсақ пресстері |
| Етті кескілеуге арналған балғалар |
| Өлшеуіш стақандар | Материал изготовления – стекло |
| Шелектер, бактар | Өндіріс материалы-мырышталған темір |
| Азық-түлік сақтауға арналған контейнерлер контейнерлер және басқалар. | Өндіріс материалы-санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген полимерлі материал. |
| Табалар | Дайындау материалы-Тот баспайтын болат, шойын. |
| Кәстрөлдер | Дайындау материалы-беті тегіс тот баспайтын болат, алюминий және дюралюминий. |
| Қаңылтыр таба | Дайындау материалы-тот баспайтын темір.  Жаңа пішіндер, пісіру табаларын пештерде қыздыру керек. Пісіру үшін күйген қалыптарды, қаңылтыр табаларды пайдалануға тыйым салынады. |
| 2 | Асхана мен шай ыдыстары\*\*\* | Асханалық сервиз | Тиіс:  - бүтін, сызаттарсыз және сынықтарсыз; оны дайындаған материалдың зиянды қоспалары болмауы тиіс;  - жуу оңай және жуғыш заттармен зақымдалмайды;  - жуу машинасында соғылмау және деформацияланбау үшін жеткілікті берік болу;  - ыңғайлы, жылу сақтау қасиеті болуы тиіс;  - соққы кезінде ол тым кішкентай бөліктерге және оңай жарақат алуға болатын жұқа сынықтарға бөлінбейтін болуы жөн;  - фаянс, фарфор, шыны асхана және шай ыдыстары қолданылады;  - ерекше заманауи дизайн болуы;  - қажетті мөлшерде және қажетті ассортиментте болуы тиіс. |
| Шай сервизі |
| Бокал (шырын үшін, су үшін, сусын үшін, ассортименттегі шараптар үшін және т. б.) | Жасалған материалы-хрусталь, шыны |
| 3 | Үстел аспабы | Қасықтар (шай, дәмхана, асхана, кофе) | олар қараймауы және тотықпауы керек.  жасалған материалы - тот баспайтын болат |
| Шанышқы (сорпаға, асханаға, түскі асқа, салатқа, коктейлге) |
| Пышақтар (асхана, тағамдар, стейк, балық, май үшін) |
| 4 | Бір рет қолданылатын ыдыс | Купе-буфетте бір рет қолданылатын ыдысты пайдалануға рұқсат етіледі. Бір рет қолданылатын ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді. | |

*Ескертпе*

*\* Ас үй ыдыстары купе-буфеттерде қолданылмайды.*

*\*\* Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы (пышақтар, тақтайлар және т.б.) санитариялық өңделеді: механикалық тазартылады, жуу құралдарымен ыстық сумен жуылады, ыстық ағынды сумен шайылады. Мүкәммалды арнайы бөлінген орында сақтайды.*

*\*\*\* Бір мезгілде қолданылатын асхана мен шай ыдыстарының, сондай-ақ ас құралдарының саны қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының қажеттіліктерін қамтамасыз етуі тиіс.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

«Жолаушылар тасымалы» АҚ Басқарма Төрағасының (Бас директорының) м.а.  
29.09.2025ж. №97-ЦЛ бұйрығымен бекітілген

«Жолаушылар тасымалы» АҚ жолаушылар пойызарының вагон-мейрамханаларында, вагон- барларында және купе-буфеттерінде жолаушыларды тамақтандыруды және оларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру стандартының №3 қосымша

**Интерьер заттарына қойылатын талаптар**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Интерьер затының атауы** | **Сипаттамасы** |
| **барлық жолаушылар пойыздары үшін** | | |
| 1 | Үстелге арналған дастархан мен майлықтар | Мата-зығыр, ылғалдың әсеріне төтеп беру үшін оңай жуылуы керек. Түсі вагонның интерьерімен үйлесуі керек. |
| 2 | Үстелдерге арналған икемді шыны (дастархан мөлдір) | ПВХ материалы (поливинилхлорид) – мөлдір. |
| **республикаішілік, халықаралық және мемлекетаралық қатынастағы және «фирмалық» санатты жолаушылар пойызары үшін** | | |
| 3 | Тюльмен сәндік терезе перделері | Күн сәулесінен қорғайтын сәндік перделер, тюльмен классикалық. Перделер-екі жағынан жинақталған, тюль-мөлдір ақ матадан жасалған. Өлшемін вагон-мейрамхана мен купе-буфет терезелерінің көлемі ескере отырып жасау |
| 4 | Купе-буфеттерді қоспағанда, жұмсақ жиһазға арналған қап (дивандар, креслолар, бардың жұмсақ орындықтаыр) | Жұмсақ жиһаз қаптамасы – жаккард мата (оюы жоқ). Вагонның интерьерімен үйлесетін түс. Қаптама орындыққа оңай киіліп, арнайы бекітпелермен бекітілуі керек және орындықтың пішініне сәйкес келуі керек. Қаптама қосылыстарының жапсарлары оларды созылымдар мен серпілістерден сақтай отырып, қаптамаға қосымша беріктік пен тұрақты пішін беретін жеке тігіс болуы тиіс. Қаптаманың жақсы үйкеліс қасиеттері болуы керек (сырғып кетпеу керек). Мата антистатистикалық өңделген болуы керек, ол орындыққа сұйықтықтың сіңуіне мүмкіндік бермейтін, мата шаң, су және май жұқпайтындай болуы керек. Қаптама вагон-мейрамхананың жұмсақ жиһазының мөлшерін ескере отырып жасалуы тиіс. |
| **«Тальго», «Тұлпар-Тальго» жолаушылар пойызары үшін** | | |
| 5 | Вагон-барды қоспағанда, сәндік терезе перделері | Күннен қорғайтын сәндік перделер, классикалық ілгектер. Ілгектердің саны терезенің өлшеміне, екі жағынан перделерге сәйкес келуі керек. Вагон-мейрамхана терезелерінің көлемін ескере отырып тігілуі тиіс. Мата отқа төзімді және су өткізбейді. Ілгектерге арналған сырғытпалар тікелей перделерге тігіледі. Перделердің түсі вагонның интерьерімен үйлесуі керек. |
| 6 | Жұмсақ жиһазға арналған қаптама (дивандар, креслолар, бардың жұмсақ орындықтары) | Жұмсақ жиһаз – жаккард мата (оюы жоқ). Вагонның интерьерімен үйлесетін түс.  Қаптама орындыққа оңай киіліп, арнайы бекітпелермен бекітілуі керек және орындықтың пішініне сәйкес келуі керек. Қаптардың қосылыстарының жапсарлары оларды созылымдар мен серпілістерден сақтай отырып, қаптамаға қосымша беріктік пен тұрақты пішін беретін жеке тігіс болуы тиіс. Қаптамада жақсы үйкеліс қасиеттері болуы керек (сырғып кетпеу керек). Мата антистатистикалық өңделген болуы керек, ол орындыққа сұйықтықтың сіңуіне мүмкіндік бермейтін болуы, мата шаң, су және май жұқпайтындай болуы керек. Қаптама вагон-мейрамхана мен вагон-бардың жұмсақ жиһазының мөлшері ескеріліп тігілген болуы тиіс. |