

«Վավերացնում եմ»
Հայաստանի Հանրապետության
Նախագահ Ռ. Քոչարյան
30 հունվարի 2006 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

22 դեկտեմբերի 2005 թվականի N 2313-Ն

165 ՍՆՆԴԻ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋ- ՆԵՐԻ ՏԵՆՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածին համապատասխան ու հաշվի առնելով մարդու կյանքին և առողջությանը, շրջակա միջավայրին վնաս պատճառելու սննդի ապահովման ծառայությունների մատուցման գործընթացների ռիսկի աստիճանը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը որոշում է.

1. Հաստատել սննդի ապահովման ծառայություններին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը համաձայն հավելվածի:

2. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո:

Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ

Ա. Մարգարյան

2006 թ հունվարի 18
Երևան

Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ

ԱՆՆԴԻ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԻ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Սննդի ապահովման ծառայություններին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է ռեստորաններում, սրճարաններում, բարերում, բուֆետներում, ճաշարաններում, սննդի ինքնասպասարկման կետերում, սննդի արագ պատրաստման և տեղում վաճառման կետերում, պաղպաղակ-սրճարաններում, երկաթուղային վագոն-ռեստորաններում, նավերում, պատրաստի սննդի իրացման (մատակարարման) այլ կազմակերպություններում և հիմնարկներում՝ հիմնականում տեղում օգտագործելու համար պատրաստի սննդի (այդ թվում՝ նաև խմիչքների) վաճառքի, ինչպես նաև կազմակերպությունից դուրս օգտագործելու համար խոհարարական արտադրանքի պատրաստման և իրացման (մատակարարման)՝ ըստ գործունեության տեսակների արտադրանքի դասակարգման կողերին համապատասխան հետևյալ սննդի ապահովման ծառայությունների վրա՝

ծառայություններ սննդի ապահովման լրիվ ռեստորանային սպասարկմամբ	55.30.11
ծառայություններ սննդի ապահովման երկաթուղային վագոն-ռեստորաններում և նավերում	55.30.12
ծառայություններ սննդի ապահովման ինքնասպասարկման կետերում	55.30.13
ծառայություններ սննդի ապահովման այլ	55.30.14
ծառայություններ խմիչքների ապահովման	55.40.10
ծառայություններ ճաշարանների	55.51.10
ծառայություններ պատրաստի սննդի տեղ հասցնելու	55.52:

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետում նախատեսված սննդի ապահովման (այսուհետ՝ հանրային սնունդ) ծառայությունների մատուցման կազմակերպություններում սննդի պատրաստման համար օգտագործվող պարենային հումքի, պատրաստվող սննդամթերքի և հանրային սննդի կազմակերպություններում մատուցվող ծառայությունների անվտանգության պահանջները, հանրային սննդի ծառայություններ մատուցող կազմակերպություններին և այդ կազմակերպություններում նմուղամթերք պատրաստող և սպասարկող անձնակազմին ներկայացվող պահանջները, շրջակա միջավայրի պահպանման պահանջները, ինչպես նաև հանրային սննդի ծառայությունների համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգը չի տարածվում առևտրական ավտոմատների միջոցով սննդի և խմիչքի վաճառքի, տեղում օգտագործելու համար չնախատեսված խմիչքների վաճառքի ծառայությունների վրա:

4. Հանրային սննդի ծառայությունները ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման:

II. ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառվում են հետևյալ հասկացությունները՝

սննդի ապահովման (հանրային սննդի) ծառայություն՝ սպառողների սննդի, սննդի և հանգստի կազմակերպման պահանջների բավարարմանն ուղղված, վաճառողի միջոցով մատուցվող ծառայությունների համալիր,

սննդի ապահովման (հանրային սննդի) կազմակերպություն՝ սպասարկմանը, իրացվող (մատակարարվող) խոհարարական արտադրանքի տեսականուն և սպառողներին մատուցվող ծառայությունների անվանացանկին բնորոշ առանձնահատկություններով կազմակերպություն,

խոհարարական կիսապատրաստվածք՝ խոհարարական մշակման մեկ կամ մի քանի փուլ անցած, բայց պատրաստ լինելու աստիճանի չհասցրած սննդամթերք կամ սննդամթերքի համակցություն,

խոհարարական արտադրանք՝ կերակրատեսակների, խոհարարական արտադրատեսակների և կիսապատրաստվածքների համախումբ,

ճաշարան՝ հանրամատչելի կամ սպառողների որոշակի քանակակազմին սպասարկող սննդի ապահովման (հանրային սննդի) կազմակերպություն, որը պատրաստում և իրացնում է բազմազան կերակրատեսակներ՝ ճաշացուցակին համապատասխան,

ռեստորան՝ սննդի ապահովման (հանրային սննդի) կազմակերպություն, որն ունի բարդ կերակրատեսակների, այդ թվում՝ պատվիրված և ֆիրմային, ազգային, ինչպես նաև թունդ ալկոհոլային, թույլ ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների, ծխախոտի և հրուշակեղենի չայն տեսականի և հանգստի կազմակերպման հետ զուգորդված սպասարկման բարձր մակարդակ,

սրճարան՝ սպառողների սննդի և հանգստի ապահովման կազմակերպություն, ռեստորանի համեմատությամբ արտադրատեսակի սահմանափակ տեսականիով, որն իրացնում է նաև պատվիրված և ֆիրմային կերակրատեսակներ, արտադրատեսակներ, խմիչք,

բար՝ սննդի ապահովման (հանրային սննդի) կազմակերպություն՝ հատուկ կանգնակով, որն իրացնում է պատվիրված և ֆիրմային, թունդ ալկոհոլային, թույլ ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքներ, ակրատներ, խմորեղեն, բուլկեղեն,

բուֆետ՝ սննդի ապահովման (հանրային սննդի) կազմակերպության կառուցվածքային ենթաբաժին, որը նախատեսված է խմորեղենի, բուլկեղենի, զնովի ապրանքների և ոչ բարդ եղանակով պատրաստվող սահմանափակ տեսականու կերակրատեսակների իրացման համար:

III. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդի պատրաստման համար օգտագործվող պարենային հումքին և պատրաստվող սննդամթերքին ներկայացվող պահանջները

6. Հանրային սննդի ծառայությունները պետք է համապատասխանեն սպառողների և սպասարկող անձնակազմի կյանքի և առողջության համար անվտանգության, մարդկանց գույքին և շրջակա միջավայրի պահպանման պահանջներին, նպատակային նշանակությամբ, ապահովեն ծառայության ժամանակին մատուցումը, դրա հարմարավետությունը՝ հաշվի առնելով սպառողների հիգիենիկ, մարդաչափական և ֆիզիոլոգիական հնարավորություններին սպասարկման պայմանների համապատասխանությունը բնութագրող էրգոնոմիկայի պահանջները, մատուցվող սննդամթերքի, այդ թվում՝ խոհարարական արտադրանքի, սննդային և էներգիական արժեքների մասին լրիվ, հավաստի և ժամանակին տեղեկատվության տրամադրումը սպառողին:

7. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերքի պատրաստման համար օգտագործվող պարենային հումքի, սննդամթերքի և խոհարարական կիսապատ-

րաստվածքների անվտանգության ցուցանիշները (թունավոր տարրերի, հակաբիոտիկների, միկոտոքսինների, պեստիցիդների, միտոքոզամիցինների և այլնի պարունակությունները, ինչպես նաև օքսիդացման փչացման և մարեաբանական ցուցանիշները) չպետք է գերազանցեն տեխնիկական կանոնակարգերով կամ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2003 թվականի մարտի 28-ի N 181 հրամանով հաստատված «Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգությանը և սննդային արժեքին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2.1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոններով և նորմերով սահմանված թույլատրելի քանակները:

8. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերքի և խոհարարական արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները պետք է սահմանված լինեն տեխնոլոգիական հրահանգներով և պետք է ապահովեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ կետում նախատեսված նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված անվտանգության ցուցանիշները:

9. Հանրային սննդի կազմակերպություններում օգտագործվող ջրի որակը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2002 թվականի դեկտեմբերի 25-ի N 876 հրամանով հաստատված «Խմելու ջուր. Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ. Որակի հսկողություն» N 2-III-Ա2-1-2002 սանիտարական կանոններով և նորմերով սահմանված պահանջներին:

10. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերքի պատրաստման համար պետք է օգտագործվեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2003 թվականի մարտի 28-ի N 181 հրամանով հաստատված N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԴ Սան ՊիՆ 2.3.2.1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոններով և նորմերով թույլատրված հավելանյութերը:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում պարենային հումքի և սննդամթերքի, ինչպես նաև խոհարարական արտադրանքների տեղափոխման և պահման պայմաններին ներկայացվող պահանջները

11. Հանրային սննդի կազմակերպությունները պետք է ապահովեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2003 թվականի մայիսի 2-ի N 302 հրամանով հաստատված «Հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.2-01-2003, իսկ հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի և կիսապատրաստվածքների համար՝ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2001 թվականի դեկտեմբերի 28-ի N 961 հրամանով հաստատված «Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման ժամկետները և պայմանները» N 2-III-4.4-1-2001 սանիտարական կանոններով ու նորմերով սահմանված և որոշակի պարենային հումքի ու սննդամթերքի փաթեթավածքի վրա մականշված պահման և փոխադրման պայմաններին և ժամկետներին ներկայացվող պահանջների կատարումը:

12. Պահման, փոխադրման և իրացման համար խոհարարական արտադրանքը պետք է փաթեթավորել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի «Սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային նյութերից և այդ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 679-Ն որոշմամբ կամ սննդամթերքի հետ շփման համար տվյալ տարային կամ դրա պատրաստման համար թույլատրված նյութին ներկայացվող անվտանգության պահանջներին համապատասխանող սպառողական և տրանսպորտային տարաներում: Տարան պետք է լինի մաքուր, ամուր և առանց կողմնակի հոտերի:

13. Տրանսպորտային և սպառողական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց

փակցված պիտակի վրա պետք է լինի մականշվածք հետևյալ բովանդակությամբ՝
պատրաստողի անվանումը և (կամ) ապրանքային նշանը, գտնվելու վայրը,
խոհարարական արտադրանքի անվանումը,
զտաքաշը կամ ծավալը.

խոհարարական արտադրանքների բաժնևորման դեպքում՝ հատերի (բաժինների)
քանակությունը (հատերով) և մեկ հատի (բաժնի) զանգվածը,

փաթեթավորման միավորների քանակությունը (չափածորարված արտադրանքի
համար),

պատրաստման թվականը (ամիսը, օրը, ժամը),

պահման պայմաններն ու ժամկետը (ամիսը, օրը, ժամը), առանձնահատուկ հանձ-
նարարականներ և ցուցումներ դրա պահման մասին՝ եթե այդպիսիք կան,

տեղեկություններ սննդային և էներգետիկ արժեքի մասին,

տեղեկություններ հիմնական բաղադրիչների և հավելումների մասին,

խոհարարական արտադրանքի օգտագործման մասին ցուցումներ, եթե առանց
դրանց այն չի կարող պատշաճորեն օգտագործվել:

Հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջները

14. Հանրային սննդի կազմակերպությունների սննդի պատրաստման և մատուցման
տեղամասերում լուսավորությունը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրա-
պետության քաղաքաշինության նախարարի 1996 թվականի օգոստոսի 6-ի N 82 հրա-
մանով հաստատված և 2001 թվականի հոկտեմբերի 1-ի N 82 հրամանով Հայաստանի
Հանրապետությունում գործողության մեջ դրված «Արհեստական և բնական լուսավո-
րում» ՀՀ ՇՆ II-8.03.96 շինարարական նորմերին:

15. Հանրային սննդի կազմակերպությունների աշխատատեղերում և սրահներում
աղմուկի, այդ թվում՝ ձայնավերարտադրող և ձայնաուժեղացուցիչ սարքավորումների
հնչեղության մակարդակները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության
առողջապահության նախարարի 2002 թվականի մարտի 6-ի N 138 հրամանով հաս-
տատված «Աղմուկն աշխատատեղերում, բնակելի և հասարակական շենքերում և բնա-
կելի կառուցապատման տարածքներում» N 2-III-11.3-2002 սանիտարական նորմերով
սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

16. Հանրային սննդի կազմակերպությունները պետք է ապահովեն հրդեհային ան-
վտանգությունը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությանն առընթեր արտա-
կարգ իրավիճակների վարչության պետի 2003 թվականի մայիսի 27-ի N 524-Ն հրամա-
նով հաստատված «Հրդեհային անվտանգության կանոններ» կանոնների և Հայաստանի
Հանրապետության քաղաքաշինության նախարարի 2005 թվականի մայիսի 2-ի N 75-Ն
հրամանով հաստատված ՀՀ ՇՆ II-8.04.02-2005 «Շենքերի և շինությունների հրդեհային
ավտոմատիկա» շինարարական նորմերի պահանջներին համապատասխան:

17. Հանրային սննդի կազմակերպություններում պետք է լինեն Հայաստանի Հան-
րապետության օրենսդրությամբ նախատեսված վթարային ելքեր, աստիճաններ, վթա-
րային իրավիճակներում գործողությունների կատարման հրահանգներ, հակահրդեհա-
յին համակարգ:

18. Հանրային սննդի կազմակերպությունների ջեռուցման, օդափոխման և օդի լա-
վորակման համակարգերը պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետու-
թյան քաղաքաշինության նախարարի 2004 թվականի օգոստոսի 4-ի N 83-Ն հրամանով
հաստատված «Ջեռուցում, օդափոխում և օդի լավորակում» ՀՀ ՇՆ IV-12.02.01-2004 շի-
նարարական նորմերին:

19. Հանրային սննդի կազմակերպություններում կիրառվող էլեկտրական սարքա-
վորումների, սարքերի, վառարանների, սալիկների և այլ էլեկտրական սարքերի էլեկտ-

րաանվտանգության ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի փետրվարի 3-ի N 150-Ն որոշմամբ հաստատված ցածր լարման էլեկտրասարքավորումներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին

20. Հանրային սննդի կազմակերպությունների շենքերը և դրանց կառուցվածքային տարրերը, ինչպես նաև տեխնիկական սարքավորումների տեղակայումը պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության քաղաքաշինության նախարարի 2001 թվականի հոկտեմբերի 1-ի N 82 հրամանով Հայաստանի Հանրապետությունում գործողության մեջ դրված «Հասարակական շենքեր և կառուցվածքներ» միջպետական ՍՆԻՊ 2.08.02-89 շինարարական նորմերին և Հայաստանի Հանրապետության քաղաքաշինության նախարարի 1997 թվականի սեպտեմբերի 8-ի N 110 հրամանով հաստատված ՀՀ ՇՆ II-8.04.01-97 «Շենքերի և կառուցվածքների հրդեհային անվտանգություն» շինարարական նորմերին:

21. Հանրային սննդի կազմակերպությունները պետք է ունենան դեպի մուտք տանող ուղիների և հետիոտնային ճանապարհների համար անհրաժեշտ տեղեկատվական ցուցանակներ:

22. Հանրային սննդի կազմակերպությունների մուտքը և աստիճանները պետք է ապահովեն դուրս եկող և ներս մտնող հաճախորդների 2 հանդիպակաց հոսքերի միաժամանակյա շարժումը, իսկ 50-ից ավելի մատուցող առկայության դեպքում՝ հաճախորդների և անձնակազմի համար պետք է նախատեսված լինեն առանձին մուտքեր և աստիճաններ:

23. Հանրային սննդի կազմակերպությունները մուտքի և ելքի մոտ պետք է ունենան թեքահարթակներ և մատչելի լինեն հաշմանդամների տեղաշարժման համար:

24. Հանրային սննդի կազմակերպություններում օգտագործվող և սննդամթերքի հետ շփվող ամանեղենը, տարաները, գործիքները և պարագաները պետք է պատրաստված լինեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 12-րդ կետով նախատեսված իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխանող նյութերից:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերք պատրաստող և սպասարկող անձնակազմին ներկայացվող պահանջները

25. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերք պատրաստող (խոհարար, հրուշակագործ) և սպասարկող (մատուցող, բարմեն, բուֆետապան) անձնակազմը պետք է ունենա համապատասխան մասնագիտական պատրաստվածություն և պահպանի անձնական և աշխատանքային հիգիենայի պահանջները՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

26. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերք պատրաստող և սպասարկող անձնակազմը պետք է իրազեկ լինի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 16-րդ կետում նախատեսված իրավական ակտերով սահմանված հրդեհաանվտանգության կանոններին, ինչպես նաև աշխատանքի և տեխնիկայի անվտանգության պահանջներին և ապահովի դրանց պահպանումը:

27. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդամթերք պատրաստող և սպասարկող անձնակազմը պետք է ենթարկվի նախնական (աշխատանքի ընդունվելիս) և պարբերական բժշկական զննությունների և ունենա սանիտարական գրքույկ՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2003 թվականի մարտի 27-ի «Առողջական վիճակի պարտադիր նախնական (աշխատանքի ընդունվելիս) և պարբերական բժշկական զննության կարգը, գործունեության ոլորտների, որոնցում զբաղված անձինք ենթակա են առողջական վիճակի պարտադիր բժշկական զննության, և բժշկական զննության ծավալի ու հաճախականությունների ցանկը և անձնական սանիտարական (բժշկական):

գրքույկի ու բժշկական զննության ենթակա անձանց անվանացանկի ձևերը հաստատելու մասին» N 347-Ն որոշմանը համապատասխան:

Շրջակա միջավայրի պահպանության պահանջները

28. Հանրային սննդի ծառայությունները պետք է ապահովեն կազմակերպության տարածքին, շենքերի տեխնիկական վիճակին, օդափոխությանը, ջրամատակարարմանը, ջրահեռացմանը ներկայացվող՝ շրջակա միջավայրի պահպանությանն ուղղված պահանջների կատարումը՝ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2003 թվականի մայիսի 2-ի N 302 հրամանով հաստատված N 2-III-4.2-01-2003 սանիտարական կանոններին և նորմերին համապատասխան:

IV. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

29. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հանրային սննդի ծառայությունների համապատասխանությունը հավաստելու համար հանրային սննդի կազմակերպությունը մատուցվող ծառայության համար պետք է ունենա Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի «Արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանելու մասին» N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված 8 ս սխեմայով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

30. Սերտիֆիկացման մարմինը հանրային սննդի ծառայությունների համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին հավաստելու համար պետք է իրականացնի՝

ա) ծառայության նույնականացում, որն ընդգրկում է ըստ գործունեության տեսակների արտադրանքի դասակարգման խմբին հայտարարված հանրային սննդի ծառայության տեսակի պատկանելության ստուգում,

բ) խոհարարական արտադրանքի, այդ թվում՝ տեղում պատրաստված սննդամթերքի, պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացների համապատասխանության գնահատում, որն ընդգրկում է տեխնոլոգիական փաստաթղթերի լրիվության, սարքավորանքի, հանդերձանքի, չափման միջոցների, օգտագործվող պարագաների, կատարողների որակավորման համապատասխանությունը տեխնոլոգիական գործընթացների պահանջներին,

գ) ծառայություն կատարողի վարպետության գնահատում, որն ընդգրկում է տեխնիկական փաստաթղթերի (տեխնոլոգիական հրահանգներ և բաղադրագրեր) և տեխնոլոգիական ընթացակարգերի վերաբերյալ նրա գիտելիքների, աշխատանքային փորձի, որակավորման բարձրացման վերաբերյալ տվյալների վերլուծություն և պատրաստված խոհարարական արտադրանքի արդյունքի ընտրովի ստուգում՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ կետում տրված գերատեսչական իրավական նորմատիվ ակտով և որոշակի տեսակի խոհարարական արտադրանքների տեխնիկական փաստաթղթով (տեխնոլոգիական հրահանգով) սահմանված ցուցանիշների փորձարկումների միջոցով,

դ) ծառայության մատուցման գործընթացի համապատասխանության գնահատում, որը կարող է իրականացվել տեխնոլոգիական գործընթացի, կատարողի վարպետության, սպասարկման պայմանների և որակի կառավարման համակարգի (առկայության դեպքում) գնահատման միջոցով,

ե) հանրային սննդի կազմակերպության աշխատանքների գնահատում, որը ներառում է նրա նյութատեխնիկական բազայի վիճակի, սպառողի սպասարկման սանիտարահիգիենիկ պայմանների, մատուցվող ծառայությունների տեսակների և սպասարկման

որակի (հաղորդակցման էթիկա, հարմարավետություն, զեղազիտություն, սպառողների պահանջների հաշվի առնում և այլն), սպասարկող անձնակազմի մասնագիտական վարպետության զնահատում, ինչպես նաև մատուցվող ծառայության և խոհարարական արտադրանքի մասին տեղեկատվության կազմակերպումը:

31. Խոհարարական արտադրանքի, այդ թվում՝ տեղում պատրաստված սննդամթերքի, փորձարկումներն ըստ սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության ցուցանիշների, պետք է իրականացվեն հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիաներում:

32. Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը և սերտիֆիկացված հանրային սննդի ծառայությունների համապատասխանության հսկողությունը պետք է իրականացվի Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

33. «Համապատասխանության զնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան սերտիֆիկացման մարմինը համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա իրավունք ունի պահպանելու իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը կամ այն կասեցնելու կամ դադարեցնելու: Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման և դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ:

Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնելու կամ դադարեցնելու դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին:

V. ՀԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՄՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՅՈՎՈՒՄԸ

34. Հանրային սննդի ծառայությունների չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

VI. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

35. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հանրային սննդի ծառայությունների համապատասխանության պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի «Համապատասխանության զնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

**Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար-նախարար**

Մ. Թովուզյան