|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Приложение № 52  к приказу Заместителя Председателя  Правления Национальной палаты  предпринимателей  Республики Казахстан «Атамекен»  от 26.12.2019г. №262 | | | | | **Профессиональный стандарт: «Организация приготовления еды»** | | | | | **Глоссарий**  В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:  **Бар** – предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.  **Безопасность услуги общественного питания** – комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.  **Доготовочное предприятие** – предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.  **Заготовочное предприятие (цех)** – предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.  **Исполнитель услуги** – предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.  **Исполнитель услуги общественного питания** – предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.  **Кафе** – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.  **Качество кулинарной продукции** - свойства кулинарной продукции, обусловливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.  **Класс предприятия общественного питания** **-** совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.  **Метод обслуживания потребителей** - способ реализации потребителям продукции общественного питания.  **Общественное питание** **-** торговая деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания.  **Объект общественного питания (далее – объект питания) -** объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания.  **Потребитель услуги (общественного питания) -** гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.  **Предприятие общественного питания –** предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.  **Процесс обслуживания в общественном питании -** совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.  **Рацион питания -** набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.  **Ресторан –** предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.  **Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) -** набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).  **Специализированное предприятие -** предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.  **Услуга индустрии питания (общественного питания) -** результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.  **Услуга общественного питания** - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга**.**  **Форма обслуживания потребителей -** организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания. | | | | | **1. Паспорт Профессионального стандарта** | | | | | Название Профессионального стандарта: | Организация приготовления еды | | | | Номер Профессионального стандарта: |  | | | | Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД: | I. Услуги по проживанию и питанию  55. Услуги по организации проживания  55.1. Предоставление услуг гостиницами  55.10. Предоставление услуг гостиницами  55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами  55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов  55.10.3 Предоставление гостиничных услуг с ресторанами для официальных мероприятий | | | | Краткое описание Профессионального стандарта: | Организация приготовления еды - еда и напитки, включённые в стоимость проживания и предлагаемые клиенту во время проживания в гостинице, производимые на кухне гостиницы. | | | | **2. Карточки профессий** | | | | | Перечень карточек профессий: | Су-шеф | 5-й уровень ОРК. | | | Пекарь хлебобулочных изделий | 4-й уровень ОРК. | | | **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «СУ-ШЕФ»** | | | | | Код: | 3434-0-003 | | | | Код группы: | 3434-0 | | | | Профессия: | Су-шеф | | | | Другие возможные наименования профессии: | 3434-0-001 Бренд-шеф  3434-0-002 Мастер-повар  3434-0-004 Суши-шеф  3434-0-005 Шеф повар (общий профиль)  3434-0-006 Шеф-кондитер  3434-0-007 Шеф-повар  3434-0-008 Шеф-повар по солениям  3434-0-009 Шеф-повар по соусам | | | | Квалификационный уровень по ОРК: | 5 | | | | Основная цель деятельности: | Координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, ответственность за закупки продуктов, проверка блюд перед подачей, участие в разработке меню и новых рецептов. | | | | Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | 1. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля 2. Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля 3. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара | | | Трудовая функция 1:  Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля | **Задача 1:**  **Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами** | **Умения:** | | | 1. Разрабатывать план работы поваров. 2. Распределять работу между поварами и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать поваров на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Контролировать текущую деятельность поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе. 5. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения поварами трудовой дисциплины. 6. Готовить отчеты о работе поваров. | | | **Знания:** | | | 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Основ организации планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии производства на предприятиях питания. 8. Требований охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированных информационных программ и технологии, используемые в работе производственной службы. 10. Основ охраны здоровья, санитарии и гигиены. | | | **Задача 2:**  **Организация работы бригады**  **поваров** | **Умения:** | | | 1. Разрабатывать план работы бригады поваров. 2. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде поваров. | | | **Знания:** | | | 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Требования охраны труда на рабочем месте. 8. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. 9. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. | | | Трудовая функция 2:  Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля | **Задача 1:**  **Повышение уровня квалификации поваров отеля** | **Умения:** | | | 1. Определять потребности бригады поваров в обучении. 2. Осуществлять обучение поваров на рабочем месте без и с отрывом от производства. 3. Составлять график обучения поваров. | | | **Знания:** | | | 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 6. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. | | | **Задача 2:**  **Координация и контроль за выполнением производственного задания** | **Умения:** | | | 1. Распределять производственное задание между поварами в зависимости от их умений, компетенции. 2. Осуществлять координацию за выполнением производственных заданий по указанию шеф-повара. 3. Оказывать консультативную поддержку. 4. Составлять графики выхода на работу. 5. Контролировать соблюдение норм и правил охраны труда, техники безопасности на рабочем месте, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка. | | | **Знания:** | | | 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 6. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 7. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. 8. Порядка составления меню. 9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря. 10. Привил внутреннего трудового распорядка. 11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 12. Экономики общественного питания. | | | Трудовая функция 3:  Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара | **Задача 1:**  **Совершенствование организации производственного процесса кухни ресторана отеля** | **Умения:** | | | 1. Создавать условия труда установленным требованиям ресторана отеля. 2. Обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и по производственному заданию шеф-повара. | | | **Знания:** | | | 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 6. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 7. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. 8. Порядка составления меню. 9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря. 10. Правил внутреннего трудового распорядка. 11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 12. Экономики общественного питания. | | | **Задача 2:**  **Обеспечение качества выпускаемой продукции** | **Умения:** | | | 1. Внедрять прогрессивные технологии приготовления блюд. 2. Повышать уровень мастерства поваров. 3. Повышать качество выпускаемой продукции. 4. Составлять заявки на необходимые производственные продукты питания, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать своевременное получение их со склада. 5. Проводить брокераж готовой пищи. 6. Контролировать правильную эксплуатацию оборудования на кухне ресторана отеля. 7. Постоянно улучшать свои знания, повышать уровень квалификации. | | | **Знания:** | | | 1. Сборников рецептур блюд и изделий. 2. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 3. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 4. Основ организации деятельности предприятий питания. 5. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 6. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 7. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 8. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. 9. Порядка составления меню. 10. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря. 11. Привил внутреннего трудового распорядка. 12. Правил и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 13. Экономики общественного питания. 14. Современных технологии приготовления блюд, напитков разнообразного ассортимента меню ресторана отеля. 15. Требований к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения. | | | Требования к личностным компетенциям | Коммуникабельность  Организаторские способности  Стрессоустойчивость  Лояльность, гибкость  Аналитические способности, техническая подкованность Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков | | | | Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 5 | Заведующий производством | | | 6 | Менеджер (начальник отдела) | | | Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | КС, утвержденный приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром) | | | Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  ТиПО (5 уровень МСКО) | Специальность:    Организация питания | Квалификация:  - | | **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «ПЕКАРЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»** | | | | | Код: | - | | | | Код группы: | - | | | | Профессия: | Пекарь хлебобулочных изделий | | | | Другие возможные наименования профессии: | 7512-1-002 Пекарь-мастер | | | | Квалификационный уровень по ОРК: | 4 | | | | Основная цель деятельности: | Изготовление хлебобулочных изделий с целью максимального удовлетворения и безупречного обслуживания гостей отеля в соответствии с концепциями сервиса и стандартами обслуживания. | | | | Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции | См. карточку профессии «Пекарь хлебобулочных изделий» ПС «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» | | | Дополнительные трудовые функции: | 1. Презентация и продажа хлебобулочных изделий | | | Дополнительная трудовая функция 1:    Презентация и продажа хлебобулочных изделий | **Задача 1:**  **Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу** | **Умения:** | | | 1. Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 2. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу. 3. Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. 4. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. 5. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. 6. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию. 7. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию. | | | **Знания:** | | | 1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 4. Правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. 5. Способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. 6. Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. 7. Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства. | | | Требования к личностным компетенциям | Чистоплотность, трудолюбие, аккуратность, исполнительность,  ответственность, физическая выносливость | | | | Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 1 | Помощник официанта | | | 1 | Кухонный рабочий | | | 1 | Подсобный рабочий на кухне | | | 4 | Повар | | | 4 | Шеф-кондитер | | | Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | - | - | | | Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  ТиПО (4 уровень МСКО) | Специальность:  Организация питания | Квалификация:  - | | **3.Технические данные Профессионального стандарта** | | | | | Разработано: | **Организация:** Объединения юридических лиц  «Казахстанская туристская ассоциация»  **Исполнитель/ руководитель проекта:**  Шайкенова Р.Р.,  Мамутова К.Р. – Координатор проекта,  Ходоровская Т.Г. – Эксперт  Мухамеджанова Ж.К. - Разработчик  **Контактные данные исполнителя:**  kta@kaztour-association.com  +7 727 293 83 70 | | | | Экспертиза предоставлена: | **1. Организация:** Отель «Grand Sapphire Hotel»  **Эксперт:** Тулепбергенова Б.Е.  **Контактные данные:** [info@grandsapphire.kz](mailto:info@grandsapphire.kz) , 8(727)349 35 60  **2. Организация:** Отель «Royal Tulip Almaty»  **Эксперт:** Ситникова Е.В.  **Контактные данные:** [fnb@royaltulipalmaty.com](mailto:fnb@royaltulipalmaty.com) ,  8(727) 300 01 00  **3. Организация:** Отель «Wyndham Garden Astana»  **Эксперт:** Елубаев Р.  **Контактные данные:** [info@wyndhamgardenastana.com](mailto:info@wyndhamgardenastana.com) ,  8(7172) 79 00 00  **4. Организация:** Отель «Hotel Dostyq - 17»  **Эксперт:** Ахметов А.А.  **Контактные данные:** [dostyk-ab@mail.ru](mailto:dostyk-ab@mail.ru) , 8(7252)548498  **5. Организация:** Гостиничный комплекс «Медеу»  **Эксперт:** Бектасова Г.С.  **Контактные данные:** [info@medeuhotel.kz](mailto:info@medeuhotel.kz) , 8(7172) 545845  **6. Организация:** Отель «WorldHotel Saltanat Almaty»  **Эксперт:** Абдибеков А.З.  **Контактные данные:** [reservations@medeuhotel.kz](mailto:reservations@medeuhotel.kz) ,  8(727) 2590935  **7. Организация:** Отель «Rahat Palace»  **Эксперт:** Алиева М.К.  **Контактные данные:** [almaty.regency@hyatt.com](mailto:almaty.regency@hyatt.com) ,  8(727) 2501234  **8. Организация:** Отель «Grand Aiser»  **Эксперт:** Атабаев К.У.  **Контактные данные:** [info@grandaiserhotel.kz](mailto:info@grandaiserhotel.kz) ,  8 (727) 396 99 99  **9. Организация:** Отель «Ramada by Wyndham Almaty»  **Эксперт:** Абдыкеримова А.  **Контактные данные:** [hr@ramadaalmaty.com](mailto:hr@ramadaalmaty.com) , 8 (727) 344 9999  **10. Организация:** Гостиничный комплекс «Иртыш»  **Эксперт:** Марко Петрович  **Контактные данные:** [reception@irtysh-hotel.kz](mailto:reception@irtysh-hotel.kz) ,  8 (7182) 650405  **11. Организация:** Отель «Ritz-Carlton Astana» (ТОО «Astana Hotel Management»)  **Эксперт:** Ковени Э.С.  **Контактные данные:** [Nazym.Mukhambetzhan@ritzcarlton.com](mailto:Nazym.Mukhambetzhan@ritzcarlton.com) ,  8 (7172) 73 40 00  **12. Организация:** Отель «Жумбактас»  **Эксперт:** Жаксылыкова С.У.  **Контактные данные:** [sales@jumbaktas.kz](mailto:sales@jumbaktas.kz) , 8(717) 2570510  **13. Организация:** Гостиница «Жамбыл»  **Эксперт:** Абилпатта М.  **Контактные данные:** [hotel-zhambyl@bk.ru](mailto:hotel-zhambyl@bk.ru) , 8(7262) 452551 | | | | Номер версии и год выпуска: | Версия 1, 2019 год | | | | Дата ориентировочного пересмотра: | 2022 год | | | |