

Қарулы Күштердің орталық, өңірлік, флоттық және әскери қоймаларында әскери мүлікті (азық-түлік қызметінің мүлкін) сақтауды ұйымдастыру және қамтамасыз ету жөніндегі нұсқаулықты бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрінің 2025 жылғы 13 қаңтардағы № 28 бұйрығы

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2022 жылғы 2 маусымдағы № 357 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Қорғаныс министрлігі туралы ереже 15-тармағының 281) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Қоса беріліп отырған Қарулы Күштердің орталық, өңірлік, флоттық және әскери қоймаларында әскери мүлікті (азық-түлік қызметінің мүлкін) сақтауды ұйымдастыру және қамтамасыз ету жөніндегі нұсқаулық бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің Тыл бастығы Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрінің 2023 жылғы 11 шілдедегі № 472 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 33059 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің мемлекеттік тізілімін, Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкін жүргізу қағидалары 10-тармағының талаптарына сәйкес қол қойылған күнінен бастап бес жұмыс күні ішінде электрондық түрде қазақ және орыс тілдерінде Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің "Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына жіберуді;

2) осы бұйрықты алғашқы ресми жарияланғанынан кейін Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды;

3) мемлекеттік тіркелген күннен бастап күнтізбелік он күн ішінде осы бұйрықтың 2-тармағының 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрлігінің Заң департаментіне жіберуді қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрінің жетекшілік ететін орынбасарына жүктелсін.

4. Осы бұйрық мүдделі лауазымды адамдарға және құрылымдық бөлімшелерге жеткізілсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің орталық, өңірлік, флоттық және әскери қоймаларында әскери мүлікті (азық-түлік қызметінің мүлкін) сақтауды ұйымдастыру және қамтамасыз ету жөніндегі нұсқаулық

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің орталық, өңірлік, флоттық және әскери қоймаларында әскери мүлікті (азық-түлік қызметінің мүлкін) сақтауды ұйымдастыру және қамтамасыз ету жөніндегі нұсқаулық (бұдан әрі – Нұсқаулық) Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің (бұдан әрі – ҚР ҚК) орталық, өңірлік, флоттық және әскери қоймасында азық-түлікті, азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сақтауды ұйымдастыру және қамтамасыз ету тәртібін нақтылайды.

2. Азық-түлікті, азық-түлік қызметінің мүлкі мен техникасын сақтауды қамтамасыз ететін негізгі іс-шаралары:

азық-түлік, техника мен мүлік түрі бойынша қойма үй-жайын дұрыс орналастыру, ұтымды жоспарлау, жайластыру, жабдықтау және мамандандыру, қойма үй-жайын ұдайы таза және реттілікте ұстау;

азық-түлік қызметінің әрбір азық-түлік, техника мен мүлік түрі үшін оңтайлы сақтау жағдайын жасау;

қоймаға түсетін және сақталатын азық-түлік мөлшерін, техника мен мүлік саны мен сапасын мұқият бақылау;

азық-түлікті, мүлік пен техниканы сақтауды дұрыс ұйымдастыру және олардың сақталуын қамтамасыз ететін (жанарту, өңдеу, азық-түлік зиянкестеріне қарсы күрес, техникалық қызмет көрсету, техниканы конвервациялау) іс-шараларды уақтылы жүргізу;

сақталатын азық-түлікті, мүлік пен техниканы есепке алуды және оларды басшылық құжаттамаға сәйкес қоймадан беруді дұрыс ұйымдастыру;

өртке қарсы күзетті нақты ұйымдастыру, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы қағидаларын қатаң сақтау болып табылады.

3. Нұсқаулықта тағам өнімі мен азық-түлік қызметінің мүлкін сақтауды сипаттайтын мынадай терминдер мен анықтамалар қолданылады:

атқарым – объектінің жұмыс ұзақтығы немесе көлемі;

ашық алаң – бұйымды сақтауға бейімделген, бірақ оны қоршаған ортаның әсерінен қорғауды қамтамасыз етпейтін ашық аумақ учаскесі;

дезинсекциялау – инфекциялық ауру қоздырғышы – тасушы жәндіктерді жою. Дезинсекцияның физикалық, химиялық және биологиялық тәсілі бар, негізгісі химиялық (инсектицидпен өңдеу) болып табылады;

дератизациялау – инфекциялық ауру қоздырғышы – тасушы көзі немесе экономикалық залал келтіруші кеміргіштерге қарсы күрес шаралары кешені; оларды химиялық, механикалық және биологиялық әдіспен жою; қоқысты жинау мен шығаруды реттеу; кеміргіш түспейтін сақтау орнын жабдықтау;

жарамдылық мерзімі – тағам өнімі Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген оған қойылатын қауіпсіздік талаптарына толық сәйкес келуге тиіс уақыт кезеңі;

жылытылатын қойма – ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдықты белгіленген шекте ұстау үшін жылыту және желдету жүйесімен жабдықталған және өнімді атмосфералық жауын-шашыннан, шаңнан, құмнан, желден және температураның кенеттен өзгеруінен қорғауды қамтамасыз ететін құрылысжай;

жылытылмайтын қойма – бұйымды сақтау үшін жабдықталған және атмосфералық жауын-шашыннан, күн радиациясынан, шаңнан, құмнан, желден және температураның кенет өзгеруінен және салыстырмалы сыртқы ауа ылғалдығынан қорғауды қамтамасыз ететін құрылысжай;

жуғыш заттар – әртүрлі дене қабатын ластанудан тазарту үшін қолданылатын көп компонентті заттар қоспасы, су ерітіндісі;

консервациялау – белгіленген технология бойынша машинаны коррозиядан, тозудан және биологиялық зақымданудан уақытша қорғауды жүзеге асыру;

қалқа – бұйымды жауын-шашынның тікелей әсерінен және ішінара күн радиациясынан қорғайтын жартылай жабық үлгісіндегі құрылысжай (тіректегі, қабырғасы бар немесе онсыз шатыр);

қосалқы құрал-сайман мен керек-жарақ (ҚҚК) жиынтығы – бұйымға техникалық қызмет көрсету мен жөндеу үшін қажетті және қолдану мақсаты мен ерекшелігіне байланысты жиынтықталған қосалқы бөлшек, құрал-сайман, керек-жарақ пен материал ;

өткізу мерзімі – тағам өнімі тікелей мақсаты бойынша өткізілуге тиіс кезең;

паспорт – өндіруші кепілдігін куәландыратын, өнімнің негізгі параметрі мен сипаттамасының (қасиетінің) мәнін, құрылысжай (объекті) мүмкіндігін, сондай-ақ сертификаттау және кәдеге жарату туралы мәліметті қамтитын құжат;

сақтау – бұйымды тағайындалуына сәйкес пайдалануға дейін оны сақтауды қамтамасыз ету көзделген белгіленген нұсқауларға сәйкес ол сақталатын жерде ұстау;

сақтау әдісі – берілген климаттық және санитариялық-гигиеналық режимді, сондай-ақ оларды орналастыру мен өңдеу әдісін жасау мен қолдау арқылы тауардың сақталуын қамтамасыз ететін технологиялық операция жиынтығы;

сақтау мерзімі – тағам өнімі белгіленген сақтау шарты сақталғанда нормативтік немесе техникалық құжатта көрсетілген қасиетін сақтайтын кезең;

сақтау режимі – тағам өнімін сақтауды қамтамасыз ететін климаттық және санитариялық-гигиеналық талаптар жиынтығы;

сақтау шарты – сақтау режиміне және қоймада орналастыруға негізделген сыртқы қоршаған ортаның әсері жиынтығы;

сақталуы – әскери бөлімде материалдық құралдың ұрлануына, жоғалтылуына және жетіспеуіне алғышартқа жол бермеуді қамтамасыз ету бойынша жүргізілетін іс-шаралар;

санитариялық-эпидемиологиялық сақтау режимі – белгіленген нормадан аспайтын ластану сипатталатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар жиынтығын қамтиды ;

сапалық жай-күйін бақылау – лауазымды адамдар ҚР ҚК-да азық-түліктің барлық айналымы кезеңінде тағам өнімінің органолептикалық көрсеткішін, негізгі құжаттарын, таңбалауы мен жарамдылық мерзімін тексеру бойынша қызметтік міндеттерін орындау кезінде жүзеге асыратын іс-шаралар;

тағам өнімінің органолептикалық қасиеті әрбір өнім түріне тән сыртқы пішінінің (түсінің), консистенциясының, иісі мен дәмдік көрсеткішімен айқындалады және әскери қызметшілердің дәстүрлі қалыптасқан талғамы мен әдетін қанағаттандыруға тиіс, бұл ретте тағам өнімін сақтау, жеткізу мен өткізу процесінде органолептикалық қасиеті өзгермеуге тиіс;

тағам өнімінің қауіпсіздігі – адам өмірі мен денсаулығына залал келтіруге және қауіпті факторды іске асыру мүмкіндігімен үйлесімдігін және салдарының ауырлық дәрежесін ескеріп, заңды мүддесін бұзуға байланысты тағам өнімін барлық жасау, өндіру (шығару), айналымға беру, пайдаға асыру және жою процесінде (кезеңінде) жол берілмейтін қатердің болмауы;

тағам өнімінің сапасы – тағам өнімін қалыпты тұтынған жағдайда адамның тағамға қажеттілігін қанағаттандыратын оның сипаттамасының жиынтығы;

тауарлық бірге сақтау нұсқаулығы – сақтау режимі бірдей және бір-біріне қолайлы сіңіру қасиеті бар азық-түлік тауарын бірлесіп сақтауға қойылатын талап;

техникалық құралды сақтау – техникалық құрал белгіленген мерзімде сол күйде сақталатын белгіленген арнайы бөлінген жерде ұсталатын пайдалану кезеңі;

техника сақталатын жер – машина сақтау үшін арнайы жабдықталған жергілікті жер учаскесі немесе үй-жай;

тиеу-түсіру жұмысын механикаландыру – тиеу және түсіруде әртүрлі механизмді, жабдық пен құралды қолдану тиеу және түсіру процесін жылдамдатады, көлік құралының бос тұрып қалу уақытын қысқартады, еңбек жағдайын жақсартады және оның өнімділігін арттырады, жұмыс күшіне қажеттілікті азайтады;

ұзақ мерзімді сақтау – бір жыл және одан астам мерзімде тұтыну жоспарланбаған азық-түлік қызметінің техникалық құралдарын сақтау;

формуляр – өндіруші кепілдігін, өнімнің негізгі параметрі мен сипаттамасының (қасиетінің) мәнін куәландыратын, өнімнің техникалық жай-күйін көрсететін мәліметті, өнімді сертификаттау және кәдеге жарату туралы мәліметті, сондай-ақ оны қолдану кезеңінде (қолданыс ұзақтығы, шарты, техникалық қызмет көрсету және жөндеу) енгізілетін мәліметті қамтитын құжат.

4. Азық-түлік қызметінің техникасы мыналарға бөлінеді:

1) далалық техникалық құрал:

далалық жағдайда тағам әзірлеу мен жеткізу үшін техникалық құрал (автомобильді, тіркемелі, тасымалданатын асүй, жылжымалы асүйлік-асхана, тіркеме және тасымалданатын плита, автомобильді және тіркемелі асхана, термос, термос-жәшік);

далалық нан пісіретін техникалық құрал (автомобиль және тіркемелі нан пісіру блогы, тіркемелі және тасымалданатын нан пісіру пеші, тіркемелі қамыр жасайтын агрегат, ұн елейтін, қамыр бөлетін және қамыр-қалыпты тасымалданатын машина);

азық-түлік пен су жеткізетін техникалық құрал (авторефрижератор, тіркеме рефрижератор, автофургон мен нан пісіретін тіркеме-фургон, изотермиялық және құрастырылған тіркеме-контейнер, тіркеме-қойма, автосуцистерна, су тіркеме-цистернасы, тасымалданатын су цистернасы);

далалық тоңазытқыш құрал (тіркемелі тоңазытқыш қондырғы, тасымалданатын тоңазытқыш камера);

2) далалық жөндеу құралы:

техниканы жөндеу шеберханасы;

әскери асхананың тоңазытқыш және технологиялық жабдығын жөндеу шеберханасы;

3) стационарлық әскери асхана жабдығы:

технологиялық жабдық (әмбебап машина, ет тартқыш, картоп тазартқыш, көкөніс кескіш, ұсақтағыш машина, нан кескіш, май ажыратқыш, тағам пісіретін қазан, таба, пеш, ыдыс жуатын машина, су қайнатқыш, кофе қайнатқыш, электр шкаф);

тоңазытқыш жабдығы (тұрмыстық электр тоңазытқыш, тоңазытқыш шкаф және камера, тоңазытқыш агрегат);

4) стационарлық әскери нан зауыты жабдығы:

нан пісіретін пеш;

қамыр илегіш;

қамыр бөлгіш және қамыр домалақтайтын машина;

елеуіш;

тұз еріткіш;

қант-май еріткіш;

автоүнөлшегіш;

5) салмақ өлшегіш құрал:

гір;

межелік;

межелік-гір;

циферблатты;

электрондық.

2-тарау. Қарулы Күштердің орталық, өңірлік базасындағы, флоттық және әскери қоймасындағы азық-түлік қызметінің материалдық құралын сақтауды ұйымдастыру

1-параграф. Қарулы Күштердің орталық, өңірлік базасындағы азық-түлік қызметінің материалдық құралын сақтауды ұйымдастыру

5. Орталық және өңірлік қойма және база сақтау орнының арналуы бойынша әмбебап және арнайы болып бөлінеді. Әмбебап қоймада әртүрлі азық-түлік, техника мен мүлік түрі сақталады. Арнайы үй-жайда белгіленген сақтау жағдайы талап етілетін азық-түлік сақталады.

6. Мұндай сақтау орнына тоңазытқыш, көкөніс қоймасы мен басқа үй-жай жатады.

Барлық қойма түрі азық-түліктің, техника мен мүліктің бұзылудан, зақымдану мен ұрланудан қауіпсіздігіне кепілдік беруге тиіс. Бұл аумақ маңын сенімді қоршауды орнату, бақылау-өткізу пунктінде тұрақты күзет қою арқылы қол жеткізіледі.

7. Материалдық құралдың сақталуын тиімді ұйымдастыру үшін жобаны жасау кезеңінде қойма кешенін орналастыруды және оның көлемдік-жоспарлау шешімін ойластыру қажет. Қойманы электр жүйесіне және сумен жабдықтауға жақын орналастырған жөн болады. Жақын жерде ірі жолдың немесе теміржол желісінің болуы база логистикасын арттырады. Әскери көлік лекпен қозғалғанда жол айрығынан автокөлік үшін объектіге қолжетімділік болуы қажет.

8. Сақтау орнының арналуына, функционалдығына, конструкциясы мен басқа да сипаттамасына қарай әртүрлі белгі бойынша жіктеуге болатын көптеген түрі бар.

9. Бұндай үй-жай әскери қойманың, базаның тиімді логистикалық жүйесін жасау үшін жарамды. Ол озық технологиямен жарақталады және өндірістік цикл кезеңінен әрбір арнайы аймаққа бөлінеді, бұл жұмыс процесін оңтайландыруға, тұғырды арналуы бойынша жиынтықтауға және жұмыс уақытын қысқартуға мүмкіндік береді. Сапалы желдету, жарық беру мен қауіпсіздікті қамтамасыз ету арқылы еңбек етудің қолайлы жағдайын жасауға басым мән беріледі. Өндірістік алаңды көліктің негізгі тораптық желісі жанында жасау азық-түлікті, мүлік пен техниканы қабылдау және түсіру барысын үйлестіру мен бақылады тездетеді.

10. Уақытша сақтау орны теміржол желісінде болады. Сақтау орнының осы түрі логистикалық байланыста, әсіресе әр түрлі көлік, теміржол, автомобиль, теңіз немесе әуе көлігі пайдаланылатын жеткізуде негізгі рөл атқарады.

11. Уақытша базаны ұйымдастыруға қойылатын талаптың бірі порт, әуеайлақ, теміржол станциясы, көлік торабы сияқты стратегиялық маңызды жерде немесе негізгі көлік маршрутының қиылысында орналасу болып табылады. Оның негізгі функциясы – жүктеме уақытын қысқартып және көлік шығынын азайтып, азық-түлік пен мүлікті бір көліктен басқасына жылдам және тиімді тиеу. Көбіне ол қазіргі заманғы механикаландыру, отын айдау құралымен, контейнермен және контейнерді, тұғыр мен пакетті қоса алғанда, әртүрлі жүкті өндеу үшін арнайы вагонмен жарақталған.

12. Қосалқы сақтау орнында арнайы мақсаттағы әскер үшін ерекше кезеңде қажет болуы мүмкін белгілі бір қор сақталады. Ол жұмыс жеделдігі мен үздіксіздігін танытып, негізгі жауынгерлік міндетті орындайды. Мұндай сақтау орнында уақтылы тиеуді қамтамасыз ету үшін қазіргі заманғы механикаландыру құралын қолдану жүзеге асырылады. Бұл қойма көлік жолына қолайлы қолжетімділігі бар жерде тұрғызылады, ол арналуы бойынша азық-түлікті, техника мен мүлікті жылдам жеткізуге мүмкіндік береді.

13. Сақтау орны:

материалдық құралды дұрыс және тиімді орналастыруды;

оңтайлы сақтау және қорғау шартының режимін ұстау мен сақтауды;

механикаландыру құралын қолданып, азық-түлікті, техник мен мүлікті қабылдау мен беру жұмысының қолайлы болуын қамтамасыз ету үшін орналастырылады және жабдықталады.

14. Орталық қоймада және базада кейбір техника мен мүлік түрін уақытша сақтау үшін қалқа және дайындалған ашық алаң пайдаланылады. Одан басқа, көмілген пункт, мысалы жерасты тұрағы ұсынылады.

15. Сақтау орнында, қалқада және ашық алаңда сақталатын азық-түлік, техника мен мүлік түріне байланысты:

стеллаждық жабдық;

салмақ өлшегіш құрал;

температура мен ылғалдықты өлшейтін құрал (термометр, психрометр);

тиееу-түсіру жұмысын механикаландыру құрал;

азық-түлікті, техника мен мүлікті ашатын, орайтын және орауын ашатын құрал-сайман;

жинау құралы;

өрт сөндіру жабдығы;

үстел, сәкі мен шкаф болуға тиіс.

16. Азық-түлікті, техника мен мүлікті жинап қою мен сақтау үшін әмбебап тұғыр, контейнер мен арнайы стеллаж қолданылады.

Тұғыр дана бойынша ыдыс жүкті орау және пакетке салу және оны механикалық қайта өндеу үшін арналған.

17. Әрбір сақтау орнында мына құжаттама болуға тиіс:

сақтау орынның паспорты;

қойма бастығына үй-жайды күтіп-ұстау жөніндегі нұсқаулық және азық-түлік немесе техникалық құрал түрін сақтау қағидалары;

азық-түлікті жаңарту және техникалық құралды қарап-тексеру кестесі;

сақтау орнына қою және штабельді орналастыру схемасы;

еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық пен плакат, өрт сөндіру есептобының тізімі;

ТЖ болғанда жеке құрамның әрекет етуі және мүлікті эвакуациялау жөніндегі нұсқаулық;

сақтау орнына бекітілген жабдық, құрал мен құрал-сайман тізілімі;

ауа температурасы мен ылғалдығын тіркеу карточкасы;

сақтау орны бастығының лауазымдық міндеттері.

Сақтау орынның құжаттамасы тақтаға орналастырылады, сақтау орны бастығының жұмыс орны жанына ілінеді.

18. Маусымдық сақтаудағы қоймалық үй-жайға қойылатын талаптар. Азық-түлік қоймалары техниканы бұзылудан және ұрланудан қауіпсіздікке кепілдік береді. аумақ маңын сенімді қоршауды орнату, бақылау-өткізу пунктінде тұрақты күзет қою арқылы қол жеткізеді. Сонымен қатар, кешен қосымша қорғау үшін бейнебақылау және дабылдама жүйесімен жабдықталады.

19. Сақтау орнында және оған іргелес аймақта тазалық сақтау өте маңызды. Ол үшін шөп шабуды және оны белгіленген жерде жинауды ұйымдастыру қажет.

20. Материалдық құралды тиімді ұйымдастыру үшін жобаны жасау кезеңінде қойма кешенін орналастыруды және көлемдік-жоспарлау шешімін ойластыру қажет. Қойманы электр жүйесіне және сумен жабдықтауға жақын орналастырған жөн болады. Жақын жерде ірі жолдың немесе теміржол желісінің болуы база логистикасын арттырады. Сонымен қатар, автокөлік үшін объектіге қолжетімділік және жол айрығы болуы, әскери көлік лекпен анағұрлым қарапайым қозғалуы үшін айналма жол жасау қажет.

21. Қойманы Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығымен бекітілген Өрт қауіпсіздігі қағидаларының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26867 болып тіркелген) талаптарына сәйкес ұстау ұсынылады.

22. Үй-жай ішіне балта, багор, шелек пен күрек сияқты құрал-сайман бар ақпараттық стенд орнату, сондай-ақ эвакуациялау жоспарын орналастыру қажет.

Сақтау үшін өртке қарсы аралықты ескеріп, жанбайтын материалдан жасалған стеллаж бен шкаф пайдалану ұсынылады. Ағаш конструкцияны сақталатын өнім үшін қауіпсіз өрттен қорғайтын құраммен (антипиренмен) өңдеу қажет. Қойма едені шаңның болуды азайту үшін асфальттан немесе сапасы жоғары бетоннан жасалуға тиіс.

23. Қойманың сақтау орнында тазалық пен тәртіп, оңтайлы температура және салыстырмалы ауа ылғалдылығы сақталуға тиіс.

24. Азық-түлікті, техника мен мүлікті сақтау осы Нұсқаулықтың талаптарына сәйкес ұйымдастырылады. Стандарттар талаптарына сәйкес келмейтін азық-түлік, сондай-ақ ақаулы, жиынтықталмаған техника мен мүлік оларды одан әрі пайдалану туралы мәселе шешілгенге дейін жеке үй-жайда, қалқада және алаңда сақталады.

25. Қойма жұмыскерлері мен қызметшілері арнайы киіммен және аяқ киіммен камтамасыз етіледі. Жеке және жұмыс киімінің тазалығы барлық жұмыскер үшін міндетті шарт болып табылады. Тағам өнімін ұстайтын азық-түлік қоймасының жұмыскерлері санитариялық минимум бойынша сынақ тапсырады және жұмысқа түскенде және жұмыс процесінде кезеңдік медициналық қарап-тексеруден өтеді. Медициналық тексеру нәтижесін дәрігер жұмыскердің санитариялық кітапшасына енгізеді.

26. Азық-түлік қоймасының жұмыскерлері айына бір рет медициналық қарап-тексеруден өтеді және жылына екі рет бацилложұқтыруға және кеуде қуысын рентгеноскопияға түсіріп, туберкулезге тексеріледі.

27. Қойманың сақтау орнында азық-түлік зиянкестері мен кеміргіштеріне қарсы күрес іс-шаралары жүйелі жүргізіледі. Сақтау орнында азық-түлік зиянкестері мен кеміргіштерінің жаппай көбеюіне ықпал ететін себептер:

ластану, шаң болу, қоқыс жиналу және азық-түліктің шашылуы;

қойма үй-жайын, аумағын, құралды және ыдысты антисанитариялық жағдайда ұстау;

үй-жайды жеткіліксіз және уақтылы желдетпеу;

қосалқы үй-жайдың дымдануы, ластануы және қордалануы;

төбенің, желдеткіш арнасының, терезе мен есік рамасының ақаулығы және әйнектің болмауы;

азық-түлікті уақтылы өңдемеу;

терезеде темір тордың болмауы;

азық-түлікті қабылдау және жіберу кезінде ветеринариялық-санитариялық және санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталмауы болып табылады.

28. Кене мен жәндіктердің түсуін болдырмау үшін сақтау орнының кіреберісінде аяқ киім мен киімді тазалайтын қырғыш пен щетка болуы, ал төселетін төсенішті 2 %-ды каустикалық сода ерітіндісімен сулау қажет. Жылына кемінде бір рет, жазғы уақытта ұн мен жарма сақталатын сақтау орнын дезинфекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

29. Үй-жайды жинау жұмыс күнінің соңында тәулігіне бір рет сиретпей жүргізіледі. Азық-түлікті немесе мүлікті әрбір бергеннен кейін төгілген азық-түлікті сыпырып жиналады, қоқым жиналады. Қойма үй-жайын мұқият жинау қабырғадан, төбеден, азық-түлік салынған ыдыстан, сөре мен стеллаждан шаңды сүртіп жинау қажет болса, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі.

30. Азық-түліктің зиянкестермен залалданғанын тексеру суық кезеңде айына бір реттен және ауа температурасы +10о С астам болғанда аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі. Сақтау орнында жылына бір реттен сиретпей дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

31. Қойма үй-жайын ағымдағы жөндеу жылына бір реттен сиретпей жүргізіледі.

32. Азық-түлікті сақтау қоймада азық-түліктің балғындығын және санитариялық-гигиеналық норманы сақтау қажеттілігінен сақтау шартына қатаң талаптар қойылады. Негізгі аспекті:

температуралық бақылау – қажетті температуралық режимді ұстау үшін тоңазытқыш камерасы мен мұздатқышты пайдалануды;

гигиеналық стандарт – өнімнің ластануын болдырмау үшін үй-жайды ұдайы жинау мен дезинфекциялауды;

жарамдылық мерзімін есепке алу – автоматтандырылған жүйе қорды уақтылы жаңартуды қамтамасыз етіп, өнімнің жарамдылық мерзімін қадағалауға мүмкіндік беруді қамтиды.

Шаруашылық өнімін реттеп салу оның нәрлі ерекшелігін және балғындығын сақтауына мүмкіндік береді. Негізгі аспекті:

өнімнің бұзылуын болдырмау үшін температура бақыланғанда сақтау;

үй-жайда оңтайлы ылғалдық деңгейін ұстауды, бұл дәнді дақыл үшін өте маңызды;

сасық иістің және зеңнің пайда болуын болдырмау үшін ауаның тазартылуын қамтамасыз етуді қамтиды.

33. Қойма қорын басқару жүйесі, онда әрбір азық-түлік бірлігіне белгіленген, жеке сақтау орны болуы ұсынылған. Бұл орын стеллаж бен штабель нөмірі сияқты бір қатар параметрді қамтитын нақты атаумен белгіленеді. Мұндай жүйе логистика тиімділігін біршама арттыруға және материалдық құралды іздеу мен өндеуге уақытша шығынды азайтуға, яғни "атаулы" сақтау қағидасын сақтауға мүмкіндік береді. "Атаулы" сақтау қағидасы әрбір азық-түлік бірлігінің тұрған жерін нақты айқындауға болады. Бұл барлық сақтау орны үшін бірегей атаулы жүйені жасаудың арқасында қол жеткізіледі.

34. Орналастыру жүйесі сақтау орны ішінде кеңістікті тиімді пайдалану және тиеу процесін оңтайландыру үшін азық-түлікті стратегиялық бөлуді қамтиды. Бұл кезең материалдық құралды бастапқы сақтау орнынан кейіннен тиеу үшін анағұрлым қолайлы жерге жеткізуді білдіреді.

"Орналастыру" процесін іске асыру алдында қолда бар қорды мұқият есепке алу өте маңызды. Мұндай түгендеу тауардың бары және тұрған жеру туралы нақты жағдайды көруге мүмкіндік береді, ол орын аустыру кезінде қате жіберуді болдырмайды және әскерді анағұрлым жылдам қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

35. Азық-түлік қызметінің азық-түлігін, техникасы мен мүлкін сақтауды орталық және өңірлік бағыныстағы қоймада және базада, сондай-ақ әскери бөлім қоймасында ұйымдастырылады.

36. Арнайы сақтау орны азық-түліктің, техника мен мүліктің сенімді сақталуын, олардың дұрыс орналастыруды және тиеу-түсіру жұмысын механикаландыру құралын қолдануды қамтамасыз етуге тиіс.

37. Орталық қоймадағы азық-түліктің, техника мен мүліктің сақталуы мынадай шарттарға байланысты:

азық-түлікті, техника мен мүлікті қабылдау, сақтау мен беруді дұрыс ұйымдастыру; сақталатын азық-түлік пен материалдық құралдың техникалық жай-күйі сапасын уақтылы бақылау;

азық-түліктің, техника мен мүліктің белгіленген сақтау режимін сақтау; қойма, база үй-жайының жай-күйін, сондай-ақ сақтау орнының толтыру нормасын сақтау;

азық-түлік пен мүліктің бүлінуі мен жоғалтуды уақтылы анықтау; сақталатын материалдық құралдың сапалық өзгеруіне ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы әсерінің сипаты.

38. Азық-түлікті, техника мен мүлікті арнайы бөлімді ескеріп, сақтау бөлімдері бойынша бөлу. Әрбір азық-түлік, техника мен мүлік түрін сақтау үшін бөлімге бекітілген тиісті сақтау орны бөлінеді.

39. Техника мен мүлік сақтау үшін түрі, үлгісі, мақсатты арналуы немесе жасалған мерзімі мен санаты бойынша топталады. Ұзақ сақтаудағы техника мен мүлік ағымдағы үлестен бөлек сақталады.

40. Азық-түлік, техника мен мүлік:

топ, түр, үлгі және сапалық жай-күй бойынша (сұрып, жасалған мерзімі, бөлшектеп өлшеу, санаты);

арналуы немесе есепке алу түрі бойынша (ұзақ немесе ағымдағы сақтау);

сақтау жағдайы бірдей (температура, ылғалдық) белгісі бойынша;

жол берілетін тауарлық бірге сақтау белгісі бойынша орналастырылады.

41. Әрбір тамақ өнімі үшін жеке сақтау орны немесе жер бөлінеді. Сақтау орнына азық-түлікті тауарлық бірге сақтауды сақтап, мынадай топ бойынша орналастыру ұсынылады:

ұн, жарма, бұршақ тұқымдас, макарон өнімі, тағам концентраты;

қант, шай, кофе, какао, кептірілген нан, галета, печенье, құрғақ сүт, жұмыртқа ұнтағы, құрғақ кисель;

лавр жапырағы, бұрыш, қыша, кептірілген көкөніс;

сүт, көкөніс, балық консервісі, жеміс экстракты және шырын, кептірілген жеміс;

өсімдік майы;

томат өнімі, ашытылған және тұздалған көкөніс, тұздалған балық;

сиыр майы, шаруа майы, кулинарлық және қорытылған май;

ет және ет-өсімдік консервісі;

картоп пен көкөніс;

бидай азығы, қоспажем.

42. Қапқа және жәшікке салынған азық-түлік тұғырда, контейнерде, пакетте, сапасы , өндірілген күні бойынша біртектілігін ескеріп, вагондық партия бойынша сақталады.

43. Штабель азық-түлік пен мүлікті оңтайлы сақтау жағдайын жасауды және механикаландыру құралын қолдануды ескеріп салынады.

Сақтау орнына азық-түлік пен мүлікті салғанда мынадай қағидаларды сақтау қажет:

қабырға мен штабель арасындағы аралық кемінде 70 см, штабель арасы 50 см болуға тиіс;

сақтау орнының ортасында кемінде 1,5 м орталық өтпежол болуға тиіс;

есікке қарама-қарсы штабель арасындағы өтпежол есік еніне тең болуға тиіс.

Орталық өтпежол және есікке қарама-қарсы өтпежол тиеушілердің және басқа да механикаландыру құралының қозғалысын қамтамасыз етуге тиіс. Сақтау орнының өтпежолына азық-түлікті қоюға жол берілмейді.

2-параграф. Қарулы Күштердің Флоттық және Әскери қоймадағы азық-түлік қызметінің материалдық құралын сақтауды ұйымдастыру

44. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасы азық-түлік қызметінің азық-түлігін, техникасы мен мүлкін қабылдау, сақтау мен беру үшін арналған.

Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасында:

негізгі сақтау орны;

тұздалған балық, томат пастасы мен өсімдік майы, тұздалған қияр мен қызанақ үшін сақтау орны (мүмкіндігінше үй-жай жертөлесі);

жас картоп пен көкөніс үшін көкөніс қоймасы;

ет, жас балық және басқа да тез бұзылатын тамақ өнімі үшін бөлімшесі бар тоңазытқыш;

азық-түлік қызметінің техникасына қойма;

картоп пен көкөністі өндеу мен қайта өндеу, шөп пен сабанды, ағаш ыдысты сақтау үшін қалқа болуға тиіс.

45. Әскери бөлім азық-түлік қоймасының сақтау орны қолданыстағы үлгілік жоба бойынша темірбетоннан, бетоннан, кірпіштен, ағаштан салынады. Азық-түлік қоймасы сақтау орнының конструктивтік орындалуы бойынша жерүсті, жартылай жерасты және жерасты, бір қабатты, екі қабатты, жылытылатын (жылы), жылыланған және жылытылмайтын (суық), табиғи және жасанды желдету жүйесімен болуы мүмкін.

46. Қойманың сақтау орны:

азық-түлікті, техникасы мен мүлікті қабылдау, сақтау және беру жұмысын орындаудың қолайлы болуын;

техника мен мүлікті кеміргіштерден, шаңнан, атмосфералық жауын-шашыннан қорғауды, материалдық құралды дұрыс және оңтайлы салуды;

азық-түлік сақталатын үй-жайда оңтайлы ауа температурасы мен ылғалдығын ұстауды;

азық-түлікті лайланған судан және еріген судан қорғауды;

автомобиль көлігінің қолайлы кірмежолын;

әскери қоймада өрт қауіпсіздігі нормаларын сақтауды;

өте қысқа мерзімде әскери азық-түлік қорын беру мен тиеу үшін автомобиль рампасымен қамтамасыз ететін есеппен жабдықталады.

47. Сақтау орнының шатыры, қабырғасы, едені, люгі, терезесі мен есігі саңылаусыз болуға және үй-жай ішіне атмосфералық жауын-шашынның, шаңның, жәндіктер мен кеміргіштердің түсуін болдырмауға тиіс.

Есік төменнен 60 см биіктікке дейін қаңылтыр болатпен қапталады. Терезеге металл тор, ал ішкі жағына 1 мм аспайтын ұяшықты металл тор орнатылады.

Сақтау орнының едені үгілуге, құмның, шаңның түзілуіне төзімді қабат болуға және сақталатын материалдық құрал жүктемесін көтере алуға тиіс.

48. Сақтау орнының маңында бетон немесе асфальт аралықпен жабдықталады, ал жұмыс есігінің үстіне жүкті атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін қалқа орнатылады.

Қалқа мен ашық алаң ғимараттар мен құрылысжайдан өрт қауіпсіздігін қамтамасыз ететін аралықта, құрғақ, су баспайтын жерде жабдықталады. Алаңда бір немесе екі бағытта 5 – 7° көлбеу бұрышы бар қатты (асфальт, бетон) жабын, ал қалқада одан басқа жел басым болатын жақта бір – үш қабырға болуға тиіс.

Алаң шегі биіктігі 1–1,5 м бағанамен белгіленеді және онда ені мен тереңдігі кемінде 0,3 м су бұрғыш арық қазылады.

Қойма сақтау орнының жарықтандырғышы мен қуат беретін электр жабдығы электр қондырғыны орнату қағидаларының талаптарына сәйкес болуға және ұдайы ақаусыз күйде ұсталуға тиіс. Сақтау орнындағы электр шам плафонмен және металл тормен қорғалуға тиіс. Сақтау орнында жұмыс және авариялық жарық бергіш (трансформатормен бәсеңдетілетін төмен вольтті электр шам) болуға тиіс.

49. Қойманың әрбір сақтау орнына реттік нөмірі беріледі, ол ғимарат қабырғасының сол жақ бұрышына кіреберіс жағына ілінеді. Ғимарат қабырғасына (қасбетте) қойманың кіреберіс жағында еденнен төменгі жиегіне дейін 170 см биіктікте тағайындалуы көрсетілген маңдайша ілінеді, мысалы, "Ашыту-тұздау пункті", "Көкөніс қоймасы" және т.б. Негізгі сақтау орнында – "Азық-түлік қоймасы" деген жазу бар маңдайша.

Маңдайшадағы жазу көлбеусіз, тік қаріппен, көгілдір негізде алтын түстес бояумен жазылады. Маңдайшаның жиегі алтын түстес жіңішке сызықпен жиектеледі.

50. Азық-түлік пен мүлікті сақтау үшін санитариялық-гигиеналық қағидалардың сақталуын қамтамасыз етпейтін құрылысжай, сондай-ақ ондағы сумен жабдықтау, кәріз, жылыту жүйесінің тарату торабы бар жертөле пайдаланылмайды.

51. Қойма жабыны қатты кірмежелмен жабдықталады. Ол автомобиль көлігінің екі жақты қозғалысын, жеткілікті маңдайшепті және тиеу-түсіру жұмысы рампасын жүргізу қолайлылығын қамтамасыз етуге тиіс.

52. Әскери бөлім азық-түлік қоймасы сақтау орнының тағайындалуына қарай:

едендік және сөрелік стеллажбен, сандықпен, контейнермен, қамбамен және азық-түлік пен мүлік салынатын басқа да жабдықпен;

салмақ өлшегіш құралмен;

термометрмен мен психрометрмен;

қаптаманы ашатын, азық-түлік пен мүлікті буып түйетін және ыдысты жөндейтін құрал-сайманмен;

азық-түлік сапасын айқындайтын қарапайым құралмен және құрал-сайманмен (қуыс бұрғы, ұлғайтқыш шыны, магнит, қасық, тәрелке, елеуіш жиынтығы және т.б.);

қойма үй-жайында, үлкен күбінде және бетон шұңқырда өндірістік жұмыс үшін құрал-сайманмен және арнайы киіммен;

картоп пен көкөністі сұрыптайтын және өңдейтін жабдықпен;

үй-жайды жинайтын құралмен;

арнайы және жұмыс киімі үшін шкафпен;

сөремен;

ет шабатын қалыппен;

қойма бастығының жұмыс орнын жабдықтайтын үстелмен, сәкімен және шкафпен;

өрт сөндіру құралымен;

медициналық дәріқобдишамен;

азық-түлікті асхана бөліміне беруге дайындау үшін ыдыс жиынтығымен жабдықталады.

Әскери бөлім азық-түлік қоймасының сақтау орны үшін жалпы мақсаттағы жабдықтың, құралдар мен құрал-сайманның тізбесі осы Нұсқаулыққа 1-қосымшада келтірілген.

53. Әрбір сақтау орнында мынадай құжаттама:

қойма бастығының және қоймашының лауазымдық міндеттері;

қойма үй-жайын күтіп-ұстау жөніндегі нұсқаулықтар мен плакаттар, азық-түлікті (мүлікті, техниканы) сақтау, азық-түлік зиянкестеріне қарсы күрес және оңтайлы ауа температурасы мен ылғалдығын ұстау қағидалары;

қойма үй-жайында азық-түлікті, мүлік пен жабдықты орналастыру схемасы;

командирдің тыл жөніндегі орынбасары бекіткен өртке қарсы қорғаныс жөніндегі нұсқаулық және өрт сөндіру есептобының тізімі;

командирдің тыл жөніндегі орынбасары бекіткен жеке құрамның зілзала, өрт болғандағы және радиоактивті, химиялық және бактериологиялық залалдану туралы хабарлама сигналы бойынша әрекет ету және материалдық құралды эвакуациялау тәртібі жөніндегі нұсқаулық;

стеллаждық (штабельдік), қамбалық жапсырма;
температура мен салыстырмалы ылғалдықты тіркеу карточкасы;
сақтау орнына бекітіліп берілген ішкі жабдық, құрал мен құрал-сайман тізімдемесі болуға тиіс.

54. Лауазымды адамдардың міндеттері мен сақтау орны жүктемесінің схемасы құжаттама тақтасына ілінеді.

Азық-түлікті, техниканы мен мүлікті сақтау қағидалары бойынша плакат немесе стенд жарық, оқуға қолайлы жерге ілінеді.

Ішкі жабдық, құрал мен құрал-сайман тізімдемесі үй-жай ішіне кіреберістің сол жағына еденнен 1,5 м биіктікте ілінеді.

Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдығын тіркеу карточкасы психрометр мен термометр тұрған жерде еденнен 1,5 м биіктікте бекітіледі.

Стеллаждық (штабельдік) жапсырма еденнен 1,5 м биіктікте стеллаж (штабель, қамба, үлкен күбі) ортасына немесе оң жағына орналастырылады.

55. Қойма сақтау орнында тазалық пен тәртіп ұдайы сақталады.

Азық-түлік, техника мен мүлік осы Нұсқаулықтың талаптарына сәйкес сақтауға қойылады.

Босаған ыдыс, қаптама, сүрту материалы және қоқыс қоймадан жүйелі шығарылуы қажет.

56. Штабель арасындағы, штабель мен қабырға арасындағы өтпежолды, өрт сөндіру құралына, ажыратқышқа және электр тарату қалқанына өтпежолды қордалауға жол берілмейді.

Күн сайын сақтау орнын жабар алдында оның өртке қарсы жай-күйі тексеріледі, электр желі сыртқы ажыратқыштан токтан сөндіріледі, кейіннен оған қойма бастығы мөр қояды.

57. Кененің түсуіне жол бермеу үшін сақтау орнының кіреберісінде аяқ киім мен киімді тазалау үшін бөлек қырғыш пен щетка болуы қажет. Кіреберіс есік жанында жаңқа салынған тұғыр мен дезинфекциялау құралы қойылады.

Сақтау орнында жылына кемінде бір реттен сиретпей дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

58. Әскери бөлім азық-түлік қоймасының негізгі сақтау орны ұн, жарма, макарон өнімін, қант және басқа да ұсақ өнімді сақтау үшін арналған. Бұл өнімге ортақ нәрсе ылғалдығы жоғары емес болып табылады, температураның күрт өзгеруінен төзімді, бірақ оңай ылғал тартады. Сондықтан осы өнімді сақтау дезинсекциялау жұмысы кезінде үй-жайдың саңылаусыздығы қамтамасыз ететін желдетілуі жақсы, терезесінен жарық жеткілікті түсетін, төбесі, қабырғасы мен едені тығыз, жылытылмайтын үй-жайда жүзеге асырылады.

Сақтау орнының табиғи желдетілуін қамтамасыз ету үшін қос есік орнатылады: сыртқы тұтас және ішкі торлы.

Негізгі сақтау орны әр түрлі стеллажбен жабдықталады. Тарату қоймасында сандық , шкаф, сөре, тауар және үстел таразысы, өсімдік майына темір бөшке, ыдысты ашатын, азық-түлік беретін, үй-жайды тазалайтын әртүрлі құрал болуға тиіс. Төмен температураға төзбейтін азық-түлікті сақтау және қыста қалыпты жұмыс жағдайын жасау үшін тарату қоймасы жылытылуы мүмкін.

59. Тез бұзылатын тамақ өнімін сақтау стационарлық және құрама тоңазытқыш камерасында ұйымдастырылады.

60. Стационарлық тоңазытқыш камерасы жеке құрылымда тұрады. Жылу ағынын азайту, техникалық қызмет көрсетуді жеңілдету үшін барлық тоңазытқыш камерасын басқа үй-жайдан ені кемінде 1,5 м ортақ тамбурмен бөлінген тоңазытқыш камерасының бір блогына біріктіру қажет.

61. Камерада буландырғыш батарея, еріген су жиналатын тұғыр ("қар қабаты" ерігенде), азық-түлікті жинайтын сөре немесе стеллаж, салқындатылған етке ілгіш, азық-түлікті жинайтын тұғыр қойылады.

Камера термометрмен және психрометрмен жабдықталады.

Камерадағы электр жарық бергіш аспап пен ажыратқыш герметикалық плафонды болуға тиіс.

62. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасында сақтау температурасы 0-ден +8°C дейін тоңазытқыш камерасы мен тоңазытқыш шкафы, сақтау температурасы -13-тен -18°C дейін төмен температурадағы тоңазытқыш камерасы пайдаланылады.

Камера қойманың қосалқы үй-жайында немесе арнайы бөлінген жерде тұрады. Үй-жайда 40°C аспайтын температура ұсталады. Камера орнатылған жер құрғақ, жылу көзінен алыс және тікелей күн сәулесінен қорғалған болуға тиіс.

Құрама тоңазытқыш камерасын үй-жайдан тыс жерде орнатқанда камераны және агрегатты күн сәулесінен және атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін қалқа мен қоршау көзделеді.

Құрама тоңазытқыш камерасын үй-жайдан тыс орнатуға өте қажет болса жол беріледі.

63. Тоңазытқыш камерасында бөгде иіс болмауға және ол тиісті санитариялық жағдайда ұсталуға тиіс. Тамақ өнімін камераға салуға тек қажетті ауа температурасы мен ылғалдығы болғанда жол беріледі.

64. Тоңазытқыш камерасында тамақ өнімі қабырғадан, төбеден және салқындату аспабынан кемінде 0,3 м аралықтағы тығыз тұрақты штабельдегі стеллаж-тұғырға қойылады.

65. Камерадағы температураны бақылау тәулігіне екі рет жүзеге асырылады. Температураның ауытқуына тәулігіне 1°C шегінде жол беріледі. Бір тәулікте камера сыйымдылығының 20 – 50 % жүктеу және беру кезінде температураның 3°C, ал сыйымдылықтың 50 %-дан астам 4°C көтерілуіне жол беріледі.

Жабдық ақаулы болғанда тоңазытқышты қосуға жол берілмейді.

66. Картоп пен көкөністі сақтау арнайы стационарлық көкөніс қоймасында ұйымдастырылады.

67. Арнайы стационарлық көкөніс қоймасы қажетті ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдығын ұстау мүмкіндігін қамтамасыз етуге, ауа температурасы мен ылғалдығын реттеуге мүмкіндік беретін желдеткіші, сондай-ақ салу, сұрыптау және тиеу-түсіру жұмысы үшін тиісті жабдық пен механизм болуға тиіс.

68. Картоп пен көкөніс үшін сақтау орны жерүсті, жартылай көмілген және көмілген болып салынады.

69. Көмілген және жартылай көмілген сақтау орны үшін учаске құрғақ, су баспайтын, шамалы еңіс және жерасты суы деңгейі сақтау орны негізінен 2 м төмен болуға тиіс. Мұндай сақтау орнында тұрақты ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдығы сақталады.

70. Ақтөбе, Батыс Қазақстан, Шығыс Қазақстан, Солтүстік Қазақстан, Қостанай, Қарағанды, Ақмола және Абай облыстарында сақтау орны ауаны жылытатын жылыту жүйесімен жабдықталады. Ортаңғы жолақтың жерүсті сақтау орны да жылыту құрылғысымен жабдықталады.

71. Сақтау орнына табиғи жарық түсіруге жол берілмейді. Жарық беру сақтау орны жеке учаскесінің жарық беруі қосылатын электр жарық беру көзделеді.

72. Өнімді сақтау тәсіліне сәйкес сақтау орны қамбалық, ұсақ, стеллажды және картоп пен көкөніс жәшік мен контейнерде сақталғанда ыдысты болып бөлінеді.

73. Картоп пен қызылшаны үйіп сақтау үшін қамба жабдықталады. Қамба қабырғасының биіктігі өнім қабатынан 10 – 15 см жоғары, өнімнің үстіңгі қабаты мен шығыңқы төбе конструкциясының түбі арасындағы аралық кемінде 80 см болуға тиіс.

Қамба қабырғасы қабырғадан 15 см аралықта көмілген және жерүсті сақтау орнында кемінде 60 см аралықта орнатылады.

Табиғи желдетілетін сақтау орнында қамба бір-бірінен тақтай қалқамен бөлінеді.

Қамба түбі аралығы 3 см алынбалы қалқанға шегеленген және жер астына ауа түсу үшін қалыңдығы 25 см тақтайға немесе бөренеге салынған тақтадан жасалады. Желдеткіші табиғи екінші торлы еденсіз және торлы қосымша есіксіз қамба сақтау орнын жасауға жол берілмейді.

74. Желдеткіші табиғи сақтау орнында көкөністі стеллажда сақтауға жол беріледі. Стеллаждың үстіңгі қабаты төбеден кемінде 80 см, ал төменгі жағы еденнен 40 см аралықта болуға тиіс.

Стеллаж қатарының арасы биіктігі бойынша кемінде 1 м, ал қырыққабат үшін сақтау орнында – 80 см болуға тиіс. Стеллаж ені бір жарым метрден аспауға тиіс.

Стеллаж орталық өтпежолдан екі жағына қойылады, оның ені кемінде 1,5 м. Стеллаж арасындағы жақтаудағы өтпежол ені кемінде 80 см.

75. Желдеткіші табиғи және жасанды сақтау орнында картоп пен көкөністі штабельге қойылатын контейнерде, жәшікте сақтау ұсынылады.

76. Қойма бастығы күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін үй-жайды күзетуге тапсырады. Күзетуге тапсырар алдында ол үй-жайды жинап тазалайды, жарықты сөндіреді, терезе жапқышын жабады, есікті құлыпмен бекітеді, мөр қояды. Қойма кілтін бөлім бойынша кезекшіге мөр қойылған түрде тапсырады, ал мөрді өзінде сақтайды. Қойманы қарауылдан қабылдағанда қойма бастығы барлық үй-жайды сыртынан қарап-тексереді, шатырдың ақаусыздығына назар аударады, мөр мен құлыптың бүтіндігін тексереді. Қойма бастығы қойманы ашқаннан кейін жұмыс басталар алдында барлық үй-жайды ішінен мұқият қарап-тексереді.

77. Қойма бастығы жұмыс уақытында азық-түлік пен мүліктің сақталуын қадағалауға, қойма үй-жайына бөгде адамның кіруіне жол бермеуге тиіс. Қоймада материалдық құралдың сақталуы мен жұмыс кезінде өртке қарсы қауіпсіздік шараларының сақталуына ерекше назар аудару қажет.

78. Азық-түлік пен мүлікті штабельге жинау өтпежол қалатындай жүргізіледі. Қоймада өтпежолды және шығыс жолды қордалауға жол берілмейді. Мүлікті жылыту радиаторына, электр сымға және шамға жақын қоюға жол берілмейді.

79. Қойма тиісті өртке қарсы құралмен қамтамасыз етіледі. Өрт сөндіру құралы қойманың сыртқы кіреберісіне қалқанға орналастыру қажет. Жабдықталған өрт сөндіру қалқасынан басқа, қойма жанында суы бар ыдыс пен құм салынған жәшік қойылады.

80. Материалдық жауапты адам болмаған кезеңде азық-түлік қоймасы тек ерекше жағдайда:

зілзала кезінде;

бөлімінде оқу және жауынгерлік дабыл жариялағанда;

қойма бастығы сырқатына және басқа да себепке байланысты болмағанда комиссиялық тәртіппен ашылады.

81. Қойманы ашу туралы шешімді ашу актісін жасап, бөлім командирі немесе оның орнындағы адам қабылдайды. Комиссия құрамы бөлім бойынша бұйрықта жарияланады. Комиссия құрамына міндетті түрде мүдделі емес тараптың өкілі кіреді. Құрамы кемінде 3 – 4 адам болуға тиіс. Комиссия төрағасы бөлім командирінің орынбасарларынан тағайындалады. Қойманы ашуға рұқсаттама комиссия төрағасына ресімделеді. Қойманы ашуды комиссия төрағасы комиссия мүшелерінің және азық-түлік қызметі бастығының қатысуымен жүргізеді. Азық-түлік қоймасынан материалдық құрал 3 данада ресімделген жүкқұжат бойынша беріледі, материалдық қаражатты беру туралы жүкқұжатқа комиссия төрағасының өзі қол қояды.

82. Актіде: қойма ашылған күн мен уақыт; комиссия құрамы; берілген материалдық құрал атауы мен саны немесе жүкқұжат нөміріне сілтеме; қоймаға мөр басылатын мөр нөмірі; комиссия мүшелерінің қолтаңбасы көрсетіледі.

Акт үш данада жасалады және оны әскери бөлім командирі бекітеді. Материалдық құндылықты бергеннен кейін азық-түлік қоймасы жабылады, мөр басылады және қарауыл бастығының күзетуіне тапсырылады.

Актінің бірінші данасы жүкқұжаттың бірінші данасымен бірге азық-түлік қызметінің бастығына сақтауға беріледі. Жүкқұжаттың екінші данасы алушыға, үшіншісі бөлімнің қаржы қызметіне беріледі. Азық-түлік қоймасының бастығы бөлімге келгеннен кейін оған ашу актісі мен жүкқұжаттың бірінші данасы беріледі. Ашылғаннан және берілген материал санын жүкқұжаттың үшінші данасымен салыстырғаннан кейін азық-түлік қоймасының бастығы берілген мүлікті есептен шығарады, актінің екінші данасын және жүкқұжаттың үшінші данасын жояды, актінің бірінші данасын және жүкқұжатты тапсырылған құжаттарды есепке алу кітабына қол қойып, қызметке тапсырады.

83. Жазатайым оқиғаны, жеке құрамның жарақаттануын және аварияны алдын алу мақсатында сақтау орнындағы барлық жұмыс қойма бастығының (бөлімше командирінің) тікелей жетекшілігімен қауіпсіздік техникасы қағидаларын міндетті сақтап орындалады.

84. Азық-түлікті тасу, салу, қаптамадан алу және қаптау, шағын механикаландыру құралын пайдаланып жүкті жылжыту, электр қуат беру қондырғысын қосу және өшіру қағидалары бойынша нұсқаулықтар келесі талаптарды есепке алғанда әзірленеді. Нұсқаулықта электр тогынан зардап шеккен адамдарға, күйік шалғанда және газбен уланғанда алғашқы көмек көрсету тәртібі мазмұндалуға тиіс. Нақты шарттарға байланысты қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық басқа жұмыс түрі үшін де әзірленеді. Нұсқаулықты тиісті лауазымды адам бекітеді және электр қуат жабдығын басқару пульті жанына және жұмыс орнында ілінеді.

85. Картопты, көкөніс пен жемісті сақтау кезінде қауіпсіздігін қамтамасыз ететін маңызды шарттың бірі сақтау орнын қабылдау мен сақтауға дайындау болып табылады, ол өткен жылдың картобының және көкөнісінің қалдығынан босатылғаннан кейін бірден басталады.

86. Сақтау орны мен оған іргелес аумақ жарамсыз картоп, көкөніс, жеміс-жидек қалдығынан және қоқыстан тазартылады. Барлық қоқыс, қалдық пен жарамсыз картоп, көкөніс пен жеміс белгіленген тәртіппен кәдеге жаратылады.

87. Қамба бөлшектеледі, сақтау орнынан еден ауа таратқышы, ыдыс пен құрал әкетіледі, тазартылады, жуылады, кептіріледі және қажет болса жөнделеді.

88. Сақтау орнын кептіру үшін барлық есік, люк пен желдеткіш құбыры ашылады. Жабынның, шатырдың, оқшаулағыштың жай-күйін, әсіресе мұз қатқан және су аққан жер мұқият тексеріледі. Сақтау орнындағы жылыту жүйесінің жай-күйі тексеріледі.

Сақтау орнын жөндегеннен және кептіргеннен кейін салынбалы жабдық өз орнына қойылады, құрал қоймаға әкелінеді.

89. Көкөніс қоймасына картоп пен көкөністі қойғанға дейін 20 – 25 күн бұрын ол дезинфекцияланады. Дезинфекциялау кезінде қоймадағы температура +15 немесе +16° С төмен болмайды.

Барлық есік, люк, желдеткіш құбыры мықтап жабылады, саңылау балшықпен бітеледі.

90. Дезинфекциялаудан кейін көкөністі қабылдағанға дейін екі апта бұрын сақтау орнының барлық ағаштан және тастан жасалған бөлігі 2,5 кг жаңа сөндірілген әк және сыйымдылығы 12,3 л су шелегіне 50 г мыс сульфаты есебінен дайындалған әк ерітіндісі жағылады. Ерітіндінің осы мөлшері 20 м² қабатты ағартуға жұмсалады .

91. Сақтау орнына кеміргіштердің түсуіне жол бермеу үшін саңылауға ағартқыш құю және барлық тесікті кірпіш пен әйнек сынығымен жабу, кейін цемент ерітіндісін құю керек.

92. Әскери бөлімде ақбас қырыққабат, қияр, қызанақ және ерекше жағдайда бүлінуін алдын алу үшін сәбіз бен қызылша өңделеді (ашытылады, тұздалады).

Әскери бөлім жағдайында көкөністі өңдеу оның жарамдылық мерзімін ұзартады, ассортиментін және әртүрлі тамақтандыруды кеңейтеді.

93. Ақбас қырыққабатты ашыту, қиярды, қызанақты және басқа да көкөністі тұздау ашыту-тұздау пунктінде жүргізілуге тиіс.

Әскери бөлімнің ашыту-тұздау пункті үлгілік немесе жеке жоба бойынша салынады немесе бейімделген үй-жайда жабдықталуы мүмкін.

Үй-жай азық-түлік қызметінің объектілеріне қойылатын барлық санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес болуға және суық және ыстық сумен, кәрізбен, қуат беретін және жарық беру электр желісімен, жылыту аспабымен қамтамасыз етілуге тиіс, сондай-ақ тоназытқыш камерасымен жабдықталуы мүмкін. Ашыту-тұздау пунктінің ауданы мен көлемі шикізатты, дәмдеуішті, қырыққабат ашытатын ыдысты, қиярды, қызанақты тұздау үшін бөшке мен шыны баллонды дайындау үшін жабдық мен құралдың қажетті санын орналастыруды қамтамасыз етуге тиіс.

94. Ашыту-тұздау пунктінде:

шикізат, дәмдеуіш пен тұз қорын қабылдайтын және уақытша сақталатын үй-жай (қалқа);

шикізатты сұрыптау, калибрлеу, тазалау мен жуу, дәмдеуіш дайындау, қияр мен қызанақты бөшкеге немесе шыны ыдысқа салу үшін үй-жай;

бөшкені жөндейтін және құрайтын жер, сондай-ақ сақтайтын үй-жай;

бөшкені сулайтын және дайындайтын, шыны ыдысты жуатын жер (үй-жайдағы алаң немесе бөлімше);

тұз ерітіндісін дайындайтын жабдық немесе қондырғы қойылатын жер;

ашытылған қырыққабат пен тұздалған көкөніс сақталатын үлкен күбіні, контейнер мен бөшке қойылатын үй-жай;

ұсақтап кескіш машина, өндірістік үстел, ванна, тамыр кескіш, транспортер (конвейер), қырыққабатты түсіретін машина, тұз салғыш, тауар астына қойғыш, арнайы киім шкафы, тауарлық таразысы болуға тиіс.

95. Қырыққабатты ашыту үшін бетон күбі, сондай-ақ бөшке қолданылады.

Қазіргі заманғы ашыту-тұздау пункттерінде күбі салқындатылған бөлмеде тұрады және бақылау мен жөндеу үшін қол жетімді. Цемент күбі тікбұрышты пішінде болуы мүмкін, қабырғасы мен түбі тегіс, жазық болуға, жарық болмауға тиіс.

96. Күбі иілгіш шеңбермен және бұрандалы пресспен жарақталады. Иілгіш шеңбер жасалатын қалыңдығы 4 – 5 см тақтай тегістеліп өңделеді және тығыздалады.

97. Аз мөлшерде қырыққабат ашыту кезінде үстел көкөніс кескіш (тамыр кескіш) немесе ұсақтағыш тақта пайдаланылады.

98. Жоғарыда аталғаннан басқа, ашыту-тұздау пунктінде мынадай құрал мен ыдыс-аяқ: қалайы шанышқы, шөміш, сүзгіш, тесік қасық, ұшы металл үш метрлік қада, құрал қойғыш, қырыққабат пен тұздалған көкөністі татып көру үшін ыдыс-аяқ жиынтығы, ыдыс-аяқ сақталатын тумбочка болуға тиіс.

99. Қырыққабатты ашытатын барлық ыдыс оған шикізат салу алдында мұқият дайындалады. Күбіде тесіктің болуы тексеріледі, осы мақсатта оған 2 – 3 күнге толтырып су құйылады. Егер тесік болса, құрсау салынады, саңылау бітеледі немесе оған цемент жағылады.

100. Ашытылған қырыққабаттың қараюына әкелетін ағаш иісті эфир майын және илегіш заттарды алу үшін күбі мен бөшке суды әрбір 5 – 6 күн сайын ауыстырып, 20 – 25 күн бойы алдын ала ылғылдандырылады. Кейін олар 0,2 %-ды ыстық каустикалық ерітіндімен немесе 0,5 %-ды кальцилендірілген сода ерітіндісімен мұқият жуылады, су толық түссізденгенге дейін түкті немесе капрон щетка қолданылып суық сумен жуылады. Цементтелген күбі де дәл осылай өңделеді.

101. Қырыққабатты бөшкеге және күбіге салу алдында жақсы дезинфекциялау үшін бөшке сыйымдылығының 100 кг 10 г есебінен шламды (тазартылған) күкіртпен түтіндетіп өңдейді. Күкірт белгіленген күбі түбіне тастан немесе кірпіштен жасалған қуырғышта немесе саз ыдыста жағады. Түтінмен өңдеу уақытында күбінің бетін кенеппен немесе дымқыл брезентпен, одан кейін ағаш шеңбермен жабады. Түтінмен өңдеу 8 – 10 сағат ішінде жүргізіледі, одан кейін күбі күкіртті газ иісі толық кеткенге дейін желдетіледі.

102. Күбінің су өткізбейтін ішкі бетін жасау үшін олардың қабырғасы мен түбін балқытылған парафиннің жұқа қабатымен немесе канифольден (85%), парафиннен (10%) және өсімдік майынан (5%) қоспа жағу ұсынылады. Тақтайға парафиннің қалың қабатын жағуға жол берілмейді, өйткені ол сыдырылып қырыққабатқа түседі.

103. Цементтелген ыдысты жөндеу кезінде цементтің 21 – 25 күн ішінде қататынын ескеру қажет, сондықтан шикізатты цементтелген ыдысқа осы мерзім өткеннен кейін салу керек. Цементтелген ыдысты парафиндеу кезінде балқытылған парафин қабатын щеткамен жағып, содан кейін бес қабат етіп бүктелген дәкемен қапталған ыстық электр үтікпен тегістеу ұсынылады. Бұл әдіспен парафин цементтің тесігіне өтіп, цементтелген ыдыстың қабырғасы мен өнім арасында берік қабат түзеді.

104. Бөшкенің және баспақ астындағы ағаш сүрегін ашытқан қырыққабатты алғаннан кейін тез көгеріп кетуден қорғау үшін оларды тазалап, жылы сумен жуып, бор ерітіндісін жағады. Ерітінді 10 литр суға 3 кг бор есебінен дайындалады. Әктеу гидропультпен немесе қолмен щеткамен жүргізіледі. Бөшкелерге де сыртынан осы ерітіндіні жағу ұсынылады. Әктелген бөшкелер сақтандырғыш тормен жабылады және келесі маусымға дейін осы күйде ұсталады.

105. Күкіртпен және парафинмен жұмыс істегенде қауіпсіздік қағидаларын сақтау қажет.

106. Қиярды, қызанақты және басқа да көкөністі тұздау үшін тек берік, таза, бөтен иіссіз, ағып кетпейтін құрсаудың толық саны бар бөшке ғана жарамды. Емен, бук, көктерек, жөке және шынардан жасалған бөшке қолданылады. Бөшкеде тойтармалар арасындағы тігісте, ойықта зақымданулар мен ақаулар болмауға тиіс. Тұздықтың немесе қырыққабат шырынының ағып кетуі мүмкін бөшке түбінің мықтап бекітілуіне ерекше назар аударылады.

Қырыққабатты ашыту және көкөністерді тұздау үшін қолданыстағы стандарттар талаптарын қанағаттандыратын жаңа және бұрын пайдаланылған жарамды бөшкені пайдалануға болады.

107. Құю бөшкесінің ағып кетпеуін тексеру оларды 12 сағат бойы сумен толтыру арқылы жүзеге асырылады. Егер осы уақыттан кейін су толтырылған бөшке домалау кезінде ағып кетпесе, онда ол көкөністерді тұздауға жарамды. Коррозиядан қорғау үшін темір құрсауларды бояумен жабу ұсынылады. Бөшке мұқият сыртқы тексеруден өтеді. Ластанған бөшкені жуар алдында ыстық сумен (судың температурасы 70 - 80°C) тікенекті немесе нейлон щетканы қолданып жуады.

Сым щеткаларды қолдануға тыйым салынады.

Ағып кететін және басқа ақауы бар бөшке қабылданбайды және жөнделеді.

108. Тексерілген жарамды бөшкеге сулау үшін су құйылады. Сулау процесі 15 – 20 күнге созылады), бірақ әр 3 – 5 күн сайын ауыстырылады).

Бөшке суланғаннан кейін (ыдыстың 1/3 бөлігінде) ыстық 0,08% каустикалық сода ерітіндісімен немесе 0,2% кальцийленген сода ерітіндісімен толтырылады немесе қайнаған су құйылады, 10 литр суға 8 г каустикалық немесе 20 г кальцийленген сода және сілтілі ерітіндісі бар ыдысты домалату арқылы 10 минут ұстайды. Содан кейін сілтілі ерітінді құйылады және бөшкеге қайтадан ыдыстың 1/3 бөлігіне содасыз қайнаған су құйылады. Олар қайтадан 10 минут ұсталады. Одан кейін бөшке бірнеше рет таза сумен жуылады. Жаңа және бұрын қолданыста болған бөшкенің үстіңгі тығынын бөлек жуады және булайды.

109. Бөшке өңделгеннен кейін өніммен толтыруға немесе сақтауға жіберіледі. Сақтау үшін бөшкені тауар сөресіне немесе еден сөресіне ойық саңылаулары бар тауар қойғышқа немесе жердегі сөреге жоғары қаратып қояды, содан кейін ыдыстың 1/3 бөлігіне ас тұзының 3% ерітіндісін құяды. Штабель биіктігі төрт деңгейге жетуі мүмкін

, олардың арасына ағаш брустан тығыздағыш жасалады. Штабель қалқа астына қойылады немесе күн сәулесінің әсерінен жоғарғы және бүйір жағынан қосалқы материалмен жабылады. Сақтағаннан кейін бөшке қайтадан сумен мұқият шайылып, ыдысқа салынады.

110. Ағаш тығындарды қолданар алдында қайнаған суға қайнатады, кептіреді, содан кейін төменгі (тар) ұштарын балқытылған парафинге жартысына дейін батырады. Бөшкеді тығындамас бұрын, тесілген дәке немесе боялмаған кенеп саңылауға тығылып қойылады, содан кейін балауыздалған тығын салынады. Дайындалған парафинделген тығындар таза, жабық жәшікте сақталуға тиіс.

111. Бөшкені, әсіресе жұмсақ ағаштан және кеуекті буктан жасалған бөшкені парафинмен тазарту ұсынылады. Осы мақсатта мұқият жуылған буланған бөшке кептіріледі, қақпақтары ашылады, бөшкенің ішкі қабырғасы жылытылады, ыстық балқытылған парафин бөшкеге дереу құйылады, бөшке осьтің айналасында бірнеше рет жылдам айналдырылады, осылайша балқытылған парафин бөшкенің бүкіл ішкі бетін жабады, содан кейін артық парафин қайтадан контейнерге құйылады. Парафин қатып қалмас үшін балқытылған парафині бар ыдысты үнемі ыстық суда ұстау керек. Бөшкенің түбіне қылшақпен ыстық парафин жабылады.

112. Ашыту-тұздау пунктiнiң еденi оңай жуылатын материалдан жасалуға, кәрiз басқыштары және басқыштарға қарай еңiс болуға тиiс.

Ашыту және тұздау пунктiнде тақтайда ашытылған қырыққабатты iрiктеу үшiн арнайы киiм мен жабдық жиынтығы болуға тиiс. Арнайы киiмге ақ халат, қалпақша, алжапқыш, резеңке етiк, резеңке төсенiш (бұлардың барлығы жарамды және таза болуы керек), керек-жараққа мұқият тазаланған және жылтыратылған тұтқасы бар қалайыланған шариктi шанышқы, шөмiш немесе дуршлаг, тағамдық алюминийден немесе тот баспайтын болаттан жасалған ұзын тұтқалы, сондай-ақ ашытылған қырыққабат пен тұздалған көкөнiске арналған ыдыс жатады.

Персоналдың жеке гигиенасын сақтау үшiн ашыту-тұздау пунктiнде мiндеттi түрде раковина немесе таза сүлгiмен қол жуғыш болуы керек.

113. Ашыту-тұздау пунктiнiң аумағы асфальтталуға, көгалдандырылуға және үнемі тиiстi тазалықта ұсталуға тиiс.

Қалдық пен қоқыс үшiн ашыту-тұздау пунктiнiң аумағында өндiрiстiк үй-жайдан 25 м жақын емес жерде тығыз жабылатын қоқыс жәшiгi немесе шұңқыр орнатылады.

114. Ашыту-тұздау пунктiнiң ғимаратында мiндеттi түрде жалпы кәрiз желiсiне шығатын кәрiз жүйесi орнатылады.

115. Бөшкені парафиндеу үшін Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау органдары осы мақсатта пайдалануға рұқсат еткен тағамдық парафин пайдаланылуға тиіс.

Ашыту-тұздау пунктін жабдықтау үшін пайдаланылатын барлық материалды Денсаулық сақтау министрлігі азық-түлік кәсіпорнында пайдалануға рұқсат етуге тиіс.

116. Ашыту-тұздау пунктінде жұмыс істейтін адамдар барлық қауіпсіздік техникасы қағидаларын жақсы білуге және орындауға тиіс.

Электр жетегі бар барлық механизм жерге тұйықталуға, олардың жанына резеңке төсеніштер қойылып, жұмыс және қауіпсіздік техникасы қағидалары жазылған тақтайшалар ілінуге тиіс.

Механизмді жұмысқа дайындау кезінде электр қозғалтқыштарының жұмысқа жарамдылығын, олардың желіге қосылуының дұрыстығын тексеру қажет. Бұл жұмысты электрик жүргізуге тиіс.

Жетек белдіктерінің, конвейер таспаларының, қозғалатын бөліктердің қоршауының жарамдылығы тексеріледі. Барлық машина бос жүріс кезінде сынақтан өтеді.

Қозғалыс кезінде немесе жетек қосулы кезде механизмге техникалық қызмет көрсетуге, жөндеуге тыйым салынады.

Күкіртпен түтіндету әдісімен ашыту-тұздау пунктінің үй-жайын дезинфекциялау кезінде жұмысшылар оқшаулағыш газтұмшада жұмыс істеуі керек.

Ішінара таңдалған қырыққабаты бар күбеде зиянды газдар жиналуы мүмкін. Сондықтан, күбеден қырыққабатты іріктеу кезінде кем дегенде екі адам жұмыс істеуі керек, олардың біреуі үнемі жоғарыда болады. Төменде орналасқан белбеу қауіпсіздік арқанымен байланады. Екеуінде де оқшаулағыш газтұмша болуға тиіс.

117. Әскери бөлімде тұздалған балықты, томат пастасын және өсімдік майын сақтау үшін, әдетте, бөлек сақтау орны жабдықталады (жертөледе). Онда:

стелаждар мен тұғырлар;

термометр және психрометр;

гір жиынтығы бар тауар таразысы;

ыдысты ашуға арналған мүкәммал;

өртке қарсы құрал-сайманды тазалауға арналған шаруашылық құрал-сайман жиынтығы болуға тиіс.

118. Қойма үй-жайы мен сақтау орнының жабдығы азық-түлік қызметі объектілеріне қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес болуға және өрт қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тиіс.

Үй-жайды тазалау жұмыс күнінің соңында күніне кемінде бір рет жүргізіледі. Әрбір азық-түлік пен мүлікті босатқаннан кейін төгілген азық-түлік, кір және т.б. сыпырылады, сыпырғыштар мен қоқысты жинау үшін әрбір қойма тығыз жабылатын қақпағы бар қабылдағыштармен (жәшікпен) жабдықталады. Жәшік жүйелі түрде тазаланып, дезинфекциялануға тиіс.

Тазалау құралы жұмыс аяқталғаннан кейін осы мақсат үшін арнайы жасалған шкафқа орналастырылады. Қойма үй-жайын қабырғадан, төбеден, азық-түлік салынған

ыдысдан, сөреден, стеллаждан шаңды кетіріп, күрделі жинау, қажеттілігіне қарай, бірақ аптасына кемінде бір рет жүргізіледі.

Ыдысты тазалау, жөндеу және күтіп-ұстау үшін жеке оқшауланған үй-жай бөлінеді.

119. Қойманың айналасы үнемі тазалықта ұсталуға тиіс, ол үшін:

кіреберісті, түсіру алаңын, суағарды, сондай-ақ қоймадың айналасын қабырғадан кемінде 3-5 м қашықтықта, жазда қоқыс пен шөптен, ал қыста қардан тазалау;

сақтау орнының қабырғасы мен шатырына тиетін ағаш бұтақтарын кесу;

сақтау орнында әртүрлі мүкәммал мен жабдықты сақтауға жол бермеу қажет.

Қойма объектілерін орналастыру орнында темекі шегуге, от жағуға, шөп кептіруге тыйым салынады. Өрт сөндіру құралы, су қоймасы, гидранттар мен кран үнемі пайдалануға дайын күйде ұсталуға тиіс. Олардың орналасқан жері нұсқармен белгіленеді.

120. Сақтау орнындағы ауа температурасы термометрмен, ал салыстырмалы ылғалдылығы психрометрмен өлшенеді.

Сақтау орнында ауаның қажетті температурасы мен ылғалдылығын сақтау желдету жүйесі немесе желдету арқылы ауа алмасу қарқындылығын өзгерту арқылы, ал жылытылатын үй-жайда, одан басқа, жылыту құрылғысының жұмысын реттеу арқылы қамтамасыз етіледі.

Қажет болғанда арнайы жылытқыш, ауа кептіргіш немесе калий хлориді, сөндірілмеген әк және т.б. сияқты ылғал сіңіргіш қолданылуы мүмкін.

Желдету үшін есік, терезе, люк, желдеткіш арна ашылады.

Үй-жайды желдетуге:

жаңбыр, тұман, қар жауғанда, найзағай ойнағанда, шаңды дауыл кезінде, орман (шымтезек) өртінен түтін шыққанда;

сыртқы ауаның температурасы оның қоймадағы температурасынан 5° С-тан жоғары болған кезде жол берілмейді.

121. Қоймада азық-түлік зиянкестерімен күресу шаралары жүйелі түрде жүргізілуі керек. Бұл іс-шаралар профилактикалық және жойғыш болып бөлінеді.

Профилактикалық іс-шараларға мыналар кіреді:

күнделікті қойманың үй-жайын, құрал-сайманы мен жабдығын ұдайы тазалықта және ақаусыз ұстау;

күнделікті азық-түлік пен мүлікті қабылдау, сақтау және беру кезінде санитариялық-гигиеналық қағидаларды сақтау;

күнделікті азық-түлік пен мүлікті қабылдау, сақтау және жіберу кезінде санитариялық-гигиеналық қағидаларды сақтау;

ай сайын азық-түлікті, мүлікті, қойма үй-жайын және қоймаға іргелес аумақты азық-түлік зиянкестерімен ластануын тексеру;

дайындық мерзімінде (мамыр және қараша айларында) қойма үй-жайын, жылжымалы үй-жайды, жабдықты, ыдысты және көлік құралын уақтылы ағымдағы жөндеу, механикалық тазалау және дезинфекциялау.

122. Азық-түліктің зиянкестермен залалдануын тексеру жылдың суық мезгілінде айына кемінде бір рет және аптасына кемінде бір рет ауа температурасы 10°C жоғары болған кезде жүргізіледі.

Азық-түлікті жеткізу үшін пайдаланылатын жұмсақ ыдыс, құрал-сайман мен көлік құралы қолданар алдында әр жолы тексеріледі.

123. Ағымдағы жөндеу кезінде қабырғаны, төбені, қалқаларды, арқалықтарды, карниздерді, бұрыштарды, оқпандарды кір мен шаңнан тазартуға ерекше назар аударылады. Құрылымдағы барлық жарық пен саңылау мұқият жабылады.

Кеміргіштердің қоймаға кіруіне жол бермеу үшін құбыр мен техникалық сымдардың саңылаулары цементпен, ал желдеткіш құбырдың шығатын жері көлденең қимасы 5 мм-ден аспайтын металл тормен жабылады.

Бос жер асты және екі қабатты едені бар сақтау орнында үстіңгі тақталар ашылады. Жасырын жерлер қоқыстан, төгілген өнімнен, табылған кеміргіш ұяларынан тазартылады. Шұңқырлар умен (егеукұйрық, зоокумарин және т.б.), олардың кіреберістері бетонмен және сынған әйнекпен тығыздалады немесе қаңылтыр болатпен бітеледі. Бастырма, бункерлік және түсіру алаңдары, құрал-сайман мен жабдық мұқият тазаланады. Тазалаудан кейін қоқыс үй-жайдан дереу шығарылып, өртеледі. Ағымдағы жөндеуден және механикалық тазалаудан кейін бос қойма үй-жайы, құрал-сайман мен жабдық химиялық зарарсыздандырылады (дезинфекцияланады).

124. Жою іс-шаралары кеміргіштер мен азық-түлік зиянкестерін жою мақсатында жүргізіледі және мынаны қамтиды:

кеміргіштерді жүйелі түрде жою;

қойма үй-жайын, құралдар мен жабдықтарды механикалық тазалау және химиялық зарарсыздандыру (дезинсекция);

азық-түлікті зарарсыздандыру.

Азық-түлік зиянкестерімен және кеміргіштермен күресу, әдетте, арнайы ұйым жаз мезгілінде айына бір рет және қыс мезгілінде екі айда бір рет шараларын жүргізеді.

125. Стационарлық тоңазытқыштың үй-жайы жылына кемінде екі рет дезинфекцияланады. Дезинфекциялау алдында камералар өнімнен, ыдыстан, құрал-сайманнан, тығыздағыш тақталардан, сөреден және басқа жабдықтан босатылады. Қабырға мен төбеден ескі әктеу, зең жуылады, еден ластанудан тазартылады.

Дезинфекциялау үшін ағартқыш ерітінді, антисектол қолданылады (ағартқыштың 2,5 бөлігі мен кальцийленген соданың 3,5 бөлігінің қоспасы). Дезинфекциялық ерітінді

1 м²-ге 0,5-1 литр мөлшерінде бөлменің еденіне, қабырғасына, төбесіне ретімен жұқа бүріккішпен жағылады. Камераларды өңдеумен қатар дәліз, баспалдақ және басқа үй-жай дезинфекцияланады.

Дезинфекциялаудан кейін камералар бір-екі сағатқа жабылады, одан кейін желдетіліп, кептіріледі. Кептіруден кейін қабырға мен төбелер ақтау қоспасымен өңделеді.

Камералардың металл бөлшегі, жабдығы мен едені 0,5 - 1% күйдіргіш сода ерітіндісімен тазаланып, жуылады.

Камералардың керек-жарағы, стеллажы және басқа жабдығы ластанудан тазартылады, кальцийленген соданың 1-2% ерітіндісімен жуылады.

126. Жазатайым оқиғаның, жеке құрамның жарақаттануының және аварияның алдын алу мақсатында сақтау орнында барлық жұмыс қойма бастығының тікелей басшылығымен қауіпсіздік техникасы қағидаларын міндетті түрде сақтап орындалады.

127. Қауіпсіздік техникасы қағидалары бойынша нұсқаулық мынадай жұмысты орындауды ескеріп әзірленеді:

азық-түлікті, техниканы және мүлікті жылжыту, жинақтау, қаптамадан шығару және орау;

көлік құралын тиеу және түсіру;

қырыққабатты ашыту, қиярды және қызанақты тұздау;

жіберу үшін тақтайда ашытылған қырыққабатты дайындау;

тақтайды (бетон шұңқырды) тазалау және өңдеу;

шағын механикаландыру құралын пайдаланып жүкті тасымалдау;

электр қуаты қондырғысын қосу және ажырату;

мүлікті механикалық және электрлік щеткамен тазалау.

Нұсқаулықта электр тогынан зардап шеккендерге, күйік шалғанда және газбен уланғанда алғашқы көмек көрсету тәртібі жазылуға тиіс.

Нақты шарттарға байланысты қауіпсіздік техникасы қағидалары жөніндегі нұсқаулықтар басқа жұмыс түрі үшін де әзірленуі мүмкін. Нұсқаулықты әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары бекітеді және электр қуаты жабдығын басқару пультінде және жұмыс жүргізілетін орында ілінеді.

3-тарау. Қызмет азық-түлігін, техникасы мен мүлкін сақтау жөніндегі жалпы ережелер

1-параграф. Азық-түлікті сақтаудың негізгі қағидағтары мен тәртібі

128. Сақтауға түсетін азық-түлік стандарттардың немесе техникалық шарттардың талаптарына сәкес келуге тиіс. Азық-түліктің әрбір партиясының сапасы анықтамамен немесе сапа туралы куәлікпен куәландырылады. Оны орналастыру және салу өндіру (

дайындау) мерзімі мен қоймаға кіру уақытын, ассортиментін, арналуын, қаптаманың түрін, тауарды орналастыру қолайлылығын, сақтау тұрақтылығын және басқа да белгілерді ескеріп жүзеге асырылады.

Ағымдағы қамтамасыз етуге арналған азық-түлік әскери қордан бөлек орналастырылады.

129. Қапқа, жәшікке және басқа да ыдысқа салынған азық-түлік едендік стеллажда қатарлап жиналады. Штабельдер ыңғайлылығы мен сақталатын азық-түліктің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін үй-жайдың ұзындығы мен ені бойынша бір қатарға орналастырылады.

Штабель мен қабырға арасындағы қашықтық кемінде 0,7 м, штабель арасы - ені бойынша 0,3 м және қойма үй-жайының ұзындығы бойынша 0,5 м болуға тиіс.

130. Азық-түлікті қатарлап салудың биіктігі мен тәсілі оның физикалық-химиялық қасиеті мен сапалық жай-күйін, ыдыстың түрін, жыл мезгілін, қойманың желдету жүйесінің конструкциялық орындалуын ескеріп қабылданады. Кез келген жағдайда штабельдің үстіңгі кесіндісінен төбеге дейінгі қашықтық кемінде 0,5 м болуы керек.

131. Азық-түлік өзара оқшауланған үй-жайда (секцияда) орналастырылады. Үй-жай (секция) жеткіліксіз болса, біртекті азық өнімін немесе осындай азық өнімін бірге сақтауға жол беріледі.

Азық-түлікті мынадай топқа бөліп орналастыру ұсынылады:

ұн, жарма, бұршақ дақылдары, макарон өнімі, жарма концентраты;

кант, шай, кофе, какао, кептірілген нан, галета, печенье, құрғақ сүт, жұмыртқа ұнтағы, құрғақ кисель;

лавр жапырағы, бұрыш, қыша, кептірілген көкөніс, кептірілген жеміс, көкөніс концентраты;

сүт, көкөніс, жеміс-жидек консервілері, балық сығындысы мен шырыны, кептірілген жеміс;

өсімдік майы, қызанақ өнімі, ашытылған және тұздалған көкөніс, тұздалған балық; сиыр майы, сүт және сүт өнімі (сүзбе, қаймақ, кілегей, ірімшік);

ет және ет-өсімдік консервілері;

жаңа піскен ет және қосалқы өнім;

балғын балық;

балғын картоп және қызылша;

жаңа піскен қырыққабат;

пияз;

балғын сәбіз;

балғын тәтті бұрыш;

аскөк;

тұз.

132. Азық-түлікті бір қойма үй-жайында мынадай топқа бөліп орналастыруға жол беріледі:

ылғалдылығы төмен азық өнімі – ұн, жарма, бұршақ дақылдары, макарон өнімі, крекер, галетка, қант, шай, кофе, тағамдық концентрат, кептірілген көкөніс, дәмдеуіш, тұз және т.б., сондай-ақ консервіленген азық өнімі, жеміс және көкөніс шырыны, картоп пен қызылша, жаңа піскен қырыққабат, сәбіз, пияз;

томат-паста, ашытылған және тұздалған көкөніс, тұздалған балық, өсімдік майы.

Өнімі бар штабельді орналастыру кейбір өнімнің иісін басқаларға беруді болдырмауға тиіс.

133. Бір тоңазытқыш камерада еттің, балғын балықтың, ет өнімінің, балық өнімінің, сүттің, сүт өнімінің, майдың және жұмыртқаның аз қорын қысқа мерзімге сақтауға жол беріледі.

134. Азық-түлікті сақтау ұзақтығы мен босату кезектілігі оның сапалық жай-күйі мен өндіру уақытын ескеріп айқындалады. Бірінші кезекте бұрын шығарылған өнім шығарылады.

135. Сақтау режимі (температура және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, жарық беру, желдету және т.б.) азық-түліктің әр тобының физикалық-химиялық қасиеттерін ескеріп орнатылуға тиіс. Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын тәулігіне екі рет, таңертең және кешке өлшейді. Өлшеу деректері ауа температурасы мен ылғалдылығын тіркеу карточкасына енгізіледі (осы Нұсқаулыққа 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша), ауаның салыстырмалы ылғалдылығын есептеуге арналған кесте осы Нұсқаулыққа 3-қосымшада көрсетілген.

136. Азық-түлік зиянкестерімен және олардың тіршілік ету өнімімен залалданған азық-түлік механикалық тазалау, кептіру, суыту, мұздату немесе газдандыру арқылы өңделеді.

Ұн, жарма, кептірілген көкөніс пен жеміс әртүрлі сұрыптау машинасын қолданып механикалық тазартудан өтеді.

Азық-түлікті кептіру арқылы өңдеу кептіргіш шкафта, ал олар болмаған жағдайда наубайханада немесе арнайы жабдықталған пеште жүзеге асырылады.

Кептіру азықтың физикалық-химиялық қасиетін және азық-түлік зиянкестерінің түрін ескеріп, 70-тен 100°C-қа дейінгі температурада жүзеге асырылады.

137. Залалдануы өнімге енбей, ыдыс пен қаптама бетінде бірнеше зиянкестің болуымен анықталған кептірілген нан, галета, печенье, брикеттелген тағамдық концентрат, кептірілген көкөніс пен жеміс кептірілгеннен кейін сұрыпталмайды. Олар тазартылған жәшікке қайта салынып, зарарсыздандырылған сақтау орнына орналастырылады.

Зиянкестер тағамдық концентрат брикетіне, кептірілген нанға, печенье мен галетке енген кезде осы өнім жарамсыз деп танылады.

138. Сусымалы азық, кептірілген көкөніс пен жеміс қатарды ауыстыру және желдетуді күшейту арқылы салқындату мен мұздату арқылы өңделеді. Бұл тәсіл суық, құрғақ ауа райында, әдетте, кейіннен механикалық тазалау арқылы қолданылады. Азық-түлікті өңдеу санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес арнайы жабдықталған жерде, әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығының басшылығымен жүзеге асырылады.

139. Азық-түлік зиянкестерімен және олардың өнімімен залалданған азық-түлік газбен дезинсекциялау арқылы залалсыздандырылады. Азық-түлікті газбен дезинсекциялауды арнайы ұйым жүзеге асыруға тиіс. Қолданылған химиялық заттың иісі толық жойылғанша өнімді кейіннен газсыздандыру күшейтілген желдету арқылы жүзеге асырылады.

140. Өңделген азық-түлік қалғанынан бөлек сақталады және бірінші кезекте жабдықтылымға жіберіледі. Өндеудің кез келген түрінен кейін азық-түлікті пайдалану тәртібін ветеринариялық қызмет сынаманы (үлгіні) зертханалық зерттеу нәтижесі негізінде айқындайды.

2-параграф. Қызметтің техникасы мен мүлкін сақтаудың негізгі қағидаттары мен тәртібі

141. Техника мен мүлікті сақтау олардың коррозиядан, деформациядан және басқа да зақымдайтын әсерден қорғалуын, тұрақты техникалық ақаусыздығын және арналуы бойынша пайдалануға әзірлігін қамтамасыз ететін шаралар кешенін қамтиды.

Осындай шараларға:

техника мен мүлікті сақтауға арналған орынды бөлу және жабдықтау;

техниканы тазалау, жуу, техникалық қызмет көрсету және консервациялау;

техника мен мүлікті сақтау орнына орнату (қалау);

сақтау процесінде техника мен мүлікті тексеру, сақтау және жаңарту мерзімдері шектеулі техниканың жекелеген агрегаттарын ауыстыру;

сақтау процесінде техникалық қызмет көрсету;

консервациядан шығару және техника мен мүлікті арналуы бойынша пайдалануға дайындау.

142. Техниканы сақтау қысқа мерзімді – бір жылға дейін және ұзақ мерзімді – бір жылдан астам болуы мүмкін. Азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкі жабық үй-жайда немесе қалқа астында сақталуға тиіс. Техниканы жабдықталған ашық алаңда сақтауға жол беріледі.

143. Техника мен мүлікті қысқа мерзімді сақтауға қою кезінде жиынтықтаушы жабдық алынбайды.

Техника мен мүлікті ұзақ мерзімді сақтауға қою кезінде сақтаудың ерекше жағдайын қажет ететін бөлшек пен агрегат (зарядталған аккумулятор, электр аспаптары және т.б.) алынып, олардың тез шығарылуын қамтамасыз етіп, бөлек үй-жайда сақталады.

144. Техниканы қысқа мерзімге сақтауға арналған ашық алаң су баспайтын жерде жабдықталуға және периметрі бойынша дренаждық арық болуға тиіс. Алаңның беті судың ағуына арналған еңіспен тегіс болуға, қатты тұтас немесе жеке жолақ түріндегі, сақтаудағы жылжымалы машина мен техниканың жүктемесін көтере алатын жабыны болуға тиіс.

145. Сақтау орнындағы техника қажетті өтетін жерді сақтап, типі мен маркасы бойынша қатарға орналастырылады: үлгі арасында 0,5 – 0,75 м және қатар арасында 2 - 3 м.

Мүлік сөреде түрі мен санаты бойынша сақталады.

146. Бұрын пайдалануда болған техниканы ұзақ мерзімге сақтауға қою алдында оның техникалық жай-күйін тексеру, техникалық қызмет көрсету және консервациялау жүргізіледі. Қарап-тексеру және техникалық қызмет көрсету барысында анықталған кемшілік жойылады.

147. Өнеркәсіп кәсіпорнынан келіп түскен жаңа техника консервациялау және техникалық қызмет көрсету жұмысын жүргізбей сақтауға қойылады. Осы техниканың жай-күйін тексеру сыртқы қарап-тексерумен және толықтығы, бояуы және басқа да қорғаныс жабынының анықталған ақауын қалпына келтірумен шектеледі.

4-тарау. Азық-түлікті сақтау

1-параграф. Сақтау процесіндегі өнімнің сандық және сапалық өзгерістері

148. Өнімнің сапасының өзгеруі сақтау кезінде онда болатын әртүрлі процестің салдары болып табылады.

Сақтау кезінде мынадай өзгерістер орын алуы мүмкін: пішіні мен көлемінің, массасының (ұлғаюы немесе азаюы), химиялық құрамының, дәмінің, түсінің, иісі мен консистенциясының өзгеруі, жәндіктер мен кеміргіштердің зақымдауы, микроорганизмдердің дамуы.

Өнімнің пішіні мен көлемінің өзгеруі (сынық, үгінді пайда болуы, үстіңгі қабаттың қысымы нәтижесінде өнімнің төменгі қабатының зақымдануы, жұмыртқаның жарылуы) механикалық әсер нәтижесінде пайда болады.

Пішіні мен көлемінің өзгеруіне жол бермеу үшін азық-түлікті тиеу-түсіру және салу нұсқаулығын қатаң сақтау қажет.

Массаның азаюы өсімдік тектес азық-түліктің (дәнді дақыл, жеміс, көкөніс) сақталуы, төгілуі, шашырауы, ылғалдың булануы нәтижесінде пайда болады. Бұл ретте өнімнің пішіні, консистенциясы өзгереді, жеміс пен көкөніс солып, жұмсарады, құрамындағы қоректік заттар азаяды. Өнімдегі ылғалдың жоғалу мөлшері температураға, ауаның салыстырмалы ылғалдылығына, ыдысқа, азық-түлікті орналастыру тәсіліне байланысты. Жоғары температура, төмен салыстырмалы ылғалдылық және қарқынды желдету булануға ықпал етеді. Өнімнің сыртқы қабаты

ылғалды тез, ал ішкі қабаты ылғалды баяу жоғалтады. Штабельде сақталатын азық өнімі штабельдің үстінен және бүйірінен ішке қарағанда көбірек кептіріледі.

Массаның ұлғаюы (ылғалдануы) азық-түліктің сапасын нашарлатады. Өнім жұмсарады, қатып қалады, олардың бұзылуына әкелетін өзгерістер тез болады. Өнім ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жоғары қоймада сақталған кезде немесе қоймадағы температураның күрт ауытқуы кезінде ылғалдандырылады.

149. Тағамдық май мен құрамында майы бар өнім ауадағы оттегімен тотығады, альдегидтер, кетондар және организмге зиянды басқа заттар түзіледі. Бұл заттардың болуы майға ерекше ащы дәм, жағымсыз иіс береді. Төмен температурада, оттегі мен жарық болмағанда тотығу баяулайды.

150. Азық өнімін сақтаған кезде белсенділігі жоқ қосылысқа айналатын дәрумендердің мөлшері азаяды. Бұл процесті тоқтату мүмкін емес, тек азық-түліктің әрбір түрін сақтаудың оңтайлы шарттарын сақтап, баяулатуға болады.

151. Қалайыдан қаңылтыр банкадағы консервіде азық өнімнің қышқылы қалайымен әрекеттесіп, тұздар мен сутегін түзеді. Жиналған сутегі банка ішіндегі қысымды арттырады, бұл банканың қақпағы мен түбі дөңес болған кезде консервінің іс жүзінде атылуына әкелуі мүмкін; консервіде қалайы тұздарының жиналуы консервіні ұзақ уақыт сақтау нәтижесінде пайда болады. Осыған байланысты консервіні белгіленген мерзімнен артық сақтауға болмайды. Консервіні сақтау мерзімі аяқталғаннан кейін оларды өткізуге сараптамалық қорытындыға сәйкес ветеринариялық мекемеде зертханалық тексеруден өткеннен кейін ғана рұқсат етіледі.

152. Ақуыз бен суға (ет, балық, жұмыртқа) бай азық өнімі шіріткіш бактерияның әсерінен ыдырап, улы және жағымсыз иісті заттар түзеді. Өнімді 0° С-дан және одан төмен температурада сақтау арқылы шіріктің алдын алуға болады.

153. Кептірілген көкөніс пен картопта, жұмыртқа ұнтағында қара түсті қосылыс түзіледі, өнімнің түсі, бөгде дәм мен иіс өзгереді. Сақтау температурасын төмендету арқылы бұл процесті баяулатуға болады.

154. Дәмдік азық өнімін (шай, лавр жапырағы, бұрыш, қыша ұнтағы, сірке суы эссенциясы) сақтау кезінде оларда хош иіс түзетін заттардың сыртқы ортаға ұшып кетуіне байланысты иіс әлсіреуі мүмкін. Бұл шығынды шектеу үшін өнімді газ өткізбейтін контейнерде (фольга, полиэтилен, целлофан) сақтау қажет.

Қантты 0 ° С-тан төмен температурада сақтау оның сапасына кері әсерін тигізеді; кесекте ақ төмпешік пайда болады – "аусыл" (тазартылған өнімнің тесігіндегі сироптан бөлінетін қанттың ұсақ кристалының жиналуы).

Ылғалданған тазартылған қант тауар ретінде сапасын жоғалтады, кесектің беті ұсақ кристалды пленкамен жабылады; қатты ылғалданған кезде қант кесектері пішінін жоғалтып, үгінді пайда болады, түсі өзгереді.

155. Азық өнімі жақын жерде сақталатын азық-түліктен бөлінетін ұшпа заттарды сіңіре алады. Бөгде иістің пайда болу себептері сонымен қатар, ыдыс, қаптамаға

арналған қағаз, азық өнімін жеткізу үшін пайдаланылатын көлік болуы мүмкін. Бөгде иістің пайда болуын болдырмау үшін азық-түлікті өткір иісті заттармен және өніммен бірге сақтауға тыйым салынады.

156. Кейбір азық-түлік өнімінде тағамдық заттар еріген күйден кристалды күйге ауысады, оның нәтижесінде осы азық-түлік өнімінің консистенциясы өзгереді. Кристалдану көбінесе қант мөлшері жоғары азық өнімінде ұзақ уақыт сақтау нәтижесінде пайда болады. Кристалданудың алдын алу үшін азық өнімінде олар үшін белгіленген мерзімнен аспайтын оңтайлы шарттар орындалған жағдайда сақталуға тиіс керек.

157. Азық өнімінің көгеруі зең саңырауқұлағының әр түрінің дамуы нәтижесінде пайда болады. Зақымдалған өнімнің бетінде ақ, сұр, қара немесе жасыл түсті үлпілдек жабын пайда болады. Азық-түлік өнімінде жағымсыз көгерген иіс пайда болады. Азық-түлік өнімі ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан асқанда сақтаған кезде көгеруге ұшырайды. Өнімнің көгеріп кетуіне жол бермеу үшін қойманы жүйелі түрде дезинфекциялау және сақталатын азық-түліктің сапасы мен сақтау тәртібін жүйелі түрде бақылау қажет.

158. Өнімде бактерияның кейбір түрі дамыған кезде оларда ашытудың әр түрі (спирт, сүт қышқылы, май қышқылы, сірке қышқылы) жүруі мүмкін. Нәтижесінде өнім жағымсыз дәм мен иіске ие болады, сілекейі ағып, тұтынуға жарамсыз болып қалады. Микроорганизмнің дамуын болдырмау үшін азық-түлікті сақтаудың оңтайлы шарттары мен мерзімін сақтау, қойманы жүйелі түрде айына бір рет желдету, дезинфекциялау және сақталатын азық-түліктің сапасына жүйелі бақылауды жүзеге асыру қажет.

159 Жәндіктер (кене, қоңыз, көбелек, шыбын) және тышқан тәріздес кеміргіштер (тышқан, егеуқұйрық) тағамның бұзылуына әкеледі. Олар өнімді өз секрециясымен және мәйітімен жояды, бүлдіреді және ластайды, өнімге қоздырғыштарды енгізеді.

Өнімнің жәндіктер мен кеміргіштермен ластануын болдырмау үшін қойманың жай-күйін жүйелі түрде бақылап, кемінде айына бір рет (жаз мезгілінде) және екі айда бір рет (қыс мезгілінде) дезинфекциялау, дератизациялау шараларын жүргізу қажет.

2-параграф. Сақтау процесінде азық-түліктің органолептикалық сапасын айқындау

160. Сақталатын азық-түліктің сапалық жай-күйін тексеру келесі лауазымды тұлғалармен орындалады: әскери бөлім командирінің материалдық-техникалық қамтамасыз ету бойынша орынбасары (тыл бойынша) жылына кемінде екі рет, азық-түлік қызметінің бастығы –кемінде екі айда бір рет және азық-түлік қоймасының бастығы - күнделікті ұдайы белгіленген мерзімде жүзеге асырады. Тексеру кезінде лауазымды тұлғалар сақталатын азық-түліктің сапасына органолептикалық баға береді.

161. Азық өнімі сапасының органолептикалық көрсеткішіне сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, дәмі жатады. Органолептикалық бағалау азық-түліктің сыртқы түрін

тексеруден басталады. Егер азық-түлік буып-түйілген болса, онда қаптама мен оның қауіпсіздігі, сондай-ақ ыдыстың таңбалануы бағаланады.

162. Сыртқы түрі азық өнімі туралы жалпы көрнекі әсерді сипаттайды. Жаңа піскен көкөністі бағалау кезінде, ең бастысы, олардың пішіні мен түсі болып табылады.

163. Азық-түліктің түсін күндізгі шашыраңқы жарықта немесе спектрлік құрамы бірдей жасанды жарықта (люминесцентті жарық беру) анықтау қажет. Бұл көрсеткішті анықтау кезінде азық-түліктің түсі тиісті мемлекеттік стандарттардың талаптарымен салыстырылады және түс айырмашылығы белгіленеді.

164. Иіс иіс сезу арқылы анықталады. Иісті жақсы қабылдау үшін ұшпа заттардың булануына қолайлы жағдай жасалады, мысалы, өнімнің бетін ұлғайту немесе оның температурасын арттыру. Сонымен, өсімдік майының иісі оны қолдың басының сырт жағына жағып, ысқылағаннан кейін, ал ұн мен жарма алақан деммен жылынғаннан кейін анықталады. Тығыз консистенциясы бар азық-түліктің (ет, балық) иісін анықтау үшін "пышақ сынамасы" қолданылады. Қыздырылған пышақ өнімнің бүлінуге барынша бейім жеріне терең енгізіледі және алынғаннан кейін иіс тез анықталады. Мұздатылған азық өнімі ерітіледі. Егер қандай да бір иіс қатты байқалмаса, жақсырақ тану үшін тартылған ауаны тыныс алуды тоқтату арқылы біраз уақыт ұстау ұсынылады. Иісті бағалау кезінде тағамның осы түріне тән емес бөтен иістің (көгерген, зеңді және т.б.) болуы анықталады.

165. Консистенцияны азық өніміне қол тигізу, сұқ саусақпен және бас бармақпен ақырын ұстап көру, сондай-ақ күш қолдану – басу, тесу, кесу (тартылған ет, желе, ет, джем), жағу (паста, джем), шайнау (қырыққабат, қияр, кептірілген нан), түрту (тоназытылған азық өнімі) арқылы анықтайды.

Салқындатылған ет пен балықтың серпімділігін, нан үгіндісінің піскенін, азық өнімі бетінің тегістігі мен кедір-бұдырлығын, ұнның ұнтақталу дәрежесін саусақпен анықтайды.

Консистенциясы ауыз қуысының жанасу сезімімен, өнімнің тығыздығымен, жабысқақтығымен және қысыммен анықталады (мысалы: консистенциясы сұйық, сироп тәрізді, қою, тығыз немесе қытырлақ). Кейбір азық өнімінің консистенциясы көзбен көру арқылы да бағаланады, мысалы, сұйықтық құйылған кездегі тұтқырлығы немесе араластырылған кездегі өнімнің тығыздығы. Консистенцияны бағалау кезінде нәзіктік, шырындылық, серпімділік, тығыздық, кедір-бұдырлық, қаттылық, сынғыштық, жұмсақтық, біртектілік, қатты бөлшектің болуы (мысалы, қызанақ өніміндегі құм) ескеріледі.

166. Дәм – бұл тілдің шырышты қабығының дәм бүршігінде орналасқан дәм сезу бүршігі қозған кезде пайда болатын сезім. Төрт негізгі дәм бар: ащы, тәтті, қышқыл және тұзды. Барлық басқа түр олардың комбинациясы болып табылады: ащы-тұзды, тәтті-қышқыл, ащы-тәтті және т.б. Дәм сезудің мынадай түрі болуы мүмкін: тұтқыр, өткір, күйдіргіш, жабысқақ, сергітетін, күйдіретін, майлы, ұнды. Дәмі мен дәмдік сезімі

өнімнің температурасына байланысты. Сондықтан дәмі 20 – 40° С температурада анықталады. Өнімнің дәмін анықтау кезінде иіс сезудің әсерін азайту үшін мұрынды мықтап қысып, тыныс алуды тоқтату керек. Дәмдік сезім әртүрлі жылдамдықпен көрінеді: тұзды дәм бірден қабылданады, тәтті және қышқыл дәмге реакция баяу, ащы дәмге өте баяу.

Органолептикалық бағалау кезінде бөгде дәмнің (тұщы, аса тұздалған, ащы және т.б.) болуы белгіленеді. Сапасыз өнімді талдау кезінде дәм сынамасы жүргізілмейді.

3-параграф. Ұн мен жарманы сақтау

167. Түсіру кезінде ұн мен жарманы қабылдау кезінде ыдыстың және тігістің жай-күйі, таңбалануының дұрыстығы мұқият тексеріледі. Қап тығыз, берік, таза, құрғақ, зиянкестермен зақымданбаған және бөгде иіссіз болуға тиіс.

Қоймаға стандартты салмақта қапта жеткізілетін ұн мен жарма орынның санын қайта есептеу арқылы қабылданады. Зақымдалған қаптағы өнім тиісті актіні ресімдеп, нақты салмағы бойынша қабылданады.

168. Ұн мен жарманы қоймаға орналастыру олардың түрлік және сорттық құрамын, өнім сапасының сақталу шарттын ескеріп және қойма үй-жайының болуына байланысты жүзеге асырылады.

Ұн мен жарма белгіленген салу қағидаларын сақтап, штабельдерге орналастырылады, ағымдағы жабдықталым азық өнімінің бір бөлігі жәшікте сақталуы мүмкін.

169. Ұн мен жарма салынған қап қатарға "үшкірленіп" тура (салмасы бойынша) салынады. Қапты "үшкірлеп" салу мынадай тәртіппен жүзеге асырылады: екі қаптың бүйірі бір-бірінің жанына қойылады, үшінші қап осы қапқа бір-біріне қарама-қарсы қойылады; екінші қатар бір қаптың бірінші қатардағы екі параллель қаптың үстіне көлденең келетіндей етіп, ал қалған екі байланыстырушы қаптың үстіне көлденең және бойлық қап салынады.

Жақсартылған желдетуді (жоғары ылғалдылықпен) қажет ететін сақтау үшін ұн мен жарма "төртбұрыштап" салынып (қатарлап салу арқылы), қаптар мынадай болып орналастырылады: бірінші қатардың екі қапшығы олардың арасындағы кішкене саңылауға параллель орналастырылады, келесі жұп қаптың екінші қатары біріншісіне көлденең, ал үшінші жұп екіншісіне, біріншісі сияқты және т.с.с. Қатарлап салу арқылы қатардың биіктігі алты қатардан аспауға тиіс. Қаптарды "бестікпен" салуға да болады.

170. Сақтау, жеткізу және тиеу-түсіру жұмысы кезінде ұн немесе жарма салынған қаптың қауіпсіздігіне мұқият бақылау орнатылады. Кеміргіштер тескен, жыртқан немесе зақымдаған қаптарды дереу жөндеуге немесе берік қаппен ауыстыруға, ал азық өнімі електен өткізіліп, қайта толтырылуға тиіс.

Азық-түлік салынған қапты тасу үшін ілмекті, "ілгекті" қолдануға жол берілмейді.

171. Осы Нұсқаулыққа № 4 қосымшаға сәйкес штабельдерді салу биіктігі ұн мен жарманың ылғалдылығына және қоймадағы ауа температурасына байланысты белгіленеді.

172. Ылғалдылығы 17%-ға дейінгі күріш пен жарма биіктігі 8 қатардан аспайтын штабельге реттеп салынады. Салмағы 50 кг арпа жармасы мен қабығы аршылған асбұршақ салынған қапта сақтаған кезде штабельдердің биіктігін 2 қатарға арттыруға болады.

Климаты ыстық ауданда жылы мезгілде реттеп салу биіктігі тиісінше бір-екі қатар қапқа азаяды.

Ұн мен жарманы қысқа мерзімге (бір айға дейін) бірге сақтаған кезде реттеп салу биіктігі көктем-жаз мезгілінде 12 қатар, күз-қыс мезгілінде 14 қатар болуы мүмкін.

173. Ұн таза, құрғақ, желдетілетін үй-жайда қоршаған ортаның температурасы +25°С аспайтын және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70 – 75%, жарма +10°С аспайтын температурада сақталады және салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайды.

174. Сақтау процесінде ұн мен жарманың сапасын сақтау үшін қойманы желдету жүргізіледі. Осы мақсатта қажет болған жағдайда ұн мен жарма салынған қапты ауыстырып салу жүргізіледі.

Штабельдерді ауыстыру мерзімі өнімнің сапасы мен жай-күйіне, сақтау мерзіміне және реттеп салу биіктігіне байланысты белгіленеді. Қатарды қайта салу кезінде қап төменгі қатардан жоғарғы қатарға және керісінше реттеп салынады.

175. Күздің және жаздың салқын кезеңін, сондай-ақ температураның тәуліктік ауытқуын қойманы желдету және өнімді салқындату үшін пайдалану ұсынылады. Штабель биіктігін арттыруға ұн мен жарма салқындатылғаннан кейін ғана рұқсат етіледі.

Көктемде жылыну басталған кезде ұн мен жарманың төмен температурасының сақталуын қамтамасыз ететін шара қабылданады. Ол үшін қойманың терезесі мен есігі жабық күйде ұсталып, қажет болғанда ғана ашылады.

Ұн мен жарманы көктемгі-жазғы сақтауға ауыстырған кезде штабель биіктігі жылыну басталғанға дейін төмендейді. Қойма сыртындағы және ішіндегі ауа температурасының күрт айырмашылығы болғанда өнімі бар штабельдің төменгі қатары он күн сайын мұқият қадағаланады.

176. Өнімді залалсыздандыру бойынша барлық жұмыс астық қорының зиянкестерімен күресу жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

177. Өнімнің қатып қалуы (ылғалдануы, сулануы), ұн немесе жарма салынған қапта көгерудің пайда болуы, температураның жоғарылауы анықталған жағдайда олардың бүлінуіне жол бермеу үшін шұғыл шара қабылданады.

Штабельде қатып қалған ұн салынған қап болған жағдайда штабель биіктігі бойынша төмендетіледі. Қайта реттеп салу кезінде ұн салынған қап көлденең жолағы

бар тақтай үстінен домалатып түсіріледі. Қатты ескірген ұн салынған қап штабельден бөлініп, түйіршіктері үгітіледі, егер одан алынған ұнның сапасы қалыпты болса, ол бірінші кезекте електен өткізіліп, сатылады.

Суланған немесе көгерген қап қатардан бөлініп, кептірілуге тиіс. Олардан алынған ұн таза пакеттерге салынады, ал қажет болғанда пайда болған қабықтар мен кесекті бөліп алу үшін електен өткізіледі.

Ылғал тиген жарма қаптан төгіліп, кептіріледі, ал түйіршіктер болған кезде електен өткізіледі. Температурасы жоғары өнімі бар штабель дереу бөлшектеліп, іріктеледі және қызып кеткен ұн немесе жарма салынған қап алынады. Ұн мен жарманы салқындату үшін қап ашылған күйінде бір-бірінен біршама алыс қойылады, ал қойма желдетіледі. Салқындағаннан кейін қап биіктігі алты қатардан аспайтын "төрттікке" реттеп салынады.

178. Сақталатын өнімнің сақталу жағдайына, жай-күйіне және сапасына олар қоймаға түскен сәттен бастап жүйелі бақылау орнатылады.

Бақылау:

ұн мен жарманың температурасын;

ұн мен жарманың дәмі мен иісін;

ұн мен жарманың, сондай-ақ стеллаждың зиянкестермен залалдануын тексеру үшін жіргізіледі.

179. Ұн мен жарманың температурасы сақтау орнына түскен кезде, одан кейін қоймадағы ауа температурасы 10°C -тан жоғары болса, айына екі рет, ал 10°C -тан төмен болса, айына бір рет сақтау кезінде өлшенеді.

Сақтауға жарамсыз жарманы (жүгері, тары, сұлы), сондай-ақ жарма, бидай, қарақұмық, күріш, арпа және аршылған бұршақты температура бойынша әрбір бес күн сайын бақылап отырады.

4-параграф. Макарон өнімін сақтау

180. Макарон өнімі ыдысқа салынбай, штабельдерге реттеп алып сақталады.

181. Макарон өнімін сақтауға арналған үй-жай таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған, атмосфералық жауын-шашын әсерінен қорғалған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын және температурасы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын болуға тиіс. Макарон өнімін қатты иісі бар өніммен бірге сақтауға жол берілмейді.

182. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жоғары қоймада макарон өнімі көгеріп, зиянкестер тез зақымдайды, ал салыстырмалы ылғалдылығы 50%-дан төмен болса кеуіп, көп сынық болады. Температураның күрт ауытқуы және тоңазыту кезінде өнімнің бетінде сынықтар мен үгінділердің пайда болуына ықпал ететін жарық пайда болады. Макарон өнімі стеллажға:

гофрленген картоннан жасалған жәшікке салынған – 6 қатардан артық емес;

қағаз қапта – 7 қатардан артық емес.

5-параграф. Нанды сақтау

183. Қоймаға нан салқындатылған күйінде қабылданады: сәуірден қазанға дейінгі кезеңде 6 сағаттан ерте емес, қарашадан наурызға дейінгі кезеңде пісіргеннен кейін 4 сағаттан ерте емес.

Сұрыптық ұннан жасалған барлық даналап және ұсақ даналап жасалған бұйымды ыстық күйінде, бірақ пісіргеннен кейін 6 сағаттан кешіктірмей қабылдауға болады.

Нанның тиісті пішіні мен түсі, ал сыртқы беті жарылмаған болуға тиіс.

Нанды +6°C-тан төмен емес біркелкі температураны ұстау мүмкіндігімен қамтамасыз етілген, жоғары қыздыру немесе салқындату көзінен оқшауланған бөлмеде сақтау керек.

184. Нанды жеткізу секцияға бөлінген және нан салынған лотокты немесе олардың ішінде орналасқан сөрелі орнату үшін бұрышы бағыттағышпен жабдықталған, берік шанағы бар арнайы жабдықталған автомобильде немесе арбада жүзеге асырылады.

Ерекше жағдайда медициналық қызметтің рұқсатымен өнімді лотокқа, жәшікке немесе себетке таза матамен, одан кейін брезентпен жабылған жағдайда жалпы мақсаттағы автомобильмен жеткізуге жол беріледі.

185. Нанды сақтауға арналған үй-жай таза, құрғақ, әктелген немесе ашық түсті бояумен сырланған, жақсы желдетілген, зиянкестермен зақымдалмаған, қабырғасы мен төбесі көгермеген, жақсы жарықтандырылған болуға тиіс.

Үй-жай жылжымалы стеллажбен немесе стационарлық сөремен – стеллажбен және лотокпен жабдықталған. Сөре – стеллаж, лоток пен жәшік жақсы тегістелген ағаштан жасалған, өнімге сіңіп кететін шайыр немесе басқа иісі жоқ, сондай-ақ нанның пішіні бұзылмайтындай көлемде болады.

Нанды шаң мен шыбыннан қорғау үшін стеллажға ашық түсті матадан жасалған перде ілінеді.

Нанды өткір иісті немесе ластаушы өніммен және мүлікпен бірге сақтауға тыйым салынады.

Нанды жинауға және сақтауға арналған үй-жай, стеллаж, лоток пен жәшік үнемі таза болуға тиіс.

186. Сақтауға және тасымалдауға арналған нан осы Нұсқаулыққа 5-қосымшада көрсетілген тәртіппен реттеп салынады.

6-параграф. Кептірілген нанды сақтау

187. Көп қабатты қағаз крафт-қапқа немесе фанера, тақтай, картон немесе дәнекерленген қаңылтыр жәшікке салынған кепкен нан ыдысқа салмай сақталады.

188. Кепкен нанды сақтауға арналған үй-жай таза, жақсы желдетілген, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған болуға тиіс.

189. Кепкен нанды қатты иісі бар, нан қорын зиянкестермен зақымдау мүмкін болатын азық өнімімен, сондай-ақ ұнмен және басқа да азық өнімімен бірге сақтауға жол берілмейді.

Кепкен нан сақтаудың анағұрлым қолайлы шарттары: температура + 6 °-тан төмен емес және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайды.

Кепкен нан салынған қап пен жәшік стеллажға биіктігі 15 қатардан аспайтындай етіп реттеп салынуға тиіс.

Кепкен нанның үгілуін болдырмау үшін қапты тығыз қатармен реттеп салу қажет.

7-параграф. Галеталар мен печеньеелерді сақтау

190. Зауыттық орамада жеткізілетін галета мен печеньеелер ыдысқа салмай сақталады.

Галета құрғақ, таза, жақсы желдетілетін үй-жайда, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған, температурасы +18°C-тан аспайтын және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын жағдайда сақталады; печенье - +12-ден +23°C-қа дейінгі температурада және ылғалдылығы 75%-дан аспайтын температурада; солтүстік өңірге және жетуі қиын аудандарға жөнелтілетін печенье +18°C температурада және ылғалдылығы 75%-дан аспайды. Оларды сақтау мерзімі 6 ай.

Осы азық өнімін қатты иісі бар азық өнімімен бірге сақтауға жол берілмейді.

191. Печенье мен галета салынған жәшік биіктігі 2 м аспайтын стеллажға реттеп қойылады, жылу көзінен және су құбырынан аралық 1 м кем болмауға тиіс.

8-параграф. Құрғақ үлесті сақтау

192. Құрғақ үлесті қабылдау кезінде ыдыстың, қаптаманың жай-күйіне, салынған өнімнің толықтығына және сапасына назар аударылады.

Құрғақ үлес таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайда, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған, ауа температурасы +4-тен +27°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 70%-да сақталады.

193. Сақтау кезінде құрғақ дәнекерленген жәшік биіктігі сегіз қатардан аспайтын стеллажға реттеп салынады. Екінші қатардан бастап қораптарды деформациядан қорғау үшін фанера немесе картон әр екі қатарға төселеді.

9-параграф. Тағам концентраты мен кисельді сақтау

194. Тағам концентраты мен кисельді құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, азық-түлік зиянкестерімен зақымдалмаған үй-жайда сақтайды. Қоймаға майдың тотығуына ықпал ететін күн сәулесі түспеуге тиіс.

Қойма үй-жайындағы ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан, температурасы 20°C-тан аспауға тиіс.

195. Өнімді сақтау кезінде концентраты бар жәшік стеллажға биіктігі бойынша сегіз жәшіктен аспайтын қатарға реттеп салынады. Екінші қораптан бастап ауа айналымын жақсарту үшін жәшік қатары арасында қалыңдығы кемінде 2 см болатын рейка төселеді.

196. Тағам концентраты мен құрғақ кисель тез бұзылатын өніммен, сондай-ақ өткір иісті және гигроскопиялық өніммен бірге сақтауға жол берілмейді.

10-параграф. Қантты сақтау

197. Қантты қабылдау кезінде ыдыстың жай-күйіне ерекше назар аударылады. Су тиген, ақауы бар немесе лас ыдыстағы қант кептіріледі және ыдысқа салынады.

198. Ұнтақ қантты сақтаудың оңтайлы шарты ауа температурасы 0-ден +30 °C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайды, шекер – ауа температурасы 0-ден + 30°C дейін және ауаның ылғалдылығы 80%-дан аспайды.

Қанттың жоғары гигроскопиялық қасиетіне байланысты оны тасымалдау, түсіру және сақтау кезінде ылғалдану мүмкіндігінің толық жойылуын ескеріп, оны сақтау шарттарына ерекше назар аударылады. Сақтау температурасының ауытқуы қанттың ылғалдануына әкеледі.

199. Едені цементтелген немесе асфальтталған қоймадағы шекер салынған қап, жәшік пен пакет таза брезентпен, жабынмен, шүберекпен немесе қағазбен жабылған стеллажға реттеп салынуға тиіс.

200. Қанттың сапасы сақталған жағдайда қысқа мерзімді сақтау үшін қапты, жәшікті асфальтталған немесе цементтелген еденге полиэтилен пленкасына қоюға жол беріледі. Ағаш едені бар сақтау орнында брезент, жабын, шүберек немесе полиэтилен пленкасы ластанудан және ылғалдан қорғау үшін екі төменгі қатарға орап, тікелей еденге төселеді.

201. Шекер мынадай биіктікте реттеп салынады:

1,8 м – сығымдалған, қапқа салынған шекер;

5 м - тақтай жәшікке салынған шекер;

2 м - картон жәшікке және қаптамаға салынған шекер.

Штабель сапасы бойынша біртекті шекерден, стандартты салмағы бірдей, бір түрдегі ыдысқа салынған ыдыстан жасалуға тиіс. Қант салынған қапты үйіп салған кезде аузын үйменің ішкі жағына қаратып қою қажет. Қант салынған қаптың құлауына, сүйретілуіне, сондай-ақ ыдысты зақымдауы мүмкін металл ілгектер мен басқа да құрылғыны қолдануға жол берілмейді.

11-параграф. Шайды, кофені, какао мен шоколадты сақтау

202. Шай, кофе, какао мен шоколад қаңылтыр банкаға, бумаға, қорапқа, полимерлі және аралас қаптама материалдан жасалған пакетке, тақтайшаға, фанера жәшікке, гофрленген картон жәшікке немесе тығыздалған қағаз қалыпқа оралған тақтайшаға өлшеп салынған күйде келеді. Көрсетілген азық өнімін қабылдағанда жәшікті қайта есептеу, қаптамасын және таңбалануын тексеру жүргізіледі. Одан басқа, жәшікке салынған банка, қорап, қап немесе плитка санын іріктеп тексеру жүргізіледі, қажет болғанда өнімнің сапасы тексеріледі.

203. Шай, кофе, какао және шоколад салынған жәшік таза, құрғақ, желдетілетін, азық-түлік зиянкестерімен ластанбаған үй-жайда мынадай шарттарды сақтап, сақталуға тиіс:

шай, кофе, какао – салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайды;

шоколад +19-дан +25°С-қа дейінгі температурада, салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайды.

Жәшік едендегі стеллажға немесе шай 5 жәшіктен, кофе, какао, шоколад 8 жәшіктен аспайтын биіктікте реттеп қойылады.

Мыналарға:

ауа температурасы мен ылғалдылығының күрт ауытқуына;

сақтау орнындағы ауа ылғалдылығынан асатын сыртқы ауаның ылғалдылығы кезінде қойманы желдетуге;

азық өнімі бар жәшікті су және кәріз құбыры мен жылыту құрылғысының жанына 1 м жақын жерге орналастыруға;

бір үй-жайда айрықша айқын иісі бар өнімді шаймен, кофемен, какаомен және шоколадпен бірге сақтауға жол берілмейді.

11-параграф. Бұрыш, қыша ұнтағы мен лавр жапырағын сақтау

204. Қызыл және қара бұрыш, қыша ұнтағы әскери бөлімге фанера, тақтай немесе ішкі қабаты орауыш қағаздан гофрирленген картоннан жасалған жәшікке салынған ұсақ өлшемелі қаптамада (пакет, қорап, пенал және басқа) және ірі қаптамада (қос қабатты қағаз пакет, полимерлі және құралған өлшемелі қаптама материалдан жасалған пакет) түседі. Лавр жапырағы мата қапқа оралған күйде түседі.

205. Қызыл және қара бұрыш, қыша ұнтағы, лавр жапырағы құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, азық-түлік зиянкесімен залалданбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75%-дан аспайтын және температурасы 20°С-тан жоғары емес бөлмеде сақталады.

Дәмдеуіш бар жәшік пен қорап стеллажға орнатылады.

Дәмдеуішті көкөніспен, кептірілген жеміспен және көкөніс концентратымен бірге сақтауға жол беріледі.

Дәмдеуішті тез бұзылатын, гигроскопиялық және өткір иісті өніммен бірге сақтауға, сондай-ақ дәмдеуішті су және кәріз құбырына және жылыту құрылғысына жақын жерге қоюға жол берілмейді.

12-параграф. Сіркесу қышқылын сақтау

206. Сіркесу эссенциясы сыйымдылығы 0,2 литр шыны құтыға өлшеніп құйылып, картон жәшікке салынып түседі.

Табиғи тағамдық сіркесу шыны бөтелкеде жәшікке салынып түседі.

Сіркесу эссенциясы мен тағамдық сіркесу сақтық шараларын сақтап, құрғақ, таза, салқын, жақсы желдетілетін және қараңғыланған үй-жайда стеллаждадағы азық-түлік өнімінен алыс сақталады, өйткені сіркесудың эссенциясын кездейсоқ тұтыну өңеш пен асқазанның шырышты қабығын қатты күйдіруі мүмкін.

Сіркесу эссенциясы асханаға таза күйінде берілмейді, асханалық сіркесу концентрациясына дейін сұйылтылады. Сіркесу қышқылы 75 – 80% аспайтын ылғалдылық кезінде 0-ден +20°C-қа дейінгі температурада сақталады.

13-параграф. Ас тұзын сақтау

207. Ас тұзы салмағы 30 кг-ға дейінгі тақтай, фанера жәшікке немесе тұтас қағаз жәшікке өлшеніп салынған және салмағы 50 кг-ға дейінгі жөке немесе көп қатпарлы қағаз қапқа салынған шағын өлшемелі қаптамада (қорапта, пакетте) жеткізіледі.

208. Тұз жеке құрғақ, таза үй-жайда тығыз қағылған ағаш жәшікте немесе қабатының биіктігі 1,5 – 2 м аспайтын қамбада сақталуға тиіс. Қамба мен жәшік түбі еденнен 15 – 20 см көтерілмеуге тиіс.

Жәшікке өлшеп салынған салынған тұз биіктігі 10 жәшікке дейінгі еденге қойылатын стеллажға қатарлап жиналады. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспауға тиіс.

209. Тұзды қаптамасыз басқа өніммен сақтауға тыйым салынады.

210. Тұзды тиеуге, түсіруге және өндеуге арналған құрал-сайман (күрек, лом, зембіл, сыпырғыш, қылшақ-сыпырғыш және басқа) санитариялық-гигиеналық қағидаларды сақтап, тұзбен бірге арнайы шкафта сақталады.

14-параграф. Томат өнімін сақтау

211. Томат өнімі (томат пастасы, томат пюресі, томат шырыны) әртүрлі сыйымдылықтағы қаңылтыр және шыны ыдыста, полиэтилен төсемі бар және онсыз ағаш бөшкеде, штампталған фанера барабанда сақтауға түседі. Томат өнімі орын санын қайта есептеу, ыдысты сыртынан қарап-тексеру, қаптама және таңбалау сапасының, куәлігінің сәйкестігін тексеру арқылы қабылданады. Өнім сапасын бағалау органолептикалық және зертханалық тәсілмен жүргізіледі.

212. Томат өнімі ауа температурасы 0-ден +20°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын таза, құрғақ үй-жайда сақталады.

Қаңылтыр немесе шыны банка мен бөтелкеге құйылған томат өнімін барлық түрдегі консервімен бірге сақтауға болады.

Бөшке, бөтелке, банка бар жәшік биіктігі 2-ден 5 қатарға дейінгі штабельге бөшке қатары арасында қысқа ағаш бөренені төсеумен салынады.

16-параграф. Тез бұзылатын тамақ өнімін сақтау

213. Физикалық, химиялық және биологиялық тұрақсыздығына байланысты атмосфералық жағдайға, әсіресе сыртқы ауаның температурасы мен ылғалдылығына сезімтал тамақ өнімі тез бұзылатынға жатады, мұндай өнімге ет және ет өнімі, балық және балық өнімі, жаңа піскен көкөніс пен картоп, тағамдық майлар, сүт өнімі, консервілер, жемістер, жеміс шырыны және басқалар жатады.

214. Жас ет, шұжық өнімі, балық және басқа да тез бұзылатын өнім ветеринариялық және санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес дайындалған тоңазытқыш камерада сақталады, онда оңтайлы температура мен салыстырмалы ауа ылғалдылығын сақтау қажет.

17-параграф. Ет және ет өнімін сақтау

215. Жас етті сақтау режимі оның термиялық күйін ескеріп айқыналады. Термиялық күйі бойынша ет суытылған, салқындатылған және тоңазытылған болып бөлінеді.

Осылай бөлу белгісі бұлшықет қалыңдығындағы немесе ет жинағы тереңдігіндегі температура болып табылады.

Суытылған ет – табиғи жағдайда немесе тоңазытқыш камерада бұлшықет қалыңдығында 12°C температураға дейін кемінде 6 сағатта суитын ет; тоңазытылған ет – ұшаны бөлгеннен кейін сүйектегі бұлшықет қалыңдығында 0-ден +4°C-қа дейінгі температураға дейін салқындатылған ет; тоңазытылған (тоңазытылған) ет – тоңазытылғаннан кейін температурасы - 2°C, шекті ауытқуы +1°C болатын ет; тоңазытылған ет – сүйектің бұлшықет қалыңдығында -6°C-тан аспайтын температураға дейін тоңазытылған ет.

Суытылған және салқындатылған ет қалайы немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгекте ілулі күйде сақталады. Ұша немесе жарты ұша арасындағы қашықтық кемінде бір-екі сантиметр болуға тиіс. Ұшаның, жарты ұшаның астына еттің сөлін жинау үшін қаңылтыр таба қойылады.

Тоңазытылған ет тоңазытқыш камерада, стеллажда еттегі таңбаға сәйкес түрі мен санаты бойынша сақталады. Тоңазытылған етті басқа өніммен бірге сақтауға тыйым салынады.

Жинақта тоңазытылған ет стандартты изотермиялық контейнерде немесе гофрирленген картон қорапта түседі және тоңазытқыш камерада, стеллажда сақталады. Жинақта түскен ет толық немесе толығымен дерлік еріген жағдайда (еттің

қалыңдығындағы температура -2°C және одан жоғары) ол сақтауға жатпайды және дереу өткізуді қажет етеді.

216. Сақтау мерзімі еттің термиялық күйіне және камерада қамтамасыз етілуі мүмкін температуралық жағдайға байланысты. Еттің сапасына байланысты мал дәрігері сақтау мерзімін өзгертуге құқылы.

217. Қоймаға түсетін бұлшықет қалыңдығы -6°C -тан жоғары температурада жеткізілетін ұша, жартылай ұша және жинақтағы тоңазытылған ет мүмкіндігінше қатыруға арналған камераға жіберіледі немесе дереу өткізіледі. Бұлшықет қалыңдығы -1°C және одан жоғары температураға дейін еріген ет тек қоймаға мал дәрігерінің қорытындысы бойынша қабылданады. Одан әрі мұндай ет дереу өткізіледі.

218. Үстіңгі қабатында зең анықталған ет органолептикалық сапа көрсеткіші өзгермегенде мұқият тазаланып, өткізуге жіберіледі. Еттің органолептикалық сапа көрсеткіші өзгеріп, зеңмен терең зақымдалса, қосымша үлеске беруге жол берілмейді. Оны одан әрі пайдалану мәселесін мал дәрігері шешеді.

219. Ысталған ет пен шұжық өнімі ілгекте ілулі күйде немесе арнайы жасалған ыдыста стеллажда сақталады.

Пергаменттен немесе целлофаннан жасалған ораудағы ысталған ет $4 - 12^{\circ}\text{C}$ температурада және 75% салыстырмалы ылғалдылықта 15 тәулікке дейін, гофрирленген картон қорапта 0 -ден -4°C -қа дейінгі температурада және 75% ылғалдылықта 1 ай, -7 -ден -9°C температурада және 75% ылғалдылықта 4 ай сақталады.

220. Целлофан орауда шикілей ысталған шұжық $4 - 12$ -ден $+15^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада және 75 – 78% ылғалдылықта 4 ай, гофрирленген картон қорапта 2 -ден -4°C -қа дейінгі температурада және 75 – 78% ылғалдылықта 6 ай, 7 -ден -9°C -қа дейінгі температурада және 75 – 78% ылғалдылықта 9 ай сақталады.

Жартылай ысталған шұжық гофрирленген картон қорапта $4 - 12^{\circ}\text{C}$ дейін температурада және 75 – 78% ылғалдылықта 10 күн, ауа температурасы $+6^{\circ}\text{C}$ дейін және 75 – 78% ылғалдылықта 15 тәулік, $7-9^{\circ}\text{C}$ температурада және 75 – 78% ылғалдылықта 3 ай сақталады.

221. Салқындатылған және тоңазытылған құс еті стандартты тасымалдау ыдысында түседі және тоңазытқыш камерада стеллажда сақталады.

Тоңазытылған құс еті 0 -ден $+2^{\circ}\text{C}$ -ға дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80 – 85%, өндірілген күннен бастап 5 тәуліктен аспайтын мерзімге сақталады.

Тоңазытылған құс еті (металл ыдыста немесе гофрирленген картон қорапта қапталмаған ұша) -12°C температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 – 95% $4 - 5$ ай, -15°C температурада және 85 – 95% ылғалдылықта $5 - 7$ ай, -18°C температурада және 85 - 95% ылғалдылықта $7 - 10$ ай, -25°C және одан төмен температурада және 85 - 95% ылғалдылықта $11 - 12$ ай сақталады.

Мүкәммалдық металл ыдыста немесе гофриленген картон қорапта үлбірге оралған құс ұшасы -12°C температурада және 85 – 95% ылғалдылықта 6 – 8 ай, -15°C температурада 8 – 10 ай, -18°C температурада 10 – 12 ай, -25°C температурада және 12 – 14 айдан аз сақталады.

18-параграф. Балықты және балық өнімін сақтау

222. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасына жас, салқындатылған, тоңазытылған балық түсуі мүмкін.

Жас балық қабылдағаннан кейін бірден салқындатуға жіберіледі, ал мұндай мүмкіндік болмаған жағдайда ол дереу өткізіледі.

Салқындатылған балық таза, арнайы жасалған ыдыста $+5$ -тен -1°C -қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 95%-да сақталады. Сақтау мерзімі – 2 тәулік.

223. Мұздатылған балық тоңазытқыш камерада еденге қойылатын стеллажда стандартты қаптаманың (жәшіктің, қағаз қапшықтың, себеттің және т.б.) бүтіндігін бұзбай, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 90 – 95% және -18 -ден -20°C -қа дейінгі температурада 6 – 8 ай сақталады.

19-параграф. Майды сақтау

224. Әскерді қамтамасыз етуге сиыр майы, өсімдік майы түседі. Майдың сапасы мен қаптамасының жай-күйі стандарттардың талабына сәйкес болуға және белгіленген үлгідегі құжатпен расталуға тиіс.

225. Тұздалмаған, тақтай немесе картон жәшікке салынған сиыр майы -12°C температурада және 85 – 90% ылғалдылықта 9 ай сақталады. Металл банкаға немесе жәшікке салынған май -15°C температурада және ылғалдылығы 85 – 90% 12 ай, гофриленген картон қорапқа салынған май -12°C температурада және ылғалдылығы 85 – 90% 9 ай сақталады.

Металл банкаға және гофриленген картоннан жасалған жәшікке салынған ерітілген сиыр майы -3 – -6°C температурада және 80% ылғалдылықта 12 ай сақталады.

226. Өсімдік майы арнайы бөлінген жертөледе немесе қараңғыланған үй-жайда сақталады. Ағымдағы үлеске беру үшін пайдаланылатын май қажет болғанда басқа мақсаттағы қойма үй-жайының жеке оқшауланған орнына орналастырылуы мүмкін.

Майды беру (босату) орны мынадай қағидаларды сақтаумен жабдықталады:

майы бар ыдысты орналастыру орны ұдайы тазалықта ұсталады, ағаш еден жабылған тігіспен металл қаңылтырмен қапталады;

бөшкеден майды құю тек сорғының көмегімен немесе кран арқылы жүргізіледі;

әрбір жібергеннен кейін бөшке тығынмен жабылады, ал май төгілген жер мұқият құрғатып сүртіледі.

Сақтау орнын жабар алдында ыдыстан майдың ағып кетуін тексеру керек. Бөшкені еңкейту арқылы майды мойын арқылы құюға тыйым салынады.

227. Тазартылған өсімдік майы $+18^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада және 80 – 85% ылғалдылықта 12 ай, тазартылмаған күйде 24 ай сақталады. Төмен температурада майдың тұтқырлығы артады, бұл оны жеткізу ыдысынан таратуды қиындатады. Тұтқырлығын азайту үшін мұндай майы бар бөшке шығарар алдында жылы сақтау орнына қойылады. Ашық отты қыздыру үшін қолдану, сондай-ақ шөмішпен, қалақпен ыдыстан майды алу тыйым салынады.

228. Өсімдік майын сақтау кезінде жалпы өрт қауіпсіздігі шараларынан басқа мынадай талаптар сақталады:

майды жерге қойғанда, май сіңген топырақ алынып, тазартылған жерге жаңа құм себіледі;

үй-жайдың едені майлануына қарай кезең-кезеңімен сілтілі ерітіндімен жуылады;

еденге төгілген майды тазалау үшін қолданылатын ағаш үгіндісі мен шүберек қоймадан дереу арнайы бөлінген орынға шығарылады.

20-параграф. Сүтті және сүт өнімін сақтау

229. Ағып жатқан ыдыстағы, сондай-ақ іру, қышқылдану, ашу, ластану белгісі бар сүт және сүт өнімі қабылданбайды. Сүт және сүт өнімін сақтау ұзақтығы мен режимі оның түрін, жай-күйін және өндіру мерзімін ескеріп белгіленеді.

230. Пастерленген сиыр сүті жеткізушіден түскен ыдыста $+2$ -ден $+6^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада тез бұзылатын өнімге арналған қолданыстағы санитариялық нұсқаулыққа сәйкес оны технологиялық дайындау процесі аяқталған сәттен бастап 36 сағаттан аспайтындай етіп сақталады.

231. Банкадағы стерильденген қоюландырылған сүт ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын және оң, бірақ $+20^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада өндірілуге тиіс. 0°C -тан төмен температурада сақтауға жол берілмейді.

Қант қосылған қоюландырылған қаймағы алынбаған сүтті өндірілген күннен бастап герметикалық ыдыста 0 -ден $+10^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85%-дан жоғары емес 12 айдан аспайтын және өндірілген күннен бастап герметикалық емес ыдыста 8 айдан аспайтын мерзімге сақтау керек.

232. Ұнтақ түріндегі қаймағы алынбаған құрғақ сиыр сүті 1-ден 10°C -қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85%-дан аспайтын құрғақ, таза, жақсы желдетілетін үй-жайда 8 ай бойы сақталады.

Сақтау режимін сақтамау тұздануға, ашуға, түйіршіктелуге, балықтың және көгерген иістің, осы өнімге тән емес дәмнің және басқа да кемшіліктің пайда болуына әкеледі. Сүттің ерігіштігі де төмендейді.

233. Тоңазытқыш камерасындағы сүзбе мен қаймақ бөшкеде және барабанда немесе арнайы жасалған ыдыста (фаянс, алюминий, тот баспайтын немесе қалайыланған болат

) сақталады. Бөшке мен барабанда пергаменттен жасалған астары бар қақпақ болуға тиіс. Өнімді алу және қысқа мерзімді сақтау үшін пайдаланылатын ыдыстың басқа түрін тығыз жабылатын қақпақпен жабдықталады. Бөшке мен барабанда салқындатылған сүзбе мен қаймақ 0-ден +2°C-қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80 - 85% шегінде сақталады. Қаймақты сақтау кезінде тоңазытуға жол берілмейді.

Тоңазытылған сүзбе камерада -4 және -6°C ауа температурасында және 80 - 85% салыстырмалы ылғалдылықта сақталады.

Құрғақ сүзбе мен кілегей, оның ішінде сублимациялық кептірілген сүзбе +25°C аспайтын температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85%-дан аспайтын температурада 6 – 7 ай сақталады.

234. Ірімшік мұқият тексеруден және бетіндегі зең алып тасталғаннан кейін қоймаға түседі. Зең қырып алу немесе тұзды суға малынған таза шүберекпен сүрту арқылы алынады.

Ірімшік стандартты ыдыс – ағаш жәшікте және торда немесе ыдыссыз стелажда немесе сөреде сақталады. Ыдыссыз сақтаған кезде ірімшіктің басы таза стелаж бен сөреге жалпақ жағымен қойылады, әрбір басына ауаның еркін кіруі қамтамасыз етілуге тиіс. Оңтайлы сақтау шарттары ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 – 87%-дан аспайтын және температурасы +2-ден +10°C-қа дейінгі температура болып табылады.

21-параграф. Жұмыртқаны және жұмыртқа өнімін сақтау

235. Жұмыртқаның және жұмыртқа өнімінің тек сапалысы жарамды ыдысқа салынған және стандарттар талаптарына сәйкес таңбаланған күйде сақтауға қабылданады. Жұмыртқа сапасы овоскоп жарығымен көру арқылы іріктеліп тексеріледі. Жұмыртқаны сақтаудың оңтайлы режимі 85% салыстырмалы ылғалдылықта -1-ден -2 °C-қа дейінгі температура болып табылады. Сақтау мерзімі – 6 ай.

236. Жұмыртқа ұнтағы +2°C температурада төмен емес және ауаның салыстырмалы ылғалдылығынан 60 – 70% жоғары емес 24 ай сақталады.

Жұмыртқа ұнтағын герметикалық емес ыдыста сақтау кезінде өнімдегі ылғалдылықтың болуын бақылауға ерекше назар аударылады.

21-параграф. Тез тоңазытылатын тағамдар мен консервілерді сақтау

237. Тез тоңазытылатын тағам стандартты жеткізу ыдысына жеткізіліп, сақталады. Оңтайлы сақтау режимі: температура -18°C және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 90 – 95% шегінде. Тағамды ерігеннен кейін қайта тоңазытуға тыйым салынады.

238. Ет, ет-өсімдік, балық, көкөніс, жеміс-жидек консервісі, сондай-ақ консервіленген жеміс-жидек және көкөніс шырыны сақтауға тек сапалы, таңбасы анық стандартты таза және жарамды жәшікке салынып қабылданады. Кез келген жарылу

түрінің белгісі бар консерві (түбі және қақпағы ісінген), тесілген, аққан, бүктемесі майысқан, үстіңгі бетіндегі қалайы бұзылған және қара дағы бар консерв қабылданбайды.

Банканың беті дымқыл консерві қабылдағаннан кейін құрғатып сүртіледі және құрғақ жәшікке қайта салынады.

239. Сақтау процесінде консервінің жағдайын мұқият бақылау ұйымдастырылады. Консервінің бетінде таттану пайда болған жағдайда барлық партиядағы өнім қарап-тексеріліп, сапасы тексеріледі. Егер консервілер сапалық жағдайы бойынша одан әрі сақтауға жарамды болса, тат тазаланып сүртіледі; тазартылған бетке СКҚ жақпамайы жұқалап жағылады.

240. Ет және балық консервілері ылғалдылығы 75%-дан аспайтын жылытылатын немесе жылытылмайтын үй-жайда сақталады. Консервілерді сақтау мерзімі банка түріне (штампталған, құрама немесе шыны), температура және ылғалдылық жағдайына байланысты болады.

Консервінің әрбір нақты түрі үшін сақтау шарттары қолданыстағы нормативтік техникалық құжаттамамен айқындалады.

241. Консервілерді төмен температурада сақтау ұсынылмайды, өйткені тоңазытылған кезде, әсіресе бірнеше рет, ет пен балықтың бұлшықет тіні бөлек талшыққа бөлінеді, көкөністер мен жемістер жұмсарып, пішінін жоғалтады.

Консервілерді сақтау кезінде температура мен салыстырмалы ылғалдылықтың кенеттен ауытқуын болдырмау керек.

22-параграф. Картопты, жаңа піскен және өңделген көкөніс пен жемісті сақтау

242. Картоп пен жаңа піскен көкөністі сақтау бүтіндігі мен дәмдік қасиетін сақтайтындай етіп ұйымдастырылуы керек. Сақтау процесінде картоп пен көкөністің бүлінуімен күресуде микроорганизмнің дамуына, көкөністің солып қалуына жол бермейтін және оларды үсіп кетуден сақтайтын шараларға дейін қабылданады. Бұл іс-шараларға мыналар жатады: сақтау үшін ең жақсы, төзімді сұрыпты таңдау; механикалық зақымданудан қорғау; дезинфекциялау және қойманы таза ұстау; ауру түйнекті алып тастау және негізінен, қойманы сенімді желдетумен дұрыс жабдықтау арқылы қоймадағы ауаның қажетті температурасы мен ылғалдылығын сақтау және оны сақтаудың әртүрлі кезеңінде шебер пайдалану.

243. Қоймадағы температура неғұрлым жоғары болса, көкөністегі органикалық заттардың ыдырау процесі соғұрлым тез жүреді, олардың массасының төмендеуі соғұрлым көп болады.

244. Картоп пен көкөністі сақтау қоймадағы температураның шамалы ауытқуымен қамтамасыз етілуі керек, өйткені температураның өзгеруі кезінде ауа алмасу жиілігі жоғарылайды және ысырап ұлғаяды.

Ауаның шамадан тыс ылғалдылығы ауру тудыратын микроорганизмнің дамуына ықпал етеді, ал ауа ылғалдылығы жеткіліксіз болғанда көкөніс мен картоптың өсімдік тіні қурап, жасуша құрылымының күйі бұзылып, микроорганизмнің енуіне қарсы төзімділігі әлсірейді.

245. Әртүрлі көкөніс үшін әртүрлі сақтау жағдайы қажет етіледі (температура, ылғалдылық, реттеп салу әдістері және т.б.). Сондықтан оларды бір көкөніс қоймасында бірге сақтау қажет емес.

Қырыққабат пен пиязды, картоп пен пиязды, сондай-ақ қырыққабатты басқа көкөніспен және картоппен бірге сақтауға тыйым салынады.

Көкөніс қабатындағы температура әрқашан қоймадағы ауа температурасынан $1 - 3^{\circ}\text{C}$ жоғары болатынын ескеру қажет. Көкөніс қоймасындағы ауа температурасы мен сақталатын көкөніс қабатындағы температура арасындағы айырмашылық көкөніс қоймасының құрылымына, оның жүктелу дәрежесіне, тиеу қабатының биіктігіне және желдету құрылғысына байланысты.

Картоп пен көкөніс қабатындағы температура $+1$ -ден $+3^{\circ}\text{C}$ -қа дейін сақталуы керек.

Бөлмедегі температура мен ылғалдылықты реттеуге желдету арқылы қол жеткізіледі.

246. Күзде көкөністі сақтауға қою кезеңінде қоймадан көкөніс шығаратын артық жылу мен ылғалды шығару қажет.

Бөлменің сыртындағы ауа салқынырақ және құрғақ болғанда, қойма күшейтілген желдетуге ұшырауы керек, ол үшін барлық есік, терезе, люк пен желдеткіш құбыр ашық күйде ұсталады.

247. Ылғалды, жылы ауа райында, сыртқы ауа температурасы қоймадағыдан жоғары болған кезде, бөлме жабылады, себебі оны желдету қоймадағы температураның жоғарылауына және көкөністегі ылғалдың конденсациясына әкеледі.

248. Сыртқы ауа температурасы -5° -тан төмен болғанда тұрақты суық ауа райының басталуымен сақтау орны қосымша жылытылуға тиіс. Қажет болған кезде қоймадағы температураны төмендету үшін есік күніне бірнеше рет қысқа уақытқа ашылады, есік жанында орналасқан картоп қамбасы жылыланады.

Сыртқы ауа температурасы -10° -тан төмен болғанда желдету сору құбыры арқылы жүзеге асырылады.

Қатты аяз және қоймадағы температура 0°C -қа дейін төмендеген жағдайда пеш жылытылады.

249. Сақтау орнындағы ауа температурасын жүйелі түрде бақылау үшін термометр қолданылады, ол сақтау орнының қарама-қарсы жағында еден деңгейінде, ал біреуі сақтау орнының ортасындағы қамбадағы көкөністің үстіңгі қабаты деңгейінде ілінеді.

250. Температураны бақылау күн сайын күніне үш рет жүргізіледі: таңертең, түсте және кешке; аптасына кемінде екі рет картоп пен көкөніс температурасы беткі қабатынан 25 – 30 см тереңдікте өлшенеді.

Өлшеу термометрді қамбаның соратын құбырына түсіру арқылы жүргізіледі немесе торлы түтіктерге бөлінген термометр көкөніс қабатының тереңдігіне салынады. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы психрометрдің көмегімен күніне бір рет айқындалады.

251. Картопты, көкөніс пен жемісті жеткізу және сақтау үшін жәшік табандығы мен жәшік пайдаланылады.

252. Өнімді сақтау орнына қою биіктігі ыдыстың беріктігімен, сақтау орнының биіктігімен және тиеу-түсіру құралының мүмкіндігімен айқындалады. Бау-бақша өнімін жәшік табандығы мен жәшікте сақтау кезінде қатардың биіктігі 4 – 5,5 м дейін болуы мүмкін.

23-параграф. Картоп пен көкөністі сақтауға салу

253. Картоп пен көкөніс ұзақ мерзімді сақтау үшін қалдырылған сұрыпты іріктегеннен кейін салынады. Ылғал және ластанған картоп пен көкөніс сақтауға салмас бұрын қоқыстан, топырақтан тазартылады және сақтау орны жанындағы қалқа астында кептіріледі.

Партияның жалпы массасының 2% мөлшерінде фитофторамен ластанған картоп ұзақ уақыт сақтауға қабылданбайды. Оны сақтау бөлек ұйымдастырылады және ол бірінші кезекте өткізіледі.

Сақтауға қоймас бұрын картопты топтарға сұрыптайды:

стандартты, бүтін, зақымдалмаған, ұзақ уақыт сақтауға жарамды;

стандартты емес, шамалы механикалық зақымданған және құрғақ шірік ған, тағамға жарамды.

254. Қыста сақтау үшін толық жаңа піскен, бүтін, тығыз, тұтас қауданының кесілген түбірінің ұзындығы 3 см-ден аспайтын аққауданды қырыққабат таңдалады. Қаудан тығыз бекіген немесе ақ жапыраққа дейін аршылады.

Тереңдігі үш жапырақтан асатын механикалық зақымданған, оның ішінде жарылған, шіріген, үсіген (ішінің сарғаю және қызару белгісі бар), бөгде иісі мен дәмі бар қауданды ұзақ мерзімді сақтауға қоюға жол берілмейді.

255. Ұзақ мерзімді сақтау үшін сәбіздің шаруашылық-ботаникалық сұрпы жарамды.

Сақтауға қояр алдында сәбіз сұрыпталады. Бұл ретте ауру, солған, дымқыл, зиянкестермен зақымданған, шіріген және механикалық зақымданған тамыр жемісі іріктеледі. Ол тауарлық өңдеуден өтеді және бірінші кезекте азық-түлікке жұмсалады. Бүтін, тұтас, стандартты тамыр жемісі ұзақ уақыт сақтауға қойылады.

256. Сақтауға қоймас бұрын қызылша сәбіз сияқты іріктеледі. Іріктеуден кейін бүтін және стандартты тамыр жемісі ұзақ уақыт сақтауға қойылады, ал ауру, қураған, шіріген, зиянкестермен зақымдалған мен механикалық зақымданғаны пәлектен тазартылып, бірінші кезекте тұтынылады.

257. Пияздың ащы сұрпы ұзақ мерзімді сақтауға жарамды. Ылғалдылығы жоғары өсетін аудандарда пияз сақтауға қояр алдында брезентке, қапқа және т.б. жұқалап жайылып қалқа астында немесе сақтау орнында жылытылған немесе сыртқы ауасы құрғақ стеллажда кептіріледі. Кептірілген пияздың құрғақ қабыршағындағы ылғалдылық 14-16%-дан аспайды.

Ұзақ мерзімді сақтауға жататын іріктелген пияз басы піскен, бүтін, тұтас, құрғақ, ластанбаған, қабығы жақсы кептірілген және кептірілген сабағының ұзындығы 2-ден 5 см-ге дейін болуға тиіс. Сабағы шіріген, нематодпен және кенемен зақымдалған пияз басын сақтауға қоюға жол берілмейді.

24-параграф. Белсенді желдету жағдайында картоп пен көкөністі сақтау

258. Температураның, ылғалдылықтың және жылдамдықтың белгілі бір параметрлері бар өнімнің массасы арқылы ауамен қамтамасыз етілетін белсенді желдетуді қолдану мыналарға мүмкіндік береді:

сақтауға қойылған ылғал картоп пен көкөністі кептіруге және механикалық зақымданудан болған кесілген жерін тез қалпына келтіруге, оларды тез суытып, үстіңгі бетінің сулануын болдырмауға;

сақтау кезінде өнімнің табиғи шығынын айтарлықтай азайтуға;

қамбаның (үйменің) барлық жерінде ауа температурасының, ылғалдылығының және газ құрамының бірдей жағдайын жасауға.

259. Картоп пен көкөністі сақтау процесі үш кезеңге бөлінеді:

дайындау – өнімді сақтау үшін тұрақты күйге келтіреді;

салқындату – оны оңтайлы сақтау температурасына дейін салқындатады;

сақтау – белсенді желдету арқылы ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын оңтайлы деңгейде ұстайды.

260. Картоп пен көкөністі сақтауға дайындау кезеңі екі кезеңге бөлінеді. Ең алдымен 2 – 3 тәулікке дейін ылғал күйінде алынған өнім кептіріледі, ол үшін үймеге құрғақ ауа жіберіледі. Кептіруден кейін картоп пен көкөніс мезгіл-мезгіл 7 – 15 тәулік ішінде тәулігіне 4 – 6 рет бірдей уақыт аралығында 20 – 30 минут желдетіліп тұрады.

261. Пиязды сақтау кезінде дайындық кезеңі оны кептіруге және термиялық өңдеуге азаяды, ол сабақ шірігі мен негізгі жұмсақ тінінің қоздырғыштарын жою мақсатында жүргізіледі.

262. Қырыққабат үшін дайындық кезеңі жүргізілмейді, сақтау бірден салқындатудан басталады. Салқындату кезеңінде өнімнің температурасы бірте-бірте төмендейді және оңтайлы деңгейде орнатылады. Картопты 20 тәулік бұрын 15°C-тан 4°C-қа дейінгі температурада тез салқындату түйнектің физиологиялық ауруына әкеледі. Картопты салқындатудың орташа жылдамдығы тәулігіне 0,5°C аспауға тиіс.

Қырыққабат пен тамыр жемісін баяу салқындатуға болмайды, өйткені салқындату кезеңінде мерзімінен бұрын аурумен зақымдануы мүмкін.

263. Пияз үшін салқындату кезеңінің ұзақтығы маңызды рөл атқармайды, өйткені ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70%-ға дейін құрғақ пияз басы салыстырмалы түрде жоғары температурада ұзақ және сенімді жата алады.

Белсенді желдету жүйесінің маңызды міндеті – сақтау объектісінің бетін құрғақ күйде ұстау.

264. Сыртқы ауа температурасы картоп (-1°C) пен көкөністің (тамыр жемісі -2°C , қырыққабат $-1,5^{\circ}\text{C}$) қату түктесінен төмен болған кезде белсенді желдету сыртқы және ішкі ауаның қоспасымен, яғни ішкі ауаны ішінара қайта өңдеу арқылы жүргізіледі. Картоп пен көкөністі сақтау кезінде толық рециркуляция желдету ауасы салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан төмен құрғақ болған жағдайда қолданылады.

265. Картоп пен көкөністі желдету кезінде ішінара рециркуляцияны сыртқы ауа температурасы мен өнім массасында (3°C жоғары) үлкен айырмашылық болған жағдайда да қолданады. Бұл ретте ылғал конденсатының түсуіне, сондай-ақ өнімнің солып қалуына жол берілмейді.

266. Салқындату кезінде картоп пен көкөністі тәулік бойы желдетудің ұзақтығы сағатпен белгіленбейді. Осы кезеңде картоп пен көкөністі тәулігіне 8 – 20 сағат желдетуге болады. Егер сыртқы ауа температурасы мен өнім массасының айырмашылығы 2°C немесе одан жоғары болса, онда желдетуді жүргізу ұсынылмайды, өйткені бұл жағдайда өнім тек солып қалады және салқындатылмайды.

267. Желдетілетін ауаны сақтау орнынан шығару автоматты түрде реттелетін клапаны бар жылытылған сору шахтасы арқылы жүргізіледі. Сору құрылғысы сыртқы ауадағы сору желдеткіші қондырғысы жұмыс істеп тұрған кезде толығымен ашық, ал толық рециркуляция режимінде жұмыс істеп тұрған кезде толығымен жабық болуға тиіс. Ішінара рециркуляция режимінде жұмыс істегенде сору клапаны жартылай ашылады.

268. Негізгі сақтау мерзімінде желдету жүйесі картоп пен көкөніс температурасы оңтайлыдан ауытқыған жағдайда немесе үстіңгі беті суланғанда іске қосылуға тиіс.

Қыста өнім температурасы оңтайлыдан $1-2^{\circ}\text{C}$ -қа төмендегенде оны температурасы өнім массасы температурасынан $1-2^{\circ}\text{C}$ жоғары желдеткіш ауамен жылытады. Картоп пен көкөніс массасындағы температура мен салыстырмалы ылғалдылықты белсенді желдету арқылы реттеу үшін ішінара немесе толық рециркуляция қолданылады.

269. Сыртқы ауа температурасы -3 -тен -15°C -қа дейін болғанда картоп пен көкөністі жылытқыш болмаған кезде тек сыртқы және ішкі ауаны араластыру арқылы желдетуге болады, оның температурасы өнім массасын салқындату үшін 0 -ден -1°C -қа дейін, ал температурасын көтеру үшін 3 -тен 5°C -қа дейін болуы керек. Сыртқы ауа температурасы -15°C -тан төмен болғанда желдетуді тек ішкі ауа айналымы арқылы жүргізу керек.

Егер сыртқы ауа температурасы -35°C және одан төмен болса, онда желдетуді ішкі ауаны электр жылытқышымен жылыту арқылы жүзеге асыруға болады.

270. Желдеткіш қондырғысы Электр қондырғысын орнату қағидаларының талаптарына сәйкес болуға тиіс. Желдету жүйесін пайдалануды онымен танысқан және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқау беруден өткен адамдар жүзеге асырады.

271. Белсенді желдету бар сақтау орнында жұмыс режимін автоматты түрде реттеуге арналған аспап орнатылуға тиіс. Автоматика жүйесі осы нұсқаулыққа 6-қосымшаға сәйкес электр желдеткіш пен араластырғыш клапан жұмысының белгіленген температуралық-ылғалдылық режимін қамтамасыз етуге тиіс.

25-параграф. Табиғи желдеткіші бар сақтау орнында картоп пен көкөністі сақтау

272. Осы нұсқаулыққа 7-қосымшаға сәйкес табиғи желдеткіші бар сақтау орнындағы картоп пен көкөніс қамбада, жәшік табандығында және жәшікте сақталады.

Табиғи желдеткіші бар қамбадағы құрғақ, жарамды картоп үйіндісінің биіктігі 1,5 – 1,8 м. Картоп үйіндісінің қалыңдығындағы температура қоймадағы ауа температурасынан 1 - 3°C жоғары.

273. Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы желдету арқылы реттеледі. Желдету сыртқы ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы сақтау орнындағы ауадан төмен болған жағдайда қойманың есігін, терезесін, люгін және желдеткіш құбырын ашу арқылы жүзеге асырылады.

Ылғалды және жылы ауа райында, сыртқы ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы сақтау орны ауасынан "жоғары" болғанда желдетуге жол берілмейді.

Қысқы сақтау кезеңінде тұрақты суық ауа райының басталуымен сақтау орнын жылыту бойынша іс-шаралар жүргізіледі.

Ағынды желдету тек сыртқы ауа температурасы -1°C-тан төмен болмаған жағдайда ғана қолданылады.

Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын тіркеу күн сайын таңертең, күндіз және кешке жүргізіледі, нәтиже ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын тіркеу карточкасына енгізіледі.

274. Күзде және көктемде картопты және сақтау орнын табиғи желдетумен салқындату үшін температураның тәуліктік ауытқуын және -2°C-қа дейінгі аязды күндіз ғана емес, түнде де желдетуді жүзеге асыра отырып пайдалану керек.

Қыста сақтау орнын желдету кезінде картоп пен көкөністің үсуін болдырмау үшін қамба қабырғасы мен тиелген картоп пен көкөністің беткі қабаты кенеппен, крафт-қағазбен немесе полиэтилен үлдірмен жылытылады.

Табиғи желдетілетін қамбадағы картоптың үстіңгі бетінің сулануын жою үшін оны үстінен БС-5 пенопалтымен, сондай-ақ таза бос науамен, жәшікпен, кенеппен, жоңқа салынған себетпен және т.б. жабуға болады. Суланған сайын пананы ауыстырып, кептіру керек.

275. Ауру түйнегі бар жері табылған кезде оны дереу алып тастау керек, ал шіріген түйнегімен бірге ауруымен бірге тұрған сау түйнекті алып тастау керек.

276. Ең ұтымдысы картопты жәшік табандығында және жәшікте сақтау әдісі болып табылады. Бұл ретте картоп жақсы сақталады және механикаландыру құралын қолдануға болады. Картопты жәшік табандығында және жәшікте сақтау режимі камбада сақтағандай.

Картоптың үстіңгі бетінің сулануын болдырмау үшін оны камбадағыдай ылғал сіңіретін материалмен жабады.

Сақтау орнын табиғи желдетуде артық жылу мен ылғалды жою үшін өтпелі желдетумен құбыр, есік, люк ашылады. Бұл ретте картоптың үсуіне, сулануына және солуына жол берілмейді.

277. Картоп массасының қалыңдығындағы температура сақтау орнындағы ауа температурасымен салыстырғанда 4-5°C-қа жоғарылағанда желдетуді күшейту қажет. Егер температура төмендемесе, онда бұл картоптың өзін-өзі жылыту және бүліну процесін көрсетеді. Бұл жағдайда картоп іріктеледі. Көктемгі-жазғы кезеңде сақтау кезінде картоп үйіндісінің биіктігі 0,8 м-ге дейін төмендейді.

278. Қалыптасқан жылы ауа райы басталысымен сыртқы ауа температурасы сақтау орнындағы ауа температурасынан жоғары болғанда желдету құбыры жабылады.

Жылы күндері жеке құрамның үлесіне сақтау орнынан картопты таңертең ерте немесе кешке беру ұсынылады.

Күндіз барлық люк пен есік жабық болады, қойма тек түнгі уақытта желдетіледі.

279. Сақталудағы өнімнің қанағаттанарлықсыз жай-күйі белгілері мыналар болып табылады;

қоймадағы шіріген иіс;

картоптың үстіңгі бетінің сулану белгілерінің болуы;

картоптың үстіңгі бетінде ақ үлпектің ("дақтың") және сақтау орнының ағаш бөлігінде көгерудің пайда болуы;

картоп түйнегінің өнуі;

үсіген, ауру және солған түйнектің болуы.

280. Асханалық сәбіз салмағы 10 – 20 кг жәшікке, салмағы 150 – 180 кг жартылай көкөніс контейнеріне немесе салмағы 300 – 350 кг жәшікке ұзақ сақтауға арналған ыдысқа салынады. Сәбізді жәшік мен табандыққа, құм төселген жәшікке салғанда ыдыстың ішіне алдын ала крафт-қағаз немесе полиэтилен қапталады.

281. Ыдыс болмаған кезде сәбіз сақтау орнының еніне байланысты түбінде ені 1 м және ұзындығы 3 м немесе одан көп пирамидаға ұзақ уақыт сақтауға салынады. Еденге және төменгі немесе ортаңғы стеллажға төсеу кезінде пирамиданың биіктігі 70 – 75 см, ал үстіңгі жағында – 50 см. Пирамида арасында 40 – 50 см аралық қалдырылады. Сәбіз пирамидаға басын сыртқа қаратып салынады. Оны салу кезінде әрбір келесі қатар пирамиданың ұзындығы мен ені бойынша 2-3 см-ге қысқарады. Пирамиданың астына және сәбіздің әрбір қатарына қабаты 1,5 - 2 см сәл дымқылданған құм төселеді. Пирамиданың үстіңгі жағы мен бүйіріне де қабаты 5 см сәл дымқылданған құм

төселеді. 1 тонна сәбізге арналған құмды тұтыну нормасы – 0,5 м3. Құмның үстіңгі қабаты кепкен кезде оның үстіңгі және бүйір жағына аздап су шашылады. Қыста пирамидаға кезең-кезеңімен қар салынады.

282. Сәбіздің жатқан сұрпының үйіндісі қамбада 70 – 90 см биіктікте, сыйымдылығы 25 кг-ға дейінгі полиэтилен пакетте, ұнтақтағы бормен тозандандырумен (тамыр жемісінің массасына 2-3%), сондай-ақ пирамидада құмға бірдей мөлшерде бор қосып сақтауға болады.

283. Асханалық қызылшаны қамбада, сыйымдылығы 30 кг-ға дейінгі жәшік табандығында және жәшікте сақтайды. Қызылшаны сақтау, күту және қадағалау режимі сәбізбен бірдей. Бірақ қызылшаны сақтау кезіндегі температура 1°C жоғары, яғни 0-ден 1°C-қа дейін болуы керек.

Қызылшаны жәшік науасында сақтаған кезде солып қалмас үшін ол алдын ала крафт қағазбен немесе полиэтиленмен қапталады.

284. Аққауданды қырыққабат сөреде немесе сталлажда, жәшікте – торда, жәшік табандығында – стеллажда пирамидада немесе еденде сабағынан ілініп жаппай ұзақ уақыт сақтауға салынады.

285. Қырыққабатты сақтаудың ең жақсы тәсілі – жәшік табандығында. Жәшік табандығында қырыққабаттың астыңғы қабатын діңімен, жоғары, ал үстіңгі қабатын діңімен төмен қаратып салу ұсынылады. Қалған қабатта қырыққабатты қауданын салмай салуға жол беріледі. Тор жәшіктегі қырыққабат табандыққа салынады, содан кейін қатарлап жиналады.

286. Стеллажға қырыққабатты табанының ені 1 м-ден аспайтын, биіктігі 0,5-0,6 м-ден аспайтын шағын пирамида түрінде салады. Пирамида қабырғадан 30 см шегіндіріліп, стеллаждың барлық ұзындығы бойынша көлденең бағытта орналастырылады. Пирамида арасында 30 – 40 см бос орын қалдырылады. Қырыққабатты пирамиданың бойлық осі бойымен төменгі стеллажға салу кезінде үшбұрышты торлы желдету құбыры орнатылады. Қырыққабатты стеллажға барлық ені мен биіктігі бойынша екі-үш қауданнан тұтас қабатпен салуға жол беріледі. Үстіңгі қаудан мен үстінде тұрған стеллаж арасындағы қашықтық 15 – 20 см болуға тиіс.

287. Көп қатаралы сөреге бір қабат егіп салынған қырыққабат жақсы сақталады, алайда сақтау орнының пайдалы алаңы тиімді пайдаланылмайды.

288. Сақтау орнындағы ауа температурасының күрт өзгеруіне жол бермеу керек. -2° және одан төмен температурада қырыққабат үсіп кетеді. Егер қырыққабат -2°C температурада екі ай бойы сақталса, онда қаудан іші қараяды (көгереді).

289. Қырыққабатты сақтауға қою кезінде жалпы массаның 2-3% мөлшерінде бормен тозандандыру шіріктен болатын шығынды азайтуға көмектеседі.

290. Қойманың табиғи желдетілуінің жеткіліксіздігі сақтау мерзімінің қысқаруына және қырыққабат массасының жоғалуына әкеледі. Сондықтан қоймадағы ауа температурасын күнделікті қадағалап отыру, қырыққабаттың күйін мезгіл-мезгіл

тексеріп отыру және аурудан зақымданған қауданды алып тастау өте маңызды, оы тазалағаннан кейін жабдықталымға жұмсау керек. Қауданды тазалау бөлек жерде жүргізіледі. Тазалау кезінде алынған жапырақ сақтау орнынан дереу әкетіледі. Залалданған қауданды тазарқан жер тазартылады және әк себіледі.

291. Сақтау орнындағы пияз төменгі сөредегі қабат биіктігі 50 см-ге дейін, ал үстіңгі сөреде 30 см-ге дейін үйілген торлы көпқатарлы стеллажда сақталады. Пиязды науада, жәшікте, кейде байламда немесе дестеде (өрімде) ілулі күйде сақтауға болады.

292. Пияз салынған жәшік немесе науа шахмат тәртібімен стеллажда штабельге орнатылады. Олар екі параллель штабель арасындағы 10 см және жәшік арасындағы 5 см саңылауды сақтап, бүйір қабырғаның бағыты бойынша жұппен орналасады. Тәтті және жартылай тәтті сұрыпты пияз қабат биіктігі 40 см дейінгі стеллажда сақталады және бірінші кезекте өткізіледі. Оны науада сақтаған дұрыс.

293. Пиязды сақтау картоптан және басқа көкөніс түрінен бөлек ұйымдастырылады.

Пиязды сақтау кезінде ауа айналымын арттыру қажет. Сақтау температурасы жоғары ылғалды үй-жайда пияз ауруға тез шалдығады, ал өте құрғақ бөлмеде ол кебеді.

294. Пияздың сулануы және өнуі сақтау орнындағы ауаның шамадан тыс ылғалдылығын көрсетеді. Бұл жағдайда ауаның салыстырмалы ылғалдылығын төмендетуге, пиязды кептіруге және өніп кеткен және ауруға шалдыққан пияздың көп мөлшерінен іріктеуге шаралар қабылдау қажет. Пиязды кептіру үшін пеш жағылады, бірақ жаққан кейін мұржасы жабылмайды.

Сақтау кезінде пияздың көп мөлшерінен оның жай-күйін кезең-кезеңімен тексеріп отыру қажет.

Пияздың шіруі бірден анықталмайды, ол пияздың ішкі қабатынан басталады. Пияздың шіри бастағанының алғашқы белгісі – сақтау орнында ұсақ шыбынның пайда болуы.

Ауру анықталған кезде зақымдалған пияз дереу алынады. Егер зеңмен зақымдану күшейсе, онда осы стеллаждағы барлық пияз толық және мұқият іріктеледі.

26-параграф. Картоп пен көкөніс салынған сақтау орнында тиеу-түсіру жұмысын механикаландыру

295. Сақтау орнындағы көп жұмысты қажет ететін жұмысты механикаландыру сақтау орнының түрі мен көлеміне, картоп пен көкөністі сақтау тәсіліне және қолда бар механикаландыру құралына байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

296. Автомобильдің сақтау орнына кіру құрылғысы тиеу-түсіру жұмысын жеңілдетеді. Мұндай кіру жолы жоқ сақтау орнында картоп пен көкөніс төмен түсетін науа арқылы люк арқылы тікелей қамбаға түсіріледі.

Картоп тиелген автомобильді түсіру үшін аударғыш алаң қолданылады, оған картоп тиелген автомобиль артымен шегініп кіреді және көлбеу күйде орнатылады. Ашық артқы борт арқылы түйнек өзі құлап бункерге құйылады, одан картоп транспортермен

сақтау орнына жіберіледі. Жылжымалы бекіткіштің көмегімен түйнек қамбаға (жәшік тағанына) төмен түсетін науа арқылы сырғып түседі. Түйнектің құлауының шекті биіктігі 30 см-ден аспайды.

297. Автомобиль кіретін белсенді желдеткіші бар қамба түріндегі сақтау орнына картоп толық биіктігі 3 м-ге дейінгі тиейтін транспортер арқылы, ал түсіру транспортер немесе басқа механизм арқылы жүзеге асырылады.

Ұсақ және бұзылған түйнек пен топырақты бөлу үшін картопты төсеу алдында сұрыптау пунктiнен өткізу ұсынылады.

Картоп пен көкөнiстi тиеу үшін контейнерде тельфер, электр тиегіш, штабель төсегіш қолданылады.

27-параграф. Ашытылған және тұздалған көкөнiстi сақтау

298. Ашытылған және тұздалған көкөнiстi сақтау, әдетте, әскери бөлiмнiң ашыту-тұздау пунктiнде, мұз қоймасында немесе осы мақсат үшін арнайы бөлiнген сақтау орны мен су айдынында ұйымдастырылады.

299. Бөшке жарамды, таза, қажеттi мөлшердегi құрсаумен, бөгде иiссiз және ақаусыз болуға тиiс. Ашытылған және тұздалған көкөнiстi тұздықсыз ашық бөшкеде сақтауға жол берiлмейдi.

300. Қоршаған орта температурасы 0-ден 5°С-қа дейiн болғанда ашытылған және тұздалған көкөнiстi сақтаудың оңтайлы жағдайына қол жеткiзiледi. Өнiмдi мұздыққа, мұз қоймасына және мұз траншеясына орналастырған кезде ашытылған және тұздалған көкөнiстi сақтау үшін ең жақсы жағдай жасалады.

301. Өнiмдi жертөледе және басқа да жабдықталған үй-жайда сақтаған кезде ашытылған және тұздалған көкөнiс салынған бөшке арасына тақтай төсеп, үш қатарға шпунтталған тесiгi жоғары қаратылып қойылады.

302. Бөшкеден ағу анықталған жағдайда, көкөнiстi тұздығын толтырып құйып, одан әрi штабельге салып, жарамды ыдысқа ауыстырып құю бойынша шаралар қабылданады.

303. Үлкен күбi мен күбi негiзiнен қырыққабатты ашыту және оны одан әрi сақтау үшін қолданылады. Үлкен күбi мен күбiнi босату санитариялық қағидалар мен қауiпсiздiк техникасын сақтап, қалайыланған арнайы айырман және шөмiшпен жүзеге асырылады.

Өнiмдi босату үшін қалайы емес айыр мен күректi пайдалануға жол берiлмейдi.

304. Түбi терең дошник пен күбiде жұмыс iстеген кезде мiндеттi түрде газтұмшаны пайдалану керек. Үлкен күбiде жалғыз жұмыс iстеуге тыйым салынады. Жазатайым оқиға жағдайында жоғары көтерiп алу үшін үлкен күбiнi немесе күбiнi босату үшін жұмыс iстейтiн адам арқанмен байланады.

Жұмысшылар үлкен күбi мен күбiнi босату кезiнде таза комбинезон, резеңке етiк киюi керек.

28-параграф. Шөпті сақтау

305. Сақтауға түсетін шөп пен аралас жемнің мөлшері өлшеу және орын санын (бумадағы сығымдалған шөп) тексеру арқылы анықталады. Ылғалдылығы 15%-ға дейінді қоса алғанда, шөп құрғақ, ылғалдылығы 16-дан 17%-ды қоса алғанда, орташа құрғақ және ылғалдылығы 18-ден 20%-ды қоса алғанда, ылғалды болып бөлінеді.

306. Шөп шөпті сақтау орнында (қорада, бастырма астында) сақталуға тиіс. Шөпті ашық, жабдықталған алаңдағы маяда және көпенде сақтауға жол беріледі.

Маяға және көпенге салу кезінде шөп маяның немесе көпеннің барлық аумағына біркелкі бөлінеді, біркелкі шөгуді болдырмау үшін мұқият тығыздалады, жақсы тегістеледі және судың маяға немесе көпенге кіруіне жол бермеу үшін жабылады. Үйіндіге: құрғақ пішен – 4 т (мая диаметрі – 3,5-4 м, биіктігі 5,5-6 м); ылғалды шөп – 2-2,5 т (мая диаметрі – 3 м, биіктігі – 5-5,5 м) жиналады.

Көпенге ылғалдылығы орташа 25 – 30 т шөп салынады. Көпеннің өлшемі: табанындағы ені – 4-4,5 м, "иығында" – 5 м, көпеннің барлық биіктігі – 6-6,5 м, көпеннің табанынан "иығына" дейінгі биіктігі – 3,5 м және "иығынан" ұшына дейін – 3 м, ұзындығы – 15 – 20 м.

Құрғақ шөпті 50 тоннаға дейін көпенге салуға жол беріледі.

307. Мая мен көпен тегіс, құрғақ, су келмейтін жерге орналастырылады. Маяны немесе көпенді салар алдында учаске 1 м²-ге 0,8 - 1 кг хлорлы ағартқыш есебінен хлорлы ағартқышпен (құрғақ немесе қою сүт түрінде) өңделеді. Шөпті арнайы мая мен көпен төсенішіне төселгеннен кейін ені 20 – 25 см, тереңдігі 30 – 40 см жыра қазылады.

Жыраның арнасы болуға және маяның немесе көпеннің төсемінен кемінде 0,5 м қашықтықта тұруға тиіс.

Көпенді бір учаскеге салу кезінде көпеннің бүйір жағы арасында кемінде 10 м, бойлық жағы арасында кемінде 20 м және көпен тобы арасында кемінде 30 м қашықтықта алты маядан тұратын топқа орналастырылады. Шөп маяда және көпенде сақталады.

308. Шөпті құрылыстан, жолдан кемінде 50 м және теміржолдан кемінде 100 м қашықтықта сақтауға жол беріледі.

Шөп теміржолға жақын жерде қысқа уақытқа сақталған кезде олардан кемінде 20 м арақашықтыққа орналастырылады.

Темекі шегуге орын шөп қоймасынан, маядан және көпеннен кемінде 50 м қашықтықта бөлінеді.

309. Жабық сақтау орнында шөп тек құрғақ және орташа ылғалдылықта жиналады, бұл ретте шөптің ортасы тығыз, жиегі бос болып салынады.

Сақтау орнының ағаш едені болмаған кезде төсем төселеді.

Қалқа астына шөп сыртқы бағаннан қалқа шатырының астына дейін қысқа қашықтықта төселеді, содан кейін шөп басылғаннан кейін шатыр астындағы бос орында шөппен толтырылады.

310. Сығымдалған шөп сақтау кезінде сарайға немесе қалқа астына штабельдің үстіңгі жағы үшкірленбей, жиексіз штабельге салынады. Құрғақ шөпке арналған штабельдің биіктігі 15 қатарға дейін, шөп үшін орташа ылғалдылығы 12 қатар бумадан артпқ емес жол беріледі. Соңғы жағдайда буманы кішкене саңылаумен (2-3 см) салу ұсынылады.

Ылғалдылығы 17%-дан асатын немесе қысқа сығымдалған шөпті жабық сақтау орнында уақытша сақтауға жол беріледі. Сарай қабырғасы мен қалқа шеті және шөп қатары арасында 0,75 м өтпе қалдырылады.

311. Сығымдалған шөп ашық алаңда мынадай көлемдегі үйіндіге салынады: құрғақ және орташа ылғалдылықтағы шөп үшін штабель ені 4,5-5,5 м, ұзындығы 20 м және жиек қатарына дейінгі биіктігі 8 бума (шамамен 3,5 м); жиек қатарымен бірге аяқталу биіктігінде – 9 – 11 бума (4-4,5 м); үйіндінің жалпы биіктігі 7-8 м; қысқы сығымдалған және ылғалдылығы жоғары шөп үшін үйіндінің ені 3 – 5 м, ұзындығы 10 – 15 м және жалпы биіктігі (аяқталуымен) 4,5 м.

Шөпті желдету үшін ені шамамен 25 см болатын біреуі штабель бойымен, екіншісі оған көлденең желдету арнасы орнатылады.

Қысқа сығымдалған шөп салынған штабельде (кем дегенде құрғақ, бірақ ұзақ уақыт сақтауға арналған) штабель бойындағы желдету арнасы әрбір екі бума сайын, ал көлденеңі үш бума сайын орналастырылады. Бойлық желдету арнасы штабельдің жұп қатарына, ал көлденең арна тақ қатарға, екеуі де бір-бірінің дәл үстінде орналасады. Бойлық және көлденең арна қиылысында штабельдің желдету жүйесін толықтыратын тік арна орналастырылған.

312. Штабельдің төбесі буманың 8-9 қатарына барынша тік (45 – 60° бұрышта) төселеді, ал 1 және 3-қатарда (яғни төменнен 10 және 12-қатарда) бір бойлық желдеткіш арна бойымен орналастырылады, штабель бойымен орта сызық бойымен орналасқан тік арнамен байланысады.

313. Сақтау кезінде шөптің бүлінуінің және өздігінен жануының алдын алу мақсатында оның сапасын, жай-күйін жүйелі бақылау белгіленеді.

314. Шөп штабелінің ішіндегі температура термоштангамен айқындалады. Бұл ретте термоштанга штабельдің желдету арнасына әртүрлі орында және әртүрлі тереңдікте 10 минутқа енгізіледі. Егер штабель ішіндегі температура қоршаған орта температурасынан жоғары болса, штабель бақылауға алынады. Егер қайталап өлшеу кезінде (12 сағаттан кейін) штабель ішіндегі температура жоғары болса немесе көтерілсе, бұл шөптің өздігінен жануын көрсетеді. Мұндай жағдайда шөптің бүлінуіне жол бермеу үшін шара қабылданады (орнын ауыстыру, желдету, кептіру).

315. Мая, көпен және штабель қажетіне қарай жөнделіп, көтеріледі. Су ағатын арық барлық жағдайда таза ұсталады. Шатырды қардан тазалау жүйелі түрде жүргізілуге тиіс.

29-параграф. Аралас жемді сақтау

316. Аралас жем жеткізушіден сусымалы, қағаз ыдыста (крафт-қап), мата қапта және жәшік ыдысына салынған брикетте жеткізіледі.

Аралас жем массасы (орын саны) және сапасы бойынша қабылданады.

317. Сусымалы, түйіршіктелген және брикеттелген азық үйіліп және ыдыста сақталады.

Аралас жемді сақтауға арналған үй-жай таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, астық қорының зиянкестерімен зақымдалмаған болуға тиіс.

Үйіндінің биіктігі 10°C-қа дейінгі температурада 2,5 м және одан жоғары температурада 2 м болуға тиіс. Егер аралас жем құрамына қан немесе ет-сүйек ұны, шыжық кіретін болса, онда үйіндінің биіктігін 0,5 м-ге дейін төмендету керек.

Қап мен жәшікке салынған аралас жем жылдың жылы мезгілінде (+10°C жоғары) биіктігі 10 – 12 қатар, ал жылдың суық мезгілінде 13-14 қатар болатын штабельмен тауар табандығына қойылады.

Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70 – 75%.

Сақтау процесінде аралас жемнің жай-күйі мұқият бақыланады.

30-параграф. Ерекше кезеңге салынған азық-түлік қорын сақтау

318. Ерекше кезеңге салынған азық-түлік қорын сақтау қойманың жеке бөлінген арнайы үй-жайында ағымдағы қамтамасыз етуден бөлек ұйымдастырылады.

Ерекше кезеңге салынатын азық-түлік сапалы, жаңадан өндірілген және ұзақ уақыт сақтауға жарамды болуға тиіс.

Азық-түлік қорын жаңалау бөлім азық-түлік қызметінің бастығы жасаған жоспар бойынша жүргізіледі.

Қорды жаңалауға тамақтандыруды коммерциялық құрылымдар жүзеге асыратын әскери бөлім немесе жеткізуші қоймасындағы жаңадан өндірілген өнімнің қажетті ассортименті болған кезде жол беріледі.

319. Ерекше кезеңге салынған азық-түлік қоры жинақталған түрде (тәуліктік мөлшерде) бөлімше (құралым) және арналуы бойынша орналастырылып, оларды автомобиль көлігіне жылдам тиеуге барынша дайын күйде арнайы контейнерде сақталады.

320. Азық-түлікті беру және далалық жағдайда тамақтандыруды ұйымдастыру мерзімін қысқарту үшін әрбір бөлімшеге (құралымға) қажетті құжат (жүкқұжат), азық-түлікті бөлу, азық-түлікті контейнерге салу схемасы, ілеспе қағаз, азық-түлік

пунктің қағидаттық орналастыру схемасы және т.б., дайындалады, конвертке салынып және азық-түлікпен бірге әрбір контейнерде (бөлімше үшін) сақталады.

321. Азық-түлік қорын сақтауға және беруге арналған үй-жайда авариялық жарық орнатылады, азық-түлікті жаналау графигі ілінеді, қажетті құрал-жабдық пен жабдық жиынтығы сақталады.

322. Азық-түліктің жұмсалмайтын қорын сақтау шарттары мен мүмкіндіктеріне байланысты механикаландыру құралын пайдалана отырып, тиеу-түсіру жұмысының схемасы әзірленеді; қауіпсіздік техникасы қағидаларын қатаң сақтап, азық-түлікті ең аз мерзімде тиеуді қамтамасыз ететін жеке құрамның есебі жасалады.

31-параграф. Далалық жағдайда азық-түлік қорын сақтау жөніндегі талаптар

323. Далалық жағдайда азық-түлікті сақтауға қойылатын талаптар мыналар болып табылады:

жаппай қырып-жоятын қарудан, атмосфералық жауын-шашыннан және жерасты суы әсерінен пананың сенімділігі мен сақталуы;

ыдыс мен қаптама сапасы мен жарамдылығын тұрақты бақылау;

қоры бар автокөлікті панаға орналастыру және таратып орналастыру.

324. Далалық жағдайдағы азық-түлік қоры, әдетте, автокөлікте сақталады. Алайда, жағдайға байланысты азық-түлікті арнайы жабдықталған панада (қазаншұңқырда, траншеяда, саңылауда, жырада, тау-кен жұмысында) және инженерлік құрылысжайда (панада, дотта және басқада) сақтауға болады.

325. Табиғи пана болмаған кезде траншея немесе ойық қазылады, оның қабырғасы мен түбі тақтаймен немесе басқа материалмен қапталады. Азық-түлікті стеллажсыз және төсемсіз траншеяда сақтауға тыйым салынады.

326. Жекелеген жағдайда азық-түлік алаңда байламға салынып, брезентпен жабылады. Брезенттің азық-түлікке тікелей тиіп кетуіне жол бермеу үшін брезенттің астына еңіс бойымен тақтай немесе басқа материал төселеді.

Байлам алаңын орнату кезінде ыңғайлы кіреберіс жолы бар су ағыны үшін аздап еңісі бар жер учаскесі таңдалады. Алаң жергілікті материалдан жасалған төсеммен жабдықталады.

Байлам алаңында жұмыс істеуге ыңғайлы болу үшін, әсіресе қолайсыз ауа райында брезентпен жабылған байлам өлшемі бойынша ағаш жақтау орнатылады.

327. Азық-түлікті жеткізу шанағы жабық автомобиль көлігімен жүзеге асырылады, шанақтың түбі брезентпен немесе үлдірмен қапталады, азық-түлік шанаққа саңылаусыз тығыз салынады, үстіңгі және бүйір жағынан брезентпен немесе полимерлі материалмен жабылады.

328. Нан және тез бұзылатын тамақ өнімі арнайы көлікпен (нан автобусы, тіркеме-фургон, рефрижератор және авторефрижератор) тасымалданады. Арнайы көлік болмаған кезде нан мен ет металл немесе ағаш жәшікте жеткізіледі. Етті жеткізуге

арналған ағаш жәшік ішінен жігі дәнекерленген мырышталған қаңылтырмен қапталады

329. Далалық жағдайда азық-түлік қорын жаппай қырып-жоятын қарудан қорғау қырып-жоятын қарудан қорғау жөніндегі басшылық құжаттамаға сәйкес жүзеге асырылады.

32-параграф. Ыдысты сақтау

330. Бос ыдысты азық-түлікпен бірге бір үй-жайда сақтауға жол берілмейді.

Азықтан босатылған ыдыс қарап-тексеріледі, азық қалдығынан тазартылады, сүртіледі, ал шыны ыдыс жуылады және кептіріледі. Металл ыдыста тоттан тазартылған орын Қазақстан Республикасының санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органы қолдануға рұқсат еткен және тіркеген тамақ өнімімен жанасатын зат ретінде бояумен боялады немесе пластикалық жақпамаймен майланады.

331. Қап, кули мен жөке тек жабық құрғақ үй-жайда тауар қойғышта немесе санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес келетін стеллажда сақталады. Астық және қант қабы шаңнан қағылады (қағып-соғылады), кірден, қамырдан немесе қант қабығынан тазартылады, ал су және дымқыл қап кептіріледі; одан кейін қап матаның арналуы мен түріне қарай сұрыпталады (зығыр, жартылай зығыр, мақта-мата, аралас және басқа).

Сұрыпталған қап 20-30 данадан бумаға салынады. Бұл ретте қаптың (ыдыстың) біреуіне бір түрдегі қаптың (сұрып пен санат бойынша) 19-29 данасы салынады. Одан кейін қап тігіледі және оған бирка бекітіледі.

332. Қаптың әрбір түрі жеке штабельге жиналады, оған штабельдегі қаптың түрі, санаты және саны көрсетілген жапсырма ілінеді.

Стеллажға қойылған қап бумасы арасында ауа айналымы үшін кемінде 15 см бос орын қалдырылады. Ал ұзақ мерзімді сақтау кезінде жылына кемінде екі рет қаптың орны ауыстырылады.

Бос қап сақталатын үй-жай жүйелі түрде желдетіліп, тазалықта ұсталады.

Кеміргіштердің қапты бүлдіруін болдырмау үшін үй-жайда оларды жою іс-шаралары жүргізіледі.

333. Ағаш, металл және шыны ыдыс үш жағынан бүйір қабырғасы бар қалқаның астында немесе осы мақсат үшін бейімделген қорада сақталады. Ағаш жәшік пен бөшке құрастырылған түрде де, бөлшектелген түрде де сақталады. Шпунт болып жасалған жәшік бөлшектелмейді.

Ағаш жәшік тауар қойғышқа, штабельге, түрі мен сапасы бойынша бір-біріне тығыз реттеп салынады (жөндеуді қажет етпейді, шағын жөндеуді, орташа немесе күрделі жөндеуді қажет етеді).

334. Ағаш бөшке штабельге бүйіріне немесе тіреуге тығыз қатармен орнатылады.

Бөшке қатары арасына биіктігі бойынша ағаш бөрене төселеді. Құятын бөшке құрғақ ыдыстан бөлек сақталады.

Бұрын пайдаланылған ағаш және металл бөшкенің штабель арасындағы өтетін жерге қараған астыңғы жағына бұрын сақталған тамақ өнімінің сыйымдылығы мен атауы көрсетілген жапсырма жапсырылады.

335. Ағаш саңырауқұлағымен залалдану белгілері бар ағаш ыдыс бөлек реттеп салынады.

336. Металл бөшке қатар арасына ағаш бөренені төсеп, едендегі стеллажға штабельге реттеп қойылады.

Металл бидон, канистр және көлемі шағын басқа да ыдыс сөрелі стеллажға қақпағы жабық қатармен реттеп қойылады.

337. Бөтелке, баллон және басқа да шыны ыдыс сынудан қорғау үшін арналған, тауар қойғышқа штабельмен реттеп қойылған торда, себетте немесе жәшікте сақталады. Аузы жабық болуға тиіс.

338. Картон ыдыс (гофрленген және бір қабатты картоннан жасалған жәшік) стеллажға штабельмен реттеп қойылған құрғақ үй-жайда сақталады.

Ыдысты сақтау кезінде өртке қарсы қауіпсіздік шаралары қатаң сақталуға тиіс.

5-тарау. Азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сақтау

1-параграф. Жалпы ережелер

339. Автомобильді, тіркеме, алып жүрілетін асүй, жылжымалы асхана- асүй; тіркеме және алып жүрілетін плита, автомобильді және тіркеме асхана жылытылатын, жылытылмайтын сақтау орнында және қалқаның астында сақталады.

Оларды сақтауға дайындалу кезінде мынадай жұмыс орындалады:

монтаждалған жабдық тазартылады және ішкі бетіне таттануға қарсы жақпамайдың жұқа қабаты жағылады. Отын жүйесі керосинмен немесе дизельді отынмен жуылады және консервацияланады;

автомобильді асүй мен тіркеме плитаны сумен жабдықтау жүйесі сығылған ауамен кептіріледі, резеңке шланг тальк ұнтағымен сүртіледі, барлық саңылау тығынмен герметизацияланады;

асүйдің шанағы тазартылады, қажет болған кезде бояу жаңартылады, боялмаған металл бетіне таттануға қарсы жақпамайдың жұқа қабаты жағылады және майланған қағазбен оралады немесе желімделеді;

шанақтың ішкі қаптамасы майлы дақтан және бензинге малынған шүберекпен ластанудан тазартылады, одан кейін ұршықты маймен жағылады; еден жуылады және құрғатып сүртіледі;

асүй керек-жарағы тазартылады, жуылады, кептіріледі, бояуы жаңартылады; боялмаған металл беті таттануға қарсы маймен өңделеді, одан кейін керек-жарак жәшігіне салынады;

отын багы жанармайдан босатылады және әрбір бакқа 1-2 литр ұршықты май құйылады, ол шашыратылады, одан кейін бүріккіш арқылы айдалады; қалған май бактан ағызылады.

Керек-жаракты асүйден бөлек сақтауға, сондай-ақ жиынтықталмаған асүйді сақтауға тыйым салынады.

340. Шойын қазандығы бар асүй мұқият тазартылады; қазандық кейіннен құрғатып сүртіліп және кептіріліп, тазарту жуу құралымен ыстық сумен (80-90°C) жуылады.

Тығыздағыш резеңкені деформациядан және иілгіштігін жоғалтудан сақтандыру үшін қазандық қақпағы көп күш-жігер жұмсалмай бұралады.

Қазандықтың ішіне сыртқы ауаның түсуінен сақтандыру үшін бу-өткізгіш клапан герметизацияланады, ол үшін оның шығатын тесігі парафинмен толтырылады немесе ол жоғарыдан полиэтиленді пакетпен жабылады, одан кейін ол клапанның түбіне қатты байланады.

341. Термос пен термос-жәшік құрғақ үй-жайда сөрелік стеллажда немесе едендік стеллажда жәшіктің арасына тақтайша төсеп, штабельге орнатып, торлы жәшікте сақталады.

Бактың ішкі беті мен термос қақпағының ішкі бетіне таттануға қарсы жақпамайдың жұқа қабаты жағылады.

Кеспектің үстіңгі жиегі термос жапқан кезде резеңке тығыздағышты жақпамайдың түсуінен сақтандыру үшін шүберекпен сүртіледі.

342. Әскери бөлім қоймасында ХПК-50М2 жылжымалы нан пісіру пешінің жабдығын сақтау, консервациялау және қайта консервациялау осы Нұсқаудың, сондай-ақ жасаушы зауыт берген пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес ұйымдастырылады.

Жылжымалы нан пісіру пешін сақтауға қояр алдында оған техникалық қызмет көрсету жұмысы жүргізіледі.

Қысқа мерзімді сақтау кезінде нан илейтін кеспектің, нан илеу барабанының, қамыр дайындайтын (қамыр илейтін) агрегаттың және басқаның тат баспайтын болаттан жасалған үстіңгі бетін майламауға және пештің ішкі бетін майламауға жол беріледі.

Тағам өнімімен (қамырмен, ұнмен, сумен және басқамен) жанасатын нан пісіру жабдығының беті үшін таттануға қарсы жақпамай ретінде медициналық вазелин қолданылады.

Құрал-жабдық, керек-жарак, құрал-сайман мен қосалқы бөлшек тазартылғаннан және сақтау үшін консервацияланғаннан кейін салынатын жәшікке реттеп салынады.

Пеш пен қамыр дайындайтын (қамыр илейтін) агрегат дөңгелекті түсіру үшін домкратқа тек қысқа мерзімді сақтау кезеңіне орнатылады, ал ұзақ мерзімді сақтау кезінде олар ағаш тіреуіш тұғырға орнатылады.

343. Нан пісіретін пеште, қамыр илейтін агрегатта, ұзақ уақыт сақталатын және жылдық жүрісі аз су цистернасында 220X508 (7,5X20) шина жасалған уақыттан бастап 6 жылдан кейін жаңартылуға тиіс.

344. Жүргізілген техникалық қызмет көрсету, жөндеу, консервациялау және қайта консервациялау, шина мен аккумуляторды жаңарту туралы, сондай-ақ нан пісіретін пешті, қамыр илейтін агрегатты, су цистернасын пайдалану бойынша деректер олардың формулярына жүйелі түрде енгізіледі.

345. Автомобиль, тіркеме-рефрижератор, автоцистерна, суды ұзақ уақыт сақтауға арналған тіркеме-цистерна рессорды түсіретін тіреуге, ал ЦВ-3 цистернасы қатар арасындағы ағаш төсеммен едендегі стеллажға орнатылады.

Автоцистернаның айдау және сору құбыртүтігі цистерна жанындағы ілгіште сақталады.

346. Тоңазытқыш камерасы бөлшектелген түрде сақталады. Камераның қалқаны қалқан арасына ағаш төсеммен бірінің үстіне бірі тегіс реттеп салынады.

Тоңазытқыш камерасының бекіткіш бөлшегі және басқа заттар қалқанда орналасқан жәшікте сақталады.

Тоңазытқыш қондырғысының жиынтығындағы қосалқы бөлшек, керек-жарақ пен құрал-сайман табельдік жәшікте сақталады. Кабелі бар катушка, алып жүрілетін қорап, электр қыздырғышының элементі, тоңазытқыш агентінің қоры бар баллон сөрелік стеллажда сақталады.

Тоңазытқыш жабдығы зауыттық қаптамада сақталады. Қаптама құрғақ және жабдықты қарап-тексеру үшін қолжетімді болуға тиіс.

347. Агрегаттан тоңазытқыш агентінің ағып кетуін тексеру галлоидты оттықпен немесе қосылған жерді сабынды көбікпен жағумен жүргізіледі.

Анықталған тоңазытқыш агентінің ағып кетуі кетіріледі. Егер мұны бөлім күшімен жасау мүмкін болмаса, жақын жердегі жөндеу-монтаждау кәсіпорнынан немесе жасаушы зауыттан тоңазытқыш машинасының маманы шақырылады.

Тоңазытқыш агентінің ағуы немесе тоңазытқыш шкафы мен тұрмыстық тоңазытқыштың басқа да зақымдануы анықталғанда көрсетілген ақауды тоңазытқышты кепілдікпен жөндеу шеберханасы жояды.

348. Жиналмалы тоңазытқыш камерасын, тоңазытқыш шкафын және тұрмыстық тоңазытқышты сақтау тоңазытқыш агрегатымен және жиынтыққа кіретін керек-жарақпен, жабдықпен және құралмен жиынтықта жүргізіледі.

349. Әскери асхана мен әскери наубайхананың технологиялық жабдығы құрғақ, жарық үй-жайда қосалқы бөлшек, керек-жарақ пен құрал жиынтығымен бірге сақталуға тиіс.

350. Қоймаға түсетін салмақ өлшеу аспабы мұқият техникалық қарап-тексерілуге тиіс. Түскен таразыны қарап-тексерген кезде беткі тоттың ізі мен боялған беттегі сызаттарды жою керек. Одан басқа, барлық боялмайтын сыртқы және ішкі бөліктерде жақпамайдың болуы тексеріледі. Әсіресе маңызды бөлшектерде: призмада, тіректе, шәкілде және т.б. жақпамайдың болуы мұқият тексеріледі. Ақаулы таразы мен гiр сақтауға қабылданбайды, жөндеу үшін шеберханаға жіберіледі.

351. Таразыны майлау немесе бояу алдында жағылатын бетті кір мен шаңнан тазартып, тотты кетіріп, құрғатып сүрту қажет.

Призмадан, төсемнен және басқа да боялмайтын бөлшектен тотты керосинге немесе бензинге малынған таза шүберекпен кетіру қажет. Осыдан кейін бөлшек құрғатып сүртілуге, таттануға қарсы жақпамайдың жұқа қабатымен майлануға тиіс.

Призма мен төсемнен тотты зімпара қағазымен, құммен, зімпарамен, қиыршық кірпішпен кетіруге қатаң тыйым салынады, себебі осындай өңдеу тәсілі таразы көрсеткішінің дұрыстығын бұрмалауға әкелуі мүмкін.

Үлкен призманың ұштары мен жақпамайды ұстап тұру үшін үстелге қойылатын таразының күйентесі жақпамай материалы сіңірілген жұқа қағазбен оралады.

352. Барлық ақау жойылғаннан кейін таразы сақтау орнына сөрелік стеллажға оралған түрде (жәшікте) орнатылады.

Сақтау процесінде призма мен төсемнің тот басуына жол бермей, олардың жай-күйін мұқият бақылау қажет. Пайда болған тот дағы дереу жойылуға тиіс.

Таңбалау мерзімі өткен таразы мен гiрді сақтауға тыйым салынады.

353. Кәдімгі үстелге қойылатын таразы, жылжымалы иіні тең емес таразы, ұзақ мерзімді сақтаудағы шәкілдік жиналмалы таразы мен гiр бес жылда бір рет, үстелге қойылатын циферблат таразысы – үш жылда бір рет кезеңдік тексеруге және уәкілетті органның таңбалауына жатады.

354. Алюминий, эмальданған және мырышталған, тат баспайтын болаттан жасалған, никелденген, мельхиор, сондай-ақ пышақ бұйымы құрғақ таза жылытылатын сақтау орнында сақталады. Металл ыдысты жылытылмайтын үй-жайда ерекше жағдайда және қысқа мерзімге сақтауға жол беріледі. Бұл ретте онда тат басудың алдын алу бойынша шаралар қабылдануға тиіс.

Алюминийден жасалған ыдыс пен алюминий қорытпасынан жасалған бұйым оралмаған түрде сөрелік стеллажда сақталуға тиіс.

355. Тат басуға қарсы жақпамаймен жағылмаған алюминий ыдысты тек жылытылатын, таза, құрғақ үй-жайда сақтауға жол беріледі. Егер сақтау процесінде тат басу ошағы анықталса (ең болмаса бірнеше жеке затта), ыдыс-аяқтың барлық партиясы өңделеді және тат басуға қарсы жақпамаймен майланады.

Алюминий бұйымының тат басу белгісі металл бетінде дақ пен шаң тәрізді шөгінді түрінде ақ және сұр жабынның пайда болуы болып табылады.

Тат басу процесі, егер оны болдырмауға шаралар қабылданбаса, тез таралады және бұйым сапасын айтарлықтай төмендетуі мүмкін.

356. Алюминий бұйымын тотықтан тазалау мынадай болып жүргізіледі: жақпамайды кетіргеннен кейін шамалы сұр және ақ түсті жабын жұмсақ таза бормен тазаланады, тазалау орны ыстық сумен жуылады және таза шүберекпен мұқият құрғатып сүртіледі. Тазалап, кептіргеннен кейін бұйым тат басуға қарсы жақпамайдың жұқа қабатымен майлануға тиіс.

Айтарлықтай көлемде пайда болған сұр түсті жабын пемзамен немесе № 00 зімпара қағазымен кетіріледі, одан кейін алюминий бұйымын ыстық сумен жақсылап шайып, шүберекпен сүртіп кептіру керек, одан кейін тат басуға қарсы жақпамаймен майлау керек.

357. Тат басудан тазартылған бұйым одан әрі тат басуды болдырмау үшін жақпамаймен майланады және таттануға ұшырамаған басқа алюминий ыдысынан бөлек сақтауға салынады.

Майланған ыдысты салу кезінде сақтандырғыш майдың қабатын бұзуға болмайды.

Алюминий тегеш пен тарелка биіктігі 50 см аспайтын қаттамамен реттеп салынады. Кастрюль мен кружка пирамида ретінде түбін жоғары қаратып немесе арасына картон немесе фанера төсеп, қатарлап реттеп салынады. Цилиндр пішінді ыдысты шетіне қоюға тыйым салынады.

Алюминий ыдыс пен алюминий қорытпасынан жасалған бұйымды реттеп салу кезінде олардың болат пен мыстан жасалған бұйыммен жанаспауын қадағалау қажет.

358. Мырышталған тегене, шелек, бак және басқа да заттар қоймаға түскен кезде тексеріледі, ал ұзақ уақыт сақтаған кезде таттануға қарсы жақпамаймен майланады және стеллажға қойылады.

359. Сақтау жағдайы қолайлы (жылытылатын сақтау орны, таза, құрамында зиянды қоспасы жоқ ауа) болғанда хромдалған және никелденген ыдысты сақтандырғыш жақпамайсыз ұзақ уақыт сақтауға жол беріледі.

Сапалық жай-күйінің өзгеру белгілері пайда болған кезде хромдалған және никелденген ыдыс дереу құрғақ таза шүберекпен сүртіледі және таттануға қарсы жақпамаймен жағылады.

Мельхиордан және тат баспайтын болаттан жасалған бұйым никелденген ыдыс сияқты сақталады.

360. Асүйлік аспап (пышақ, шанышқы, қасық) зауыттық қаптамада сақталады. Бума картон қорапқа немесе ағаш жәшікке салынады.

Бұйымды бумада, қаттамада, қорапта немесе жәшікте сақтаған кезде әрбір бумада, қаттамада, қорапта немесе жәшікте бұйымның атауы мен саны көрсетілген жазба болуға тиіс.

361. Эмальданған ыдыс жылытылатын және жылытылмайтын сақтау орнында сақталады. Эмальданған ыдыстың бетінде қара металдың бетін ашатын жарық, сынық, майысқан жер басқа да ақау болмауға тиіс.

Эмальданған ыдыс алюминий ыдыс сияқты, бірақ эмальдың зақымдануын болдырмау үшін аса сақтықпен реттеп салынады.

362. Фарфор, фаянс, шыны және мелалитті ыдыс бұйым түрлері бойынша жәшікке салынып немесе стеллажға қойылып сақталады.

Бұйым арасындағы жәшікте жұмсақ төсем (сабан, жоңқа, шүберек, мақта және т.б.) болуға тиіс. Сақтауға қояр алдында барлық бұйым сынған ыдыс пен кемшілігі бар бұйымды (жарық, чиптер) іріктеу мақсатында қарап-тексерілуге тиіс.

Ыдысты оралмаған түрде сақтаған кезде ол топ, бөлік (сурет), көлемі бойынша сұрыпталады және стеллажға үйіліп қойылады.

Фарфор кружка мен стақан пирамидаға және биіктігі 5-6 қатардан аспайтын қатарлап реттеп салынады. Әр қатардың арасына картон немесе фанера төсемі салынады.

363. Пішінді ыдысты (графин, құмыра, қайнататын шәйнек және т.б.) шетіне қоюға тыйым салынады.

Шыныдан және фарфордан жасалған пішінді бұйым зауыттық қаптамада стеллажда немесе ашық түрде түбіне бір қатарға қойылып сақталады.

Ыдысты оралмаған түрде орналастырған кезде сынуды болдырмау үшін бұйымның арасында бос орын қалдыру керек.

364. Шатыр, брезент, дастархан, клеенка, майлық олардың артық ылғалдылығының болмауы, шірмеуі және ластанбауы анықталғанда ғана тексерілгеннен кейін сақтауға қойылады. Ылғалдылығы жоғары бұйым кептіріледі, ал ластануу щеткамен тазаланады.

Егер бұйымда зең пайда болса, зақымдалған бұйымды жуып, кептіру керек. Ірі бұйымнан (шатыр, брезент) зең мұқият кептірілгеннен кейін жойылады. Дастархан торға бумалап салынады және сөрелік стеллажда сақталады. Асхана клеенкасы орамға оралып, стеллажда сақталады.

Шатырды оралған түрде зауыттық қаптамада, бірақ олардың жиынтықталуы мен сапасы алдын ала тексерілген жағдайда сақтауға болады.

365. Бірнеше бөліктен тұратын шатыр реттеп салар алдында құрамдас бөлікке бөлшектенеді, одан кейін әрбір құрамдас бөлік түйіншек, бума немесе тең түрінде бөлек буып-түйіледі. Стеллажда шатыр бума арасында желдету үшін шамалы бос орын қалатындай етіп орналастырылады.

Шатырға арқан тартқыш әрбір шатыр үшін жиынтықта жиналады және шоғырға байланған немесе такелажға арналған қапқа салынған стеллажда бөлек сақталады.

366. Шатырдың ағаш бөлігі бөлшектер бойынша бөлек сақтауға қойылады. Ағаштан жасалған ұсақ бөлшектерді (қақпақша мен қазық) жәшікте немесе қапта сақтау керек. Ағаш бағана, қазық, тақтайша мен қақпақша стеллажға қойылып немесе

желдету және олардың майысуын болдырмау үшін қысқа бөрене қатары арасына төсем төсеп, штабельге салынып сақталады.

Шатырдың металл қадасы мен түйреуіші зауыттық қаптамадағы арнайы жәшікте сақталады.

367. Терезе жақтаулары, жақтау асты және металл табақ кассетада стеллажға қойылады. Қадасы бар жәшік пен жақтауы бар кассета бірінің үстіне бірі аласа штабельмен қойылуы мүмкін. Бұл ретте жақтауы бар кассета тек тігінен қойылуға тиіс.

368. Боялмаған және мырышталмаған металл бөліктер мен шатыр бөлшегі сақтауға қояр алдында таттануға қарсы жақпамаймен жағылады, ал боялатын бетте зақымдалған жердегі бояу қалпына келтіріледі.

Резеңкеленген бөлігі бар шатыр мата мен резеңке бұйымды сақтау шарттары сақталып сақталады.

369. Орнын ауыстыру кезінде шатырдың, брезенттің және басқа бұйымның мата бөлігін толық ашып жаю және шірік немесе зең анықталған жағдайда мұқият тазартып кептіру керек. Шіріген бұйым мен шатыр бөлек сақталады.

2-параграф. Азық-түлік қызметі бойынша бланкіні, есепке алу мен есептілік кітабын және басқа да қызметтік басылымды сақтау

370. Азық-түлік қызметі бойынша бланк, есепке алу мен есептілік кітабы және басқа да қызметтік басылым құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайда бумамен салынып, сөрелік стеллажда сақталады. Бұл мүліктің әрбір түрі жеке штабельге салынады.

371. Қатаң есепке алу мен есептілік бланкісі мен кітабын басқа бланкімен, кітаппен және қызметтік басылыммен бірге сақтауға тыйым салынады. Олар әскери бөлім азық-түлік қызметінің бастығы мөрлеген құлыпқа жабылатын арнайы металл жәшікте немесе сейфте сақталады.

6-тарау. Азық-түлік қызметінің техникасын консервациялау, консервациядан шығару және қайта консервациялау

372. Консервациялау бөлшек пен конструкциялық материалдың боялмаған бетін сақтау және жеткізу процесінде таттанудан, ескіруден және биологиялық зақымданудан қорғауды жүзеге асыруды қамтиды.

Азық-түлік қызметінің техникасын консервациялау кезінде мынадай қорғау құралы мен әдісі қолданылады:

жұмыс-консервациялау майынан және консервациялау майынан қорғаныш үлдірін жағу;

тат басу ингибиторымен қорғау;

герметизацияланған көлемдегі ауаны статикалық құрғату;

аралас әдістер – жоғарыда көрсетілген құрал мен әдістің үйлесуін бір бұйымда қолдану.

Боялмаған металл бет, сондай-ақ металл және металл емес бейорганикалық жабыны бар бет консервациялауға жатады.

Егер техника (бұйым) немесе оның боялмаған беті сақтау процесінде қажетті пайдалану және декоративті қасиетін (тат басуға төзімді қорытпадан жасалған, герметизацияланған көлемде орналасқан бұйым (бет) сақтаса, консервациялауға жатпайды. Оларды сақтау шарттары мен мерзімі нормативтік техникалық құжаттамада (бұдан әрі – НТҚ) белгіленеді.

373. жақын арадағы үш ай ішінде, ал ерекше климаттық жағдайда бір ай ішінде пайдаланылуы жоспарланбайтын техникалық құрал консервациялауға жатады.

Техниканы консервациялау оның сақталуын, сондай-ақ техниканы қысқа мерзімде пайдалануға әзірлікке келтіру мүмкіндігін қамтамасыз етуге тиіс.

374. Қызметтің далалық техникалық құралын консервациялау және консервациядан шығару (қайта консервациялау) жұмысын ұйымдастыру:

жеке құрамды, орын мен жабдықты дайындауды;

техникалық құралды қарап-тексеруді, оның жай-күйін тексеруді;

консервациялау (консервациядан шығару) әдісі мен құралын таңдауды;

техникалық құралды консервациялауға дайындауды;

консервациялауды (консервациядан шығаруды);

орындалған жұмыс сапасын бақылауды қамтиды. Консервациялау жұмысының көлемі олардың техникалық жай-күйіне және сақтау шартына байланысты техникалық құралды қарап-тексеру нәтижесі бойынша айқындалады.

375. Техникалық құралды консервациялау қолданыстағы нормативтік техникалық құжаттаманың талаптары көлемінде техникалық қызмет көрсетуден басталады.

Консервациялау жұмысы белгіленген технологиялық процесті және қауіпсіздік талаптарын сақтауға мүмкіндік беретін арнайы жабдықталған үй-жайда жүргізілуге тиіс.

Жұмысты ашық алаңда қоршаған ауа температурасы 15°C төмен емес, салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын, жел болмаған кезде жүргізуге жол беріледі.

376. Консервациялау жұмысы жүргізілетін үй-жай жылытылуға, сыртқа тарату желдеткіші болуға және жарықтандырылуға тиіс. Ол үстелмен, консервациялау құралын сақтау қақпағы бар кеспекпен, слесарлық құралмен жабдықталады. Үй-жайда алғашқы медициналық көмек көрсету үшін дәріқобдиша болуға тиіс.

Консервациялауға жататын бұйымның температурасы үй-жай температурасына тең немесе одан жоғары болуға тиіс. Консервациялау кезінде температураның күрт ауытқуына жол берілмейді.

377. Қызмет техникасы орнатылған автомобиль мен тіркеменің шассиін консервациялау Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің автомобиль техникасы мен мүлкін сақтау жөніндегі нұсқаудың талаптарына сәйкес жүргізіледі.

378. Консервациялауды жүргізетін жеке құрам қолданылатын консервациялау заттарының уыттылық дәрежесін білуге және қауіпсіздік техникасы бойынша және жазатайым оқиға кезінде алғашқы көмек көрсету шаралары туралы нұсқау беруден өтуге тиіс.

Ингибирленген қағазбен, уайт-спиртпен немесе еріткішпен жұмысты бастар алдында қолды глицеринмен майлау керек.

Жақпамай мен еріткішті пайдалану кезінде жанар және жағармай материалымен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік техникасының жалпы нұсқаулығы сақталуға тиіс.

379. Мыналарды:

тағам өнімін, киімді, жеке заттарды орау үшін ингибирленген қағазды қолдануға; ингибиторды, оның ерітіндісін және ингибирленген қағазды ашық түрде сақтауға; консервациялау және консервациядан шығару учаскесінде тамақты сақтауға және қабылдауға;

дененің ашық жерінде сыдырылған, кесілген, тітіркенген жері және терінің басқа да зақымдары бар адамдарды жұмысқа жіберуге үзілді-кесілді тыйым салынады.

Консервациялау және консервациядан шығару жұмысы тек арнайы киімде және ақаусыз жабдық пен құралды қолданып орындалады.

Консервациялау және консервациядан шығару жұмысы аяқталғаннан кейін және тамақ ішер алдында қолды және бетті сабынмен жуу керек.

Консервациялау және консервациядан шығару учаскелерін жинауды ылғалды тәсілмен жүргізу қажет. Ингибирленген қағаздың қалдығын, пайдаланылған шүберекті жабылатын жәшікке салып, одан кейін өртеу керек.

380. Техниканы (бұйымды) консервациялауға дайындау оны ластанудан, тат басу ізінен және консервациялық жақпамай қалдығынан тазартудан, боялған металл бетіндегі анықталған татты бояумен бірге кетіруден, майсыздандырудан және кептіруден тұрады.

Тат басу іздері жоқ бөлшек пен құрастыру бірлігі тазартылады және еріткішпен майсыздандырылады.

Тағам өнімімен жанасуға арналған бет кейіннен таза сумен мұқият шайып және кептіріп, сульфанол негізіндегі ыстық жуғыш ерітіндімен жуылады.

Бұйым бетін майсыздандырғаннан кейін қорғалмаған қолмен ұстауға жол берілмейді.

Бұйымды консервациялау осы Нұсқаулыққа 8 және 9-қосымшаларда мазмұндалған негізгі талаптарға сәйкес жүргізілуге тиіс.

381. Техниканы қайта консервациялау:

қолданылатын консервациялау әдістері мен құралы есептелген қорғаудың шекті мерзімі өткеннен кейін;

бақылап қарап-тексеруде консервациялаудың қолданылатын әдістері мен құралы тиімділігінің жеткіліксіз болуы анықталған кезде жүргізіледі.

Қайта консервациялауға арналған техника консервациядан шығарылады, тексеріледі, анықталған ақау жойылады, одан кейін ол консервацияланады.

Қайта консервациялауға немесе консервациялауға дайындық және оны жүргізу жұмысы тізбесі осы Нұсқаулыққа 10-қосымшада келтірілген материалды пайдаланып жүргізіледі.

Қызмет техникасын консервациялау және консервациядан шығару тәртібі мен әдістері нақты бұйымға пайдалану құжаттамасында жазылған.

Техникаға пайдалану құжаттамасында (формулярында) қайта консервациялаусыз консервациялау жүргізілген күн, сақтау шарттары және қорғау мерзімі көрсетіліп, консервациялау жүргізілгені туралы белгі жасалады.

382. Техникалық құралды қайта консервациялаусыз қорғау мерзімі сақтау және жеткізу шарттарына, консервациялау әдістеріне және буып-түю нұсқасына байланысты болады.

Қайта консервациялаусыз бұйымды қорғау мерзімі (консервациялық маймен немесе жақпамаймен консервациялау кезінде):

сақтаудың жеңіл жағдайы үшін (жылытылатын сақтау орнында) – 10 жылға дейінгі;

сақтаудың орташа жағдайы үшін (жылытылмайтын сақтау орнында) – 7 жылға дейінгі;

сақтаудың қатаң жағдайы үшін (қалқа астында) – 5 жылға дейінгі;

сақтаудың аса қатаң жағдайы үшін – 3 жылға дейінгі құрайды.

7-тарау. Әскери бөлімінің азық-түлік қоймасында сақталатын техниканы қарап-тексеру, сынау және техникалық қызмет көрсету

1-параграф. Жалпы ережелер

383. Ұзақ мерзім сақталатын азық-түлік қызметінің техникасы қарап-тексеруге, сынауға және техникалық қызмет көрсетуге жатады.

Әскери бөлім асханасының технологиялық жабдығы, асхана мен қойманың тоңазытқыш жабдығы, стационарлық әскери нан зауытының технологиялық жабдығы және ағымдағы қамтамасыз ету жабдығы ретінде салмақ өлшеу аспабы сақтау кезінде айына бір рет сырттан қарап-тексеруге ғана жатады.

384. Ұзақ уақыт сақтау кезінде техниканы қарап-тексеру, сынау және техникалық қызмет көрсету оның сапалық жай-күйін, жиынтықталуын және мақсаты бойынша пайдалануға ұдайы әзірлікте ұстауды бақылау, қажетті сақтау жағдайын жасау,

анықталған кемшілікті (ақаулықты) жою, консервациялау жабынын тексеру және жаңарту мақсатында жүргізіледі.

Техниканы сынау, әдетте, әскери бөлім командирі бекіткен жоспар бойынша оған техникалық қызмет көрсетудің келесі мерзімімен біріктіріледі.

Техниканы қарап-тексеруге, сынауға және техникалық қызмет көрсетуге тартылатын адамдар оны орнату және пайдалану бойынша алдын ала даярлықтан өтеді.

2-параграф. Қарап-тексеру, сынау және техникалық қызмет көрсету кезеңділігі

385. Техниканы қарап-тексеруді әскери бөлімнің лауазымды адамдары осы Нұсқаулыққа 11-қосымшада көрсетілген мерзімде және ауқымда жүргізеді.

386. Техниканы сынау екі жұмыс түрінің бірі бойынша жүргізіледі: машинаның, механизмнің, құрылғының және жүйенің барлық агрегатын жұмыс істемей тұрған кезде тексерумен сынау;

барлық агрегатты, машинаны, механизмді, құрылғы мен жүйені жұмыс істейтін күйге келтірумен және жүктемемен тексеру арқылы сынау.

Техниканы сынау жұмысын әскери бөлімнің штаттық жеке құрамы әскери бөлім азық-түлік қызметі бастығының тікелей жетекшілігімен жүргізеді.

387. Ұзақ мерзім сақталатын техникаға техникалық қызмет көрсету осы Нұсқаулыққа 12-қосымшада көрсетілген мерзімде жүргізіледі.

Техникалық қызмет көрсетудің барлық түрін әскери бөлімнің штаттық жеке құрамы әскери бөлім командирі бекітетін жоспар-кесте бойынша жүргізеді.

3-параграф. Техниканы қарап-тексеру кезінде қойылатын жалпы талаптар

388. Техниканы қарап-тексеру әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасарының жоспары бойынша жүргізіледі. Жоспарды әскери бөлім командирі бекітеді.

Қарап-тексеру, әдетте, агрегатты, машина мен механизмді бөлшектемей, сақтау орнында жүргізіледі.

389. Техниканы қарап-тексеру кезінде:

дұрыс сақталуы, күтіп-ұсталуы және үнемделуі;

техниканың мақсаты бойынша пайдалануға дайын болуы;

керек-жарақтың, құрал-жабдықтың, құрал-сайманның және қосалқы бөлшектің жай-күйі;

бояу, жақпамай жай-күйі, тат басудың, ылғалдың, шаңның, зеңнің, шіріктің, судың, қардың болмауы;

бөлшектің, тораптың және жалпы бұйымның боялмаған бетінің консервациялану жай-күйі;

қарап-тексерілетін техникада салыстырып тексеруге жататын өлшеу құралының болуы;

пломбаланған затта пломбаның болуы және ақаусыздығы;

электр жарық беру аспабының, дабылдаманың, іске қосу және ажырату электр аппаратурасының, электр сымның, жерге тұйықтағыштың жай-күйі;

фургон шанағы қабырғасының, төбесінің, еденінің, шатырының сыртқы бетінің жай-күйі;

өрт сөндіру құралының болуы және ақаусыздығы.

390. Техника орнатылған автомобиль мен тіркемені қарап-тексеру кезінде:

автомобильдің (тіркеменің) және фургонның (шанақтың) сыртқы бетінің жай-күйі, зақымданудың, алынған элементтің болмауы;

автомобиль қозғалтқышының жекелеген агрегаты мен торабының бекітілу жай-күйі

;

тарту-ілінісу құрылғысы мен тежегіштің ақаусыздығы;

кабина есігінің және тиегінің ақаусыздығы;

автомобильді басқару механизмі мен аспабының жалпы жай-күйі;

отын багының жай-күйі;

жарық беру шамының, жарық беру аспабының және дабылдаманың тұруы;

аккумулятордың болуы және олардың жай-күйі;

жүргізуші құралының болуы және ақаусыздығы;

пайдалану құжаттамасының болуы тексеріледі.

4-параграф. Тағамды дайындау және жеткізу құралын қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптар

391. Тағамды дайындау және жеткізу құралын қарап-тексеру кезінде осы Нұсқаулықтың 381-тармағында көзделген жұмыстан басқа:

жылу блогының, оттықтың, оттық есігінің, реттегіш қақпақшаның, желтартқыш тордың және күл салғыштың сыртқы бетінің жай-күйі;

қазандықтың ішкі бетінің жай-күйі қосымша тексеріледі.

392. Автомобильді және тіркемелі асүйді қарап-тексеру кезінде:

су багының, су құбыры жүйесінің жай-күйі;

кесетін үстелдің, шкаф пен жәшіктің, жиналмалы жиһаздың, ыдысты және басқа жабдықты, асүй ыдысын, керек-жарақты, құралды және арнайы киімді жууға арналған ваннаның консервациялану жай-күйі;

қазандықтан буды шығару үшін бу бұрғышы мен кранның ақаусыздығы;

тіркемелі асүйдің керек-жарағына жәшіктің ақаусыздығы;

жылу блогын көлденең қалыпқа орнату үшін бұрандалы механизмнің жай-күйі;

тамақ өнімін жорықтық күйде бөлшектеу үстелінің еркін қозғалуы мен бекітілу сенімділігі;

куыру шкафының және роликтері бар куыру плитасының жай-күйі;
қазандықтың куыру шкафында бекітілу сенімділігі;

аспазшыны тасалау үшін шатыр қаңқасын орнатуға арналған кронштейннің ақаусыздығы қосымша тексеріледі.

393. Жылжымалы асүй-асхананы қарап-тексеру кезінде:

куыру плитасының жай-күйі мен ақаусыздығы;

әмбебап жетек агрегатының жай-күйі;

таразы мен гiрдiң жай-күйі және оның таңбалануы;

ет пен балықты сақтауға арналған кеспектің, өсімдік майына арналған топатайдың, суға арналған ағаш шелектің және басқа жабдықтың жай-күйі;

жылыту пешінің, үстел мен орындықтардың, киім iлгiштiң, қол жуғыштың және басқа да асхана жабдығының жай-күйі мен ақаусыздығы қосымша тексеріледі.

394. Термосты, термос-жәшікті қарап-тексеру кезінде:

корпустың және бояуының жай-күйі;

ағаштан жасалған тіреуіштің және айқастырылған ағаштың болуы;

иыққа тағатын баудың бекітілу жай-күйі тексеріледі.

5-параграф. Нан пісіретін құралды қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптар

395. Нан пісіретін құралды қарап-тексеру кезінде осы тараудың 381-тармағында көзделген талаптарды орындаудан басқа:

пісіру камерасы қабырғасының сыртқы бетінің, отырғызу есігінің, бу шығару клапаны мен бу бұрғыштың, оттықтың, оттық есігінің, желтартқыш тордың, күл салғыштың, нан пісіру қалыптарының жай-күйі мен ақаусыздығы;

агрегат пен машинаны жабуға арналған қаптың жай-күйі қосымша тексеріледі.

396. Нан пісіретін тіркемелі блокты қарап-тексеру кезінде:

камырды дайындау технологиялық жабдығының жай-күйі мен ақаусыздығы;

пешті бүріккішпен жылыту үшін отын жүйесінің ақаусыздығы;

отын газының температурасын реттейтін реттегіші бар арнайы құрылғы мен құбырдың жай-күйі;

су жылыту багының, су өлшегіш шынының жай-күйі;

жылыту және желдету жүйесінің, арнайы отын қондырғысының және бензин-электр агрегатының жай-күйі қосымша тексеріледі.

397. Тіркемелі және алып жүрілетін нан пісіретін пешті қарап-тексеру кезінде:

нан пісіру қалыптарын, конвейердің электрлік және қол жетегін орналастыру үшін пеш конвейері мен люльканың жай-күйі мен консервациялануы;

су багының, су жылыту қазандығының, араластырғыш бактың, сорғы мен су түтігінің; бүріккіші бар отын жүйесінің, басқару пультінің және басқа да пеш жабдығының жай-күйі мен консервациялануы қосымша тексеріледі.

ХПК-50М1 және ХПК-50 маркалы нан пісіретін пештері сұйық отынды жағу үшін ХПК-Ф отын колонкасымен жабдықталатынын ескеріп, оларды қарап-тексеру кезінде отын колонкасының жиынтықталуына назар аударылады.

Алып жүрілетін ХПИ-6 нан пісіретін пешінде:

нан пісіретін камерада жылжымалы раманың (жәшіктің) еркін қозғалуына;

нан пісіретін камера есігінің ашық көлденең қалыпта бекіту сенімділігіне;

нан пісіретін камераның артқы қабырғасына су жылыту бағының және нан пісіретін камераның үстіндегі салатын шкафтың еркін және сенімді орнатылуына назар аударылады.

Алып жүрілетін нан пісіретін пешпен жиынтықталатын отын колонкасын қарап-тексеру ХПК-50М1 және ХПК-50 пештерін қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптарды ескеріп жүргізіледі.

398. Тіркемелі қамыр дайындайтын агрегатты қарап-тексеру кезінде:

машина жетегінің, жетек механизмінің және қамыр илейтін машинаны іске қосу механизмінің жай-күйі және консервациялануы;

сорғы қондырғысының, илеу шнегінің, айналмалы колонканың және қамыр илеу машинасы бекіткішінің жай-күйі мен консервациялануы қосымша тексеріледі.

6-параграф. Азық-түлік пен су жеткізу құралын қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптар

399. Нанға автомобиль және тіркеме фургонды қарап-тексеру кезінде техниканы қарап-тексеру кезінде қойылатын жалпы талаптардан басқа:

жылыту-желдету жүйесінің, пайдаланылған газбен жылыту жүйесінің, шанақты жылытуды басқару қалқанының жай-күйі және консервациялануы;

науалардың бағыттағыш бойынша кідіртусіз қозғалуының оңайлығы;

науалардың ақаусыздығы мен беріктігі қосымша тексеріледі.

400. Изотермиялық автомобиль фургонын қарап-тексеру кезінде техниканы қарап-тексеруге қойылатын жалпы талаптар басшылыққа алынады (осы тараудың 326-тармағын қараңыз).

401. Құрастырылған автомобиль фургонын қарап-тексеру кезінде нанға автомобиль және тіркеме фургонға және изотермиялық автомобиль фургонына қойылатын талаптар басшылыққа алынады.

402. Тіркеме-қойма мен шанақ-контейнерді қарап-тексеру кезінде жалпы талаптардан басқа:

азық-түлікке арналған ыдыстың жай-күйі мен ақаусыздығына;

ыдыс пен термостың санитариялық жай-күйіне, қалайылауына және басқа жабынының жай-күйіне назар аударылады.

403. Автомобиль, тіркеме және алып жүрілетін су цистернасын қарап-тексеру кезінде:

сыртқы және ішкі беттің жай-күйі;

мойын қақпағының (люктің), саңылаудың ақаусыздығы және консервациялануы, резеңке тығыздағыштың жай-күйі және олардың мойнына жабысу тығыздығы және цистернаның басқа да жабдығының жай-күйі;

су ағызатын (су бөлетін) құрылғы мен кранның, су сорғысының жай-күйі;

су құбыртүтігі мен шлангісінің болуы және жиынтықталуы қосымша тексеріледі.

7-параграф. Электр агрегатын, электр станциясы мен электр жабдығын қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптар

404. Электр агрегаты мен жылжымалы электр станциясын қарап-тексеру кезінде Инженерлік қару-жарақ машинасының техникалық жай-күйін айқындау жөніндегі нұсқаулықты басшылыққа алу қажет.

405. Электр жабдығын қарап-тексеру кезінде:

электр қозғалтқышының корпусын агрегат рамаларына (төсеміне) бекітудің жай-күйі мен сенімділігі;

электр қозғалтқышынан жұмыс машинасына (агрегатына) берілістің жай-күйі мен ақаусыздығы;

электр қозғалтқышы роторының еркін айналуы (қолмен) және ротор білігнің мойынтірекпен түйісуінде люфттің болмауы;

электр жетегінің қоршау құрылғысының жай-күйі мен ақаусыздығы;

бақылау-өлшеу, реттеуші, қорғау және ажыратқыш аспаптың жай-күйі;

басқару қалқанының жай-күйі, ақаусыздығы;

ашық ток өткізгіш бөліктердің қоршауының ақаусыздығы;

электр шкафы есігінің, қалқанның сыртқы жағында жоғары кернеу белгілерінің болуы;

фургон шанағындағы, қалқандағы шамның жай-күйі мен ақаусыздығы;

ажыратқыштың, штепсельдік розетканың жай-күйі мен ақаусыздығы;

алып жүрілетін жарық беру қондырғысының жай-күйі мен ақаусыздығы;

электр сымының, кабельдік, күштік және жарық беру желісінің, басқару, бақылау, автоматика, қорғаныс тізбегінің жай-күйі;

алып жүрілетін кабельдік желідегі тарату қорабы мен жәшігінің жай-күйі;

алып жүрілетін кабельдік бұйымды төсеу үшін кабельдік барабанның, катушканың немесе жәшіктің жай-күйі мен ақаусыздығы;

агрегаттың, тіркеменің, жерге тұйықтағыш қазықтың, олардың клеммасының (қысқышының) және жалғаушы сымының рамасындағы (төсеміндегі) жерге тұйықтау клеммасының (бұrandаның) жай-күйі мен ақаусыздығы тексеріледі.

Аккумулятор батареясы мен қуаттандыру блогын қарап-тексерген кезде батарея корпусының (блогының), қысқыштың (клемманың) және мойнақтың жай-күйі мен

ақаусыздығы тексеріледі; отын құю мойны тығынының болуы және ақаусыздығы; электролиттің деңгейі мен тығыздығы (батареяны (блоқты) зарядталған күйде сақтау кезінде).

406. Электролит деңгейі төмендеген кезде банкаға тек тазартылған су қалыпты деңгейге дейін құйылады. Электролит тығыздығының төмендеуі батарея зарядының өздігінен таусылғанын көрсетеді. Мұндай жағдайда элементтің кернеуі тексеріліп, батареяның заряды қыста 25 %-дан астам, ал жазда 50%-дан астам таусылған жағдайда қайта зарядталады. Заряды толығымен таусылған батареяны заряды таусылғаннан кейін 24 сағаттан кешіктірмей зарядтауға беру керек.

Техниканы қарап-тексеру кезінде электр жабдығының барлық түрін тексеру кернеу өшірілген кезде жүргізіледі.

8-параграф. Шатырды қарап-тексеру кезінде қойылатын талаптар

407. Шатырды, тысты және техниканы жинытықтау үшін қолданылатын басқа да мата бұйымын қарап-тексеру арқылы матаның, ағаш және металл такелаждың, арқан тартқыштың және басқа бөлшектің жиынтықталуы, шатырға мүкәммалдық буып-түю құралының жай-күйі, сондай-ақ қаңқасы бар шатырға барлық басқа да жиынтықтаушы заттың жай-күйі мен ақаусыздығы тексеріледі.

9-параграф. Техниканы сынау кезінде қойылатын жалпы талаптар

408. Конструкциясы бойынша күрделі емес, мысалы, термосты, қайнатқышты, отын жүйесімен жабдықталмаған алып жүрілетін асүйді, сапасы мен пайдалануға дайын болуын қарап-тексеру арқылы анықтауға болатын керек-жарак пен басқа да қарапайым құрылғыны қоспағанда, техниканың барлық түрі сынауға жатады.

Ұзақ мерзімді сақтаудағы техниканы сынау көзделген жұмыстың мерзімі мен көлемінде жүргізіледі:

бос күйде – сақтау кезінде №2 техникалық қызмет көрсету бойынша (ТҚК-2х);

жүктеме кезінде – регламенттелген техникалық қызмет көрсету кезінде (РТҚК).

Техниканы сынау тек сақтау процесінде ғана емес, сонымен қатар ол сақтауға түскен кезде, қарап-тексеру кезінде қолданыс қабілетігінің ішінара немесе толық жоғалуына әкелуі мүмкін ақаулық немесе зақымдану анықталған жағдайда да жүргізіледі.

Сынауға қолайлы жағдай жасау және материалдық бөліктің ластануының алдын алу үшін сынау жұмысын мүмкіндігінше жақсы құрғақ ауа райында немесе жабық үй-жайда орындау ұсынылады.

409. Техниканы сынау ұзақтығы оның толық қолданыс қабілетін анықтау мүмкіндігі болатындай болуға тиіс.

Сынау алдында қарап-тексеру арқылы техниканың жалпы жай-күйі және жеке торап пен механизмнің ақаусыздығы тексеріледі (осы тараудың "Техниканы қарап-тексеруге қойылатын жалпы талаптар" бөлімін қараңыз).

Жеке ток көзімен жарактандырылған техника бекітілген электр агрегатымен немесе жылжымалы электр станциясымен бірге сынау үшін орналастырылады.

410. Электр агрегаты немесе электр станциясы болмаған кезде техниканы тиісті кернеудің стационарлық желісіне қосу арқылы тексеруге жол беріледі.

Ұзақ мерзімді сақтаудағы техника орнатылған автомобиль (тіркеме) "ҚР ҚК әскери мүлкін (автомобиль техникасын) пайдалануды ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты бекіту туралы" Қорғаныс министрінің 2022 жылғы 28 шілдедегі № 536қбп бұйрығымен бекітілген нұсқаулыққа сәйкес сақтау орнында немесе тас жолмен және қара жолмен жүріп өтумен кемінде 150 км қашықтықта 35 – 40 км/сағ орташа жылдамдықпен сынауға жатады.

Жүріп өтумен сынау алдында автомобиль (тіркеме) шассиі жүріс бөлігінің жай-күйі тексеріледі.

411. Сынау аяқталғаннан кейін автомобиль (тіркеме) жүріп өтумен тексеріледі, анықталған ақаулық жойылады, тазалау-жуу жұмысы жүргізіледі, беттің жай-күйі тексеріледі, қорғаныш үлдірі (жабыны) қалпына келтіріледі және жұмыс істеп тұрған агрегат, аспап, шанақ-фургон герметизацияланады.

Техниканы сынаған кезде пайдалану құжаттамасында мазмұндалған қауіпсіздік техникасының талаптарын сақтау қажет.

412. Агрегат, машина, механизм, әртүрлі тарату құрылғысы жұмыс істеп тұрған кезде оның, ал кернеудегі электр жабдығының ақаулығын жоюға үзілді-кесілді тыйым салынады.

10-параграф. Техниканы ұзақ уақыт сақтау кезінде оған техникалық қызмет көрсету

413. Техникалық қызмет көрсетудің барлық түрі онда көзделген жұмыстың жоспар-кестесіне сәйкес жүргізіледі, ал көлемі бойынша техникалық қызмет көрсетудің әрбір түрінде көзделген жұмыс орындалады.

11-параграф. № 1 техникалық қызмет көрсету (ТҚК-1)

414. ТҚК-1 жүргізу арқылы техниканы пайдалануға дайындағанға дейін немесе кезекті нормативтік техникалық қызмет көрсетуге дейін ақаусыз (жұмысқа жарамды) жай-күйде ұстау қамтамасыз етіледі.

ТҚК-1 орындаған кезде:

сырттай қарап-тексеру жүргізіледі;

сыртқы бетті консервациялау және бояу жай-күйі тексеріледі;

жарамсыз болып қалған бояу кетіріледі, бос жер кірден және таттан тазартылады, беті майсыздандырылады және бояуы қалпына келтіріледі;

жүйенің, аспаптың, ыдыстың герметикалығы, саңылаудың бітеуішпен және қақпақпен герметизациялануы; есіктің, терезенің, төбелік жарық-желдеткіш және бүйірлік люктің, шанақтың қайырмалы және жылжымалы қабырғасының ақаусыздығы және тығыздығы тексеріледі;

дөңгелек шассиінің жай-күйі және шинадағы ауа қысымы тексеріледі, дөңгелек 5-6 айналымға бұрылады;

тамақ пісіру қазандығының қаптамасындағы, редуктордағы, картердегі, майлағыштағы, мойынтіректегі май деңгейі тексеріледі;

агрегаттың, машинаның, редуктордың, автомобиль қозғалтқышының иінді білігінің жылжымалы бөлігін айналдыру арқылы май қабаты жаңартылады;

егер техника отынмен толтырылған күйде сақталса, жанармай белгіленген мерзімге сәйкес ауыстырылады;

қаяудағы, жуғыштағы, едендегі су ағызатын саңылау тазартылады;

байқалған ақаулық жойылады және бұзылған консервациялау қалпына келтіріледі.

12-параграф. № 2 техникалық қызмет көрсету (ТҚК-2)

415. ТҚК-2 жүргізу арқылы техниканы кезекті нормативтік техникалық қызмет көрсетуге дейін ақаусыз жай-күйде ұстау қамтамасыз етіледі.

ТҚК-2х орындаған кезде:

ТҚК-1х техникалық қызмет көрсету жұмысы орындалады;

техника, шатыр, тыс және жиынтықтаушы жабдық пен мүлік желдетіледі және кептіріледі;

агрегаттың, машинаның, техника жүйесінің жекелеген торабы жүктемесіз (бос жүріс кезінде) жұмыс істеуге және жұмыс күйіне өрістетусіз сыналады;

бақылау-өлшеу аспабының қолданыс қабілеті тексеріледі және ол салыстырып тексеріледі;

құлыптың, тиектің, ысырманың жұмыс істеуі және олардың қолмен ашылуы мен жабылуының сенімділігі тексеріледі;

түтін құбырының орнатылған және тасымалданатын күйде, фургон шанағындағы алмалы-салмалы бөлшек пен мүкәммалдық жабдықтың ақаусыздығы мен бекітілу сенімділігі тексеріледі;

фургон шанағындағы мәжбүрлі желдеткіш пен желдеткіш люктің ақаусыздығы мен жұмысы тексеріледі.

Техниканы іске қосуға дайындау, іске қосу және сынау оны пайдалану жөніндегі тиісті нұсқаулықтарды сақтап жүргізіледі.

Бос жүріспен сынау кезінде техниканы толық консервациядан шығару, әдетте, жүргізілмейді.

ТҚК-2х жүргізілгеннен кейін (қажет болғанда) бояу қалпына келтіріледі және консервацияланады.

Регламенттелген техникалық қызмет көрсету (РТҚК)

Регламенттелген техникалық қызмет көрсетумен кезекті регламенттелген техникалық қызмет көрсетуге дейін сақтаудағы техниканың қолданыс қабілеті (ақаусыздығы) қамтамасыз етіледі.

РТҚК орындау кезінде:

ТҚК-2х техникалық қызмет көрсету жұмысы орындалады;

техниканың жиынтықталуы тексеріледі;

консервациядан шығару және герметикалығын алу жүргізіледі;

кешен, агрегат, машина, механизм, жүйе, өлшеу аспабы, автоматика жүктемемен жұмыс істеумен және ішінара жүріп өтумен және басқа да сынаумен орнатылады және сыналады; жақпамай мен жақпамай жағылған бөлшектің жай-күйі тексеріледі, анықталған кезде тат, ластану, ылғал кетіріледі (ыдыраған жақпамай ауыстырылады);

техникаға ағымдағы жөндеу және бақылау-өлшеу аспабын тексеру жүргізіледі;

отын жүйесі мен бүріккіштің ақаусыздығы мен жұмыс істеуі тексеріледі;

іштен жанатын қозғалтқышы бар техникада генератордың, карбюратордың, тұндырғыш сүзгінің, ауа сүзгісінің, шамның, сұйық отын бағының, дюритті шлангінің және басқа да маңызды бөлшектің сапалық жай-күйі тексеріледі;

жөндеу ҚҚК жиынтығынан тозған бөлшек ауыстырылады, жөндеу ҚҚК қалпына келтіріледі;

техниканың материалдық бөлігі бір қабатқа толық боялады (қажет болғанда);

электр жабдығы мен электр сымның жұмыс істеуі тексеріледі;

оқшаулау кедергісі тексеріледі және электр қозғалтқышы мен электр генераторы кептіріледі (қажет болғанда);

консервациялау қалпына келтіріледі немесе осы техниканы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көзделген мерзімге сәйкес техниканы жалпы консервациялау жүргізіледі; герметизациялау қалпына келтіріледі;

техника ұзақ мерзімді сақтауға қоюға дайындалады.

Азық-түлік қызметінің техникасы орнатылған автомобиль мен тіркемеге ТҚК-1х, ТҚК-2х және РТҚК техникалық қызмет көрсету қолданыстағы нұсқаулыққа немесе тәлімдемеге сәйкес жүргізіледі.

13-параграф. Жүргізілген қарап-тексеруді, сынауды, техникалық қызмет көрсетуді есепке алу және анықталған ақаулықты жою тәртібі

416. Жоспарлы қарап-тексеру мен сынау нәтижесі ұзақ мерзім сақтау кезінде формулярмен (паспортпен) бірге сақталатын осы Нұсқаулыққа 13-қосымшаға сәйкес нысан бойынша техниканың әрбір түріне басталған техниканы сақтау карточкасына енгізіледі;

Техникалық қызмет көрсетуді есепке алу "Техникалық қызмет көрсетуді есепке алу" бөлімінде мәліметтер жазылатын техниканың әрбір түріне формуляр (паспорт) бойынша жүргізіледі:

- техникалық қызмет көрсету күні;
- техникалық қызмет көрсету түрі;
- техникалық жай-күй туралы ескертулер;
- жауапты адамның лауазымы, тегі және қолы.

Қарап-тексеру, сынау және техникалық қызмет көрсету кезінде анықталған техниканың материалдық бөлігінің ақаулығы азық-түлік қызметінің техникасын пайдалану мен жөндеуді ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықтың "Техниканы жөндеу, жөндеуге тапсыру және жөндеуден шығару тәртібі" бөлімінде мазмұндалған талаптарға сәйкес жойылуға тиіс.

Қарап-тексеруден, сынаудан немесе техникалық қызмет көрсетуден өткен және ақаусыз жай-күйге келтірілген техника мақсаты бойынша пайдалануға немесе одан әрі ұзақ сақтауға жіберіледі.

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
I-қосымша

Әскери бөлімі азық-түлік қоймасының сақтау орны үшін жалпы мақсаттағы жабдық, құрал мен құрал-сайман тізбесі

Жабдық пен құрал атауы	Өлшемі, мм, түрі немесе маркасы
Жалпақ ағаш тұғырық	1200x800 мм
Ағаштан еден стеллажы	1200x1000 мм
Металл немесе ағаш сөрелік стеллаж	2800x1200x2300
Арнайы киім шкафы	2000x1200x500
Шаруашылық құрал шкафы	2000x1200x500
Шаруашылық қойма бастығының шкафы	2000x1200x500
Кеңсе үстелі	Стандартты
Сәкі немесе орындық	Стандартты
Графин мен стакан	Стандартты
Нұсқаулық тақтасы	1200x1000x50
Дәріқобдишасы	
Қойма құрал-сайманы жиынтығы бар қалқан	1200x1000
Қойма құрал-сайманы: металл балға, шеге жұлғыш, тістеуік, ағаш балға,	Стандартты

балта, ара, жіп, ине, бөшкені ашатын айла-бұйым	
Шаруашылық құрал: шелек, металл және ағаш күрек, щетка-сыпырғыш, сыпырғыш, еден сыпыратын щетка	Стандартты
Көкөністі қолмен таситын ыдыс (себет, әмиян, жәшік)	Стандартты
Құрал жиынтығы бар өрт сөндіру қалқаны	1750x115x320
Өрт сөндіргіш	Стандартты
Беру қоймасының жабдық жинағы: тауар және үстел таразысы, арба, өлшегіші бар кружка, шөміш, өсімдік майын айдайтын сорғы, ет шабатын ағаш, ларь, стеллаж-шкаф, азық-түлікті асхана жеткізетін ыдыс жиынтығы	Стандартты
Гірлер жиынтығы бар тауарлық таразы 500 кг	Стандартты
Бақылау аспабы: термометр, психрометр, лупа 8× немесе 10×	Стандартты
мата қаптағы ұсақ тағам өнімінен сынама алатын қысқыш	Стандартты
шұңғыл тәрелке, стақан, қасық, 0,5 л өлшегіші бар кружка, елеуіш жинағы	Стандартты
Ашыту-тұздау пунктiнiң бетон шұңқырындағы жұмысқа құрал: ағаш баспалдақ	Бетон шұңқыр тереңдігінен 50 см аатын
резеңке етік	Стандартты
резеңке кілемше	50x70
бетон шұңқыр шегінен тыс ауа беру үшін құбыры жиырылған газтұмша	Стандартты
сақтандыру жібі	Диаметрі кемінде 10 мм
тағамдық қалайымен немесе тот баспайтын болаттан қалайыланған айырық	Стандартты
Жабдық пен мүкәммал атауы	Өлшемі, мм, түрі немесе маркасы
сыйымдылығы 2 – 5 л шөміш	Стандартты
Арнайы киім: қамбадағы жұмысқа халат, пима, жеңқап	Стандартты

Ескертпе:

1. Тоңазытқыш камерасында еден торы, ет шырынын жинайтын ыдыс, тот баспайтын болаттан ілгек немесе етті ілу үшін қалайы болуға тиіс.

2. Жем-шөп сақталатын қойма үй-жайы мен шөп қалқасы асүй жанындағы шаруашылыққа жеткізетін ыдыспен, айырмен, күрекпен және нақты қажеттілік бойынша басқа да құралмен қамтамасыз етіледі

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)

сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
2-қосымша

Ауа температурасы мен ылғалдығын тіркеу карточкасы _____

__ (қойма атауы)

Ай күні	Температура, °С			Ылғалдық, %			Өлшеген адамның қолтаңбасы
	таңертең	күндіз	кешке	таңертең	күндіз	кешке	

Азық-түлік қызметінің бастығы _____

Қойма бастығы _____

20__ ж. " ____ " _____

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
3-қосымша

Салыстырмалы ауа ылғалдығын есептеу кесте %

Құрғақ термометр көрсеткіші, °С	Көрсетілген құрғақ және ылғалдандырылған термометр айырмашылығы, °С										
	00	02	04	06	08	10	12	14	16	18	20
- 2,5	100	95	91	86	82	77	72	68	64	-	-
- 2,0	100	95	91	87	82	78	73	69	65	60	-
- 1,5	100	96	91	87	82	78	74	70	65	61	-
- 1,0	100	96	91	87	83	78	74	70	66	62	-
- 0,5	100	96	92	88	83	79	75	71	67	63	-
+ 0,0	100	96	92	88	84	80	76	72	68	64	-
+ 0,5	100	96	92	88	84	80	76	73	69	65	-
+ 1,0	100	96	92	88	85	81	77	73	69	66	62
+ 1,5	100	96	92	89	85	81	78	74	70	67	63
+ 2,0	100	96	93	89	85	82	78	75	71	67	64
+ 2,5	100	96	93	89	86	82	79	75	72	68	65
+ 3,0	100	96	93	90	86	83	79	76	72	69	66
+ 3,5	100	97	93	90	86	83	80	76	73	70	66
+ 4,0	100	97	93	90	87	83	80	77	74	72	67
+ 4,5	100	97	93	90	87	84	81	77	74	72	68
+ 5,0	100	97	94	90	87	84	81	76	75	72	68

+ 5,5	100	97	94	90	87	84	81	78	75	72	69
+ 6,0	100	97	94	91	88	85	82	79	76	73	70
+ 6,5	100	97	94	91	88	85	82	79	76	73	70
+ 7,0	100	97	94	91	88	85	83	80	77	74	70
+ 7,5	100	97	94	91	88	86	83	80	77	74	72
+ 8,0	100	97	94	92	89	86	83	80	78	75	72
+ 8,5	100	97	94	92	89	86	84	81	78	75	73
+ 9,0	100	97	95	92	89	86	84	81	79	76	73
+ 9,5	100	97	95	92	89	87	84	82	79	76	74
+ 10,0	100	97	95	92	90	87	84	82	79	77	74
+ 10,5	100	97	95	92	90	87	85	82	80	77	75
+ 11,0	100	97	95	92	90	88	85	83	80	78	75
+ 11,5	100	97	95	92	90	88	85	83	80	78	76
+ 12,0	100	98	95	93	90	88	85	83	81	78	76
+ 12,5	100	98	95	93	90	88	86	83	81	79	76
+ 13,0	100	98	95	93	91	88	86	84	81	79	77
+ 13,5	100	98	95	93	91	88	86	84	82	79	77
+ 14,0	100	98	95	93	91	89	86	84	82	80	78
+ 14,5	100	98	96	93	91	89	87	85	82	80	78

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
4-қосымша

Қап тұрған (қатарда) штабельдің шекті биіктігі

Қоймадағы ауа температурасы	Ұн мен жарма, ылғалдық		тары, жүгері және сұлы жармасы, ылғалдық	
	14 %-ға дейін қоса	14-тен астам 15,5 %-ға дейінгіні қоса	13 %-ға дейінгіні қоса	13-тен астам 14 %-ға дейінгіні қоса
10° С жоғары	10	8	8	6
10 – 0° С	12	10	10	8
0° С төмен	14	14	10	8

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және

Нанды сақтау және жеткізу кезінде салу

Өнім атауы	Нан сақталатын ыдыс пен жабдық түрі	Салу тәсілі	
		Сақтау кезінде	Салу кезінде
1. Қалыпты нан	жайма, стеллаж немесе сөре	бір немесе екі қатарда жанына жатқызып немесе тік	бір қатарда жанына жатқызып немесе тік
	Жәшік немесе сөбет	бір қатарда тік	Сақтау кезіндегі сияқты
2. Астық наны	Жайма немесе сталлаж	бір қатарда тік қалыпта немесе бір жағына қисайтып жанымен	Сақтау кезіндегі сияқты
	Сөре, жәшік немесе себет	бір қатарда тік қалыпта, ал сөреде бір жағына немесе артқы қабырғаға қисайтып жанымен	Сақтау кезіндегі сияқты

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүлктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
6-қосымша

Желдеткіші белсенді сақтау орнында картопты сақтау режимі

Сақтау кезеңі	Қалың картоп үймесіндегі ауа температурасы, °С		салыстырмалы ауа ылғалдығы, %			
	макси-малды	мини-малды	Қалың картоп үймесінде		Сақтау орнында	
			макси-малды	мини-малды	макси-малды	мини-малды
Дайындық (емдік) – 10 – 14 тәулік	20	10	95	85	90	80
Салқындату кезеңі – дайындық кезеңінен кейін 20 – 30 тәулік	10	2	95	85	90	80
сәуір-мамырға дейін негізгі сақтау кезеңі	3	2	98	85	90	80

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери

қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
7-қосымша

Желдеткіші табиғи сақтау орнында картоп пен көкөністі сақтау режимі

Атауы	Сақтау кезеңі	Сақтау температурасы, ° С	Салыстырмалы ылғалдық, %
Картоп	Емдеу кезеңі	15 – 18	80 – 95
Картоп	Негізгі кезең	2 – 4	90 – 95
Ақбас қырыққабат	Негізгі кезең	– 1 – 0	90 – 95
Сәбіз	Негізгі кезең	1 – 0	90 – 95
Қызылша	Негізгі кезең	0 – + 1	90 – 95
Басты пияз	Негізгі кезең	– 1 – 0	70 – 80

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
8-қосымша

Өнімді консервациялық (жұмыс-консервациялық) маймен Және жақпамаймен және коррозия ингибиторымен консервациялау тәртібі

1. Маймен және жақпамаймен консервациялау.

1.1. Өнімнің сыртқы қабатын консервілеу және консервілеу майын жағу батыру, бүрку немесе щеткамен (тампонмен) жүзеге асырылады. Майды 70° С температураға дейін қыздырып немесе кемінде 15° С температурада қыздырмай жағады. Консервациялық майды 40° С-тан жоғары қыздыруға жол берілмейді.

Бетіне жағылғаннан кейін артық майдың ағып кетуіне жол беріледі.

1.2. Консервациялау және консервілеу майы Өнімдің ішкі беттеріне (қуыстар, отын, гидравликалық және басқа айналым жүйелері) жағылған кезде, олар тиісті қартер мен резервуарға құйылады, содан кейін механизмді өңдеу немесе қозғалатын бөлшектерді айналдыру (қолмен, электр қозғалтқышының көмегімен), сондай-ақ майды айдау. консервіленген жүйе арқылы.

Қажет болса, май ағызылады. Машинады консервациялау мен іске қосуды үйлестіруге рұқсат етіледі.

1.3. Жұмыс-консервациялық май жұмыс майы мен май түзетін коррозия тежегішін 60° С аспайтын температурада мұқият араластыру арқылы дайындалады. Толық

араласпау үшін аздап еритін коррозия ингибиторын маймен толтырылмаған ыдысқа құюға жол берілмейді.

Араластырудың аяқталуын қоспаның біртектілігі бойынша анықтайды.

Егер қоспаның біркелкілігі механикалық араластыру немесе басқа әдістермен қамтамасыз етілсе, жұмыс істейтін консервілеу майын дайындау кезінде майды қыздыру жүргізілмейді.

1.4. Ішкі қабатты консервациялау алдында қартер мен май жүйесінен жұмыс майы мүмкіндігінше толық ағызылады.

1.5. Қолданғаннан кейін май қабаты үздіксіз, ауа көпіршігі мен бөгде қоспаларсыз болуы керек. Ақаулар майды қайта жағу арқылы жойылады.

1.6. Консервациялық жағармай бетіне балқытылған күйінде 80 - 140°C температурада батыру, бүрку немесе щеткамен (тампонмен) жағылады. Бұл ретте жағудың оңтайлы температурасы 80 - 100°C. Жағармайды 140°C-тан жоғары қыздыруға жол берілмейді.

1.7. Жағармай қабаты жағылғаннан кейін дақтарсыз, ауа көпіршігінсіз, бөгде қоспасыз біркелкі болуы керек.

Ақау майлауды қайта жағу арқылы жойылады.

1.8. Майды батыру арқылы жағу кезінде саңылаудан, кеуектен және т.б. ылғалды кетіру үшін консервіленген қабатты (немесе бұйымды) кептіру керек (мысалы, тұтқырлығы төмен кез келген майы бар ваннаға батыру арқылы).

Егер жағармайдың бірінші қабаты 110 - 120°C температурада жағылса, бұйымдарды алдын ала кептірмеуге рұқсат етіледі.

2. Коррозияға қарсы қағазбен консервациялау.

2.1. Коррозияға қарсы қағазбен консервілеу үшін келесі әдістің бірі қолданылады:

а) қағаз бұйымды барлық жағынан тігістері 5 - 6 см қабаттасып жабатындай етіп бір немесе бірнеше бөлікке (өлшемі мен конфигурациясына байланысты) орау;

б) ұсақ бұйымды қаптамалық материалмен және коррозияға қарсы қағазбен қапталған жеткізу ыдысына салу;

в) қаптама материалымен қапталған жеткізу контейнеріне салынған жеке бұйымның немесе оның бөлігінің арасына коррозияға қарсы қағаз парағын немесе әбзелдерін орналастыру;

г) ірі габаритті күрделі бұйымның жеке бөлігін орау;

д) бұйымды герметизациялау кезінде оның ішіне коррозияға қарсы қағазды орналастыру.

2.2. Полиэтиленнен немесе фольгадан жасалған сыртқы жабыны бар коррозияға қарсы қағазбен бұйымдарды консервациялау кезінде орауыш материалды қосымша пайдалануды болдырмауға рұқсат етіледі.

Бұйымды статистикалық ауаны құрғату әдісімен консервациялау тәртібі

1. Әдіс бұйымды кейіннен ауаны оқшауланған көлемде ылғал құрғатқышпен (силикагельмен) құрғатып, қоршаған ортадан қаптама материалы көмегімен оқшаулауды немесе бұйымның герметикаланған корпусы (қаптама, қартер, бөлік және т.б.) пайдалануды қамтиды.

2. Бұйымның герметикалық көлемін консервациялау кезінде силикагель салу 1 кг/м³ есебінен белгіленеді.

3. Қаптама көлеміндегі салыстырмалы ауа ылғалдығы арнайы аспаппен, ылғалдық индикаторымен немесе таразы тәсілімен (бақылау аспасы бойынша) бақыланады.

4. Оқшауланған көлемде ауаны құрғату үшін ұсақ кеуекті техникалық силикагель қолданылады.

Силикагельдегі ылғал үлесінің салмағы (кептіру кезіндегі шығын көрсеткіші) қолданар алдында 2 %-дан аспауға тиіс.

Силикагельді кептіру ылғал үлесінің массасын айқындау (кептіру кезіндегі шығын) және сақтау нұсқаулығында көзделген.

5. Силикагельді оқшауланған көлем ішіне салу алдында оны қапшыққа немесе матрацқа (секциялық қапшыққа) салады.

Силикагель салынған жеке қапшық салмағы 1 кг, матрац салмағы 16 кг аспауға тиіс.

6. Қапшық және матрац пішіні сыртқы қабаттың көлемге мүмкіндігінше көп қатынасын қамтамасыз етуге тиіс.

Силикагельге шаңның түсуін болдырмау үшін қапшық ішіне микалентті қағаз салынады.

7. Силикагель салынған қапшық және матрац бұйым бетіне тимеуге тиіс. Егер оған жол бермеу мүмкін болмаса, қапшық және матрац астына қаптама материалы салынады.

8. Салыстырмалы ылғалдықты бақылау үшін оқшауланған көлем ішіне патрон-индикатор немесе силикагель-индикатор салынған ылғалдық индикаторы салынады, ол оқшауланған көлем ішінде силикагель қапшығы жанына қадағалау үшін қолайлы жерге салынады.

Силикагель-индикатордың көк және күлгін түсі оқшауланған көлем ішіндегі салыстырмалы ауа ылғалдығының жол берілген шамасын көрсетеді.

Силикагель-индикатор түсі қызғылт болса, тысын ашу және силикагель-индикаторды және силикагель-ылғал сіңіргішті ауыстыру қажет.

Бақылаудың басқа әдістерін қолдануға жол беріледі.

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
10-қосымша

Далалық техникалық тамақ дайындау құралын қайта консервациялау (консервациялау) кезінде материал мен болжамды шығыс нормалары тізбесі

Материал атауы	Материал максаты	Өлшем бірлігі	Материалды шығыс нормасы				Ескертпе
			ПАК-200	КП-125 (130)	ПП-40	КО-75	
1. СКҚ консервациялық жақпайы МЕМСТ 19537-83 (аналог)	Асүйдің боялмаған сыртқы қабатын және ашық бұрандалы қосылысын, сондай-ақ қолдану процесінде тамақ (өнімімен жанаспайтын құралдар мен керек-жаракты консервациялау	кг	0,80	0,8	0,85	0,2	
2. УССА графитті жақпайы МЕМСТ 3333-80 (аналог)	Серіппені, дөңгелек күшпегін және көлік тіркемесінің (ілмегін консервациялау	кг	-	0,4	0,4	-	
	Тамақ пісіретін қазандықты, асүй құралын						

3 . Медицинал ық вазелин ма йы МЕМСТ 3164-78 (аналог)	ж әне ыдыс-аяғын , тамақ өнімімен жанасатын (боялмаған і ш к і қабатты консерваци ялау	кг	0,6	0,6	0,8	0,3	
4. К-17 консерваци ялық майы МЕМСТ 10877-76 (аналог)	От ын жүйесінің і ш к і қабатын (консерваци ялау	кг	0,5	0,45	0,45	0,35	
5. АУП ұршық ма йы МЕМСТ 2468-2014 (аналог)	Алюминий, дюралюмин и й , мырышталғ ан немесе т о т баспайтын болаттан жасалған қабатты, сондай-ақ көрсетілген материалда н жасалған (әртүрлі құрал мен керек-жарак т ы , техникалық құралды (шелек, қол жуғыш, жуу ваннасы және т.б.) консерваци ялау	кг	0,5	0,45	0,45	0,35	
6. МТ-16П ма йы МЕМСТ 6360-2020 (аналог)	Екінші тағам үшін қазандықты ң ма й (қабатын толтыру үшін	кг	20	-	5	4,8	
7. Табиғи олифа МЕМСТ	Асүй тағам өнімі шкафының ж әне						

7931-76 (аналог)	жәшігінің ішкі ағаш қабатын жабу	кг	0,5	-	-	-	
8. Дизель отыны МЕМСТ 32511-2013	Жанармай жүйесін жуу	кг	10	10	10	10	
9 . Бензин-еріткіш Уайт-спирит (Нефрас) МЕМСТ 3134-78 (аналог)	Қабатты майсыздандыру	кг	3,0	2,5	2,5	0,5	
10. "Ыдыс жуғыш" түріндегі жуғыш зат	Қазандықтың және ас үй құралының қабатын ескі жақпамайдағы және майдан, кірден және шаңнан тазарту (жуу)	кг	0,5	0,5	0,5	-	
11 . Қорғаныш түсті перхлорвинилді ХВ-518 эмалі (аналогы)	Көлік тіркемесі рамасының, керек-жарак пен азық-түлікке жәшік, шанақ асүйінің сыртқы қабатын ішінара немесе толық сырлау үшін	кг	1,1	-	-	0,3	
12. ГФ-021 грунты (аналог)	ХВ-518 эмалі астындағы қабатты алдын ала бояу үшін	кг	0,7	0,7	0,7	0,3	

13 . Қорғаныш түсті пентафталд ы эмаль (аналог)	Асүй қабатын ішінара немесе толық бояу үшін	кг	1,1	0,8	0,8	0,3	
14. КО-828 органикалы қ кремний эмалі	Барлық асүй түрінің куыру шкафы мен жылу блогының қабатын бояу үшін	кг	-	0,1	0,1	0,2	Эмаль грунтсыз жағылады
15 . Алюминий опа	Эмальмен, лакпен араластырға нда пигмент және алюминий ұнтағымен желімді араластырға нда коррозияда н қорғайтын жабын ретінде колданылад ы	кг	-	0,1	0,1	-	
16. Ұнтақ талық	Сақтау кезінде ұсақ резеңке-тех никалық бұйымды жабу: резеңке шланг, қазандық пен қайнатқыш қақпағының тығыздағы шы, қақпақ ішіндегі камера және т.б.	кг	0,04	0,04	0,04	0,02	
17. Терістеу қағазы	Коррозия түскен қабатты және лак-бояу жабынының	дм2	27	28		16	

	зақымдалған жерінен тазарту				28		
18. Парафин қағаз	Маймен және жақпамаймен консервацияланған құрал-сайманды, қосалқы бөлшекті орау	дм	45	53	53	50	
19. Пентафталды лак	Автомашинаны және басқа да резенке бұйымды сақтау үшін ескіруден қорғау үшін	кг	-	0,6	0,6	-	
20. Оқшаулағыш таспа	Электр сымның зақымдалған жерін қалпына келтіру	кг	0,1	0,05	0,05	-	
21. Қарапайым шпагат	Парафинделген қағазбен консервацияланған бұйымды байлау үшін	м	5,0	3,0	3,0	2,0	
22. Сүрткіш шүберек	Қабатты шаңнан, кірден, майдан және жақпамайдан тазарту	кг	2,65	1,1	1,1	0,65	

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
11-қосымша

Әскери бөлім лауазымды адамдарының техниканы қарап-тексеру кезеңділігі

Қарап-тексеретін лауазымды адам	Қарап-тексеру кезеңділігі	Қарап-тексерілетін техниканың саны, %
Қойма бастығы (қоймашы)	Айына бір реттен сиретпей	100
Азық-түлік қызметінің бастығы	Айына бір реттен сиретпей	50
Командирдің тыл жөніндегі орынбасары	Үш айда бір реттен сиретпей	25
Командир	Жылына екі реттен сиретпей	Жеке жоспар бойынша

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
12-қосымша

Азық-түлік қызметінің техникаға техникалық қызмет көрсету мерзімі

Техникалық қызмет көрсету түрі	Ұзақ мерзімді сақтауда техникалық қызмет көрсету мерзімі	
	Сақтау орнында	Ашық алаңда немесе қалқа астында
№ 1 техникалық қызмет көрсету (ТҚ – 1)	Жылына бір рет	Жылына 2 рет
№ 2 техникалық қызмет көрсету (ТҚ – 2)	2 жылда 1 рет	Жылына 1 рет
Регламенттелген техникалық қызмет көрсету (РТҚ)	6 жылда 1 рет	3 жылда 1 рет

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
13-қосымша

Техниканы сақтау карточкасы

Бөлімше (бөлім) _____

Сақтау орны _____

Азық-түлік қызметі техникасының атауы _____

№ _____

Жасаушы зауыт _____

Сақтауға түскен күн _____

Есепке алынды _____

(қандай құжат бойынша көрсетілсін)

Сақтау кезіндегі азық-түлік қызметінің техникасына техникалық қызмет көрсету

Күні	Орындалған жұмыс	Жұмысты орындаған адамның қолтаңбасы	Жұмысты тексерген және қабылдаған алдамның қолтаңбасы
------	------------------	--------------------------------------	---

Командир (бастық) _____

(әскери атағы, қолтаңбасы)

Қойма меңгеруші _____ (қолтаңбасы)

20 __ ж. " __ " _____

Техникалық қызмет көрсетуді есепке алу әрбір техника түріне формуляр (паспорт) бойынша жүргізіледі, онда "Техникалық қызмет көрсетуді есепке алу" бөлімінде мынадай мәліметтер жазылады:

техникалық қызмет көрсету күні;

техникалық қызмет көрсету түрі;

техникалық жай-күй туралы ескерту;

жауапты адамның лауазымы, тегі және қолтаңбасы.

Техниканының материалдық бөлігін қарап-тексеру, сынау және техникалық қызмет көрсету кезінде анықталған ақаулық Азық-түлік қызметінің техникасын пайдалану және ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықтың "Техниканы жөндеу, жөндеуге тапсыру және жөндеуден беру тәртібі" бөлімінде мазмұндалған талаптарға сәйкес жойылады.

Қарап-тексеруден, сынаудан және техникалық қызмет көрсетуден өткен және ақаусыз жай-күйге келтірілген техника тағайындалуы бойынша пайдалануға немесе ұзақ сақтауға жіберіледі.

Қазақстан Республикасы
Қарулы Күштерінің орталық,
өңірлік, флот және әскери
қоймасында әскери мүліктің
(азық-түлік қызметі мүлкінің)
сақталуын ұйымдастыру және
қамтамасыз ету жөніндегі
нұсқаулыққа
14-қосымша

Негізгі азық-түлікті сақтау мерзімі

Р/с №	Азық-түлік атауы	Сақтау мерзімі	Ескертпе
1	армиялық кептірілген нан және галета	24 ай	

2	бидай жармасы	8 ай	
3	қарақұмық, арпа, ұнтақ жармасы	18 ай	
4	макарон өнімі	12 ай	
5	күріш жармасы	12 ай	
6	ет консервісі	72 ай	
7	ет-өсімдік консервісі	24 ай	
8	құмшекер, рафинад	72 ай	
9	кептірілген жеміс	6 ай	
10	шай, пачкадағы қара байхы шайы	8 ай	
11	лавр жапырағы	12 ай	
12	құрғақ азық үлесі	12 ай	

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК