

**"Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерiн өндiретiн ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және iндеттi болдырмау талаптары" санитарлық ережелерi және нормаларын бекiту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 31 қаңтардағы N 94 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 11 наурызда тіркелді. Тіркеу N 2195. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 588 Бұйрығымен

      Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010.08.03 № 588 (алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

      КЕЛІСІЛГЕН              
Қазақстан Республикасының      
Индустрия және сауда        
министрлігінің Құрылыс істері   
жөніндегі комитеттің Төрағасы   
2003 жылғы

      "Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7 бабына сүйене отырып төмендегi көрсетiлген тармақтарды орындауды, БҰЙЫРАМЫН:   
      1. Қосымша берiлген 2003 жылғы 31 қаңтардағы N 4.01.064.03 "Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнiмдерiн өндiретiн ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және iндеттi болдырмау талаптары" санитарлық ережелерi және нормалары бекiтiлсiн.   
      2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әдiлет министрлiгiнде мемлекеттiк тiркеуге қойылып, алғашқы ресми түрде баспадан шыққан күннен он күн өткеннен кейiн қолданысқа енгiзiледi.

*Министр*

БЕКІТІЛГЕН            
Қазақстан Республикасы     
Денсаулық сақтау Министрінің   
2003 жылғы 31 қаңтардағы   
N 94 Бұйрығымен

**"Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндiретiн ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және iндеттi болдырмау талаптары"**   
**Санитарлық ережелерi мен нормалары**

**1. Жалпы ережелер**

      1. "Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнiмдерiн өндiретiн ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және iндеттi болдырмау талаптары" (бұдан әрi - санитарлық ережелер) туралы санитарлық ережелер және нормалар нан, нан-тоқаш, макарон, кондитер (креммен, кремсiз) өнiмдерiн өндiретiн барлық жеке тұлғаларға және меншiк нысанынан тәуелсiз заңды тұлғаларға таралады.   
      2. Осы санитарлық ережелердi орындау жауапкершiлiгi нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнiмдерiн өндiрумен, сатумен айналысатын ұйымдардың басшыларына жүктеледi.   
      3. Осы санитарлық ережелерде мынандай терминдер мен анықтамалар қолданылады:   
      1) бактерицидтi шам - өнеркәсiп үй-жайларындағы ауаны зарарсыздандыру үшiн қолданылатын ультракүлгiн сәуле көзi;   
      2) бураттар - ұнды елеуге және оның құрамындағы металл заттарын ұстауға арналған техникалық қондырғылар;   
      3) бастундар - ұзын макарондық өнiмдердi iліп қойып, кептiруге арналған көмекшi қондырғылар;   
      4) жеке медициналық кiтапша - мiндеттi медициналық қараулардың нәтижелерi енгiзілетiн, халықтың декреттелген тобының өкiлiне берiлетiн жеке құжат;   
      5) миражды жұмыртқалар - техникалық тұрғыдан жарамсыз деп табылған, инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;   
      6) ұннан жасалатын кондитер өнiмдерi - ұннан, қанттан, жұмыртқадан және әртүрлi толтырмалармен өндiрiлетiн тағам өнiмдерi;   
      7) жарылған - жарылған қауыз;   
      8) шағын қуатты ұйым (наубайхана мен цех) - тәулiгiне үш тоннаға дейiн нан және нан-тоқаш өнiмдерiн; тәулігiне бiр тоннаға дейiн макарон және макарон өнiмдерiн; тәулiгiне 500 килограмға дейiн кремсiз жасалған кондитер өнiмдерiн; тәулiгiне 300 килограмға дейiн креммен жасалған кондитер өнiмдерiн өндiретiн ұйым;   
      9) қайнату - әртүрлi жемiс-жидектердiң езбесi қосылып, қайнатылған қант массасы;   
      10) қамыр дайындамасын толықсыту - техникалық жағдайларға сәйкес температура мен ауа ылғалдылығында қамыр дайындамасын ұстау;   
      11) рециркуляция (қайта айналу) - алғашқы параметрлерге дейiн жеткiзiлген ауаны қайтадан қолдану;   
      12) санитарлық жарамсыз өнiм - технологиялық операциялар, тасымалдау және қоймада сақтау жұмыстары барысында пайда болған бұзушылық салдарынан өнiмдер сапасының түйсiктiк және тұтыну қасиеттерінің өзгеруiнен тiкелей қолданылуына жарамсыздығы;   
      13) қанықтыратын қондырғы - су мен газды араластыруға және салқындатуға арналған жабық сыйымдылық;   
      14) силос - қапталмаған бос ұнды салып, сақтауға арналған темiр ыдыс;   
      15) технологиялық құрал-жабдықтар - өндiрiстің жұмыс атқаруына қажеттi механизмдер, машиналар, қондырғылар және аспаптар жиынтығы;   
      16) жұмыртқа жарғыш - жұмыртқаларды өндiрiске қолдану үшiн дайындауға арналған үй-жайлар;   
      17) жарылған жұмыртқа - қауызы және қабықшасы жарылып, сұйығы ағып кеткен жұмыртқа.

**2. Аумаққа қойылатын талаптар**

      4. Ұйымдарды орналастыруды, салуды және қайта жаңғыртуды жоспарлауға Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметiнiң мемлекеттiк органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берiледi.   
      5. Құрылысы жүрiп жатқан немесе құрылыс жобаланған наубайхана, макарон және кондитер өнiмдерiн шығаратын өндiрiстер тұрғын үй ғимараттарынан 50 метр қашықтықта орналасуы тиiс.   
      6. Наубайхана және макарон мен кондитер өнiмдерiн шығаратын ұйымдарды тұрғын үйлерде орналастыруға тыйым салынады.   
      7. Ұйымның аумағы қоршалып, оның кiретiн бөлек екi жолы болуы керек. Учаскеде салынған құрылыстың тығыздығы 35%-дан аспауы тиiс.   
      8. Аумақтың құрылыс пен жолдан бос жерлерi, сондай-ақ, учаскенің периметрi бойынша көгалдандыру керек. Гүлдеген кезде мақталар, талшықтар шашатын, мамықты тұқым беру арқылы жабдықтарды және тағам өнiмдерiн ластайтын ағаштар мен бұталарды отырғызуға рұқсат етілмейдi.   
      9. Ұйымның аумағында оның жұмысына қатысы жоқ тұрғын үй-жайлар, объектiлер, үй жануарлары мен құстарын өсiретiн пункттердi орналастыруға тыйым салынады.   
      10. Ұйымның аумағы өндiрiстiк және шаруашылық болып екiге бөлiнуi керек. Өндiрiстiк зонада мыналар орналасады: өндiрiстiк бас корпус, шикiзаттар және дайын өнiмдердi сақтауға арналған қоймалық үй-жайлар, тұрмыстық үй-жайлар, сауықтыру пункты. Шаруашылық зонада - жөндеу шеберханасы, ыдыс және отын қоймалары, қазандықтар, гараж, қоқыстарды жинайтын контейнерлер орналасқан алаң, ауладағы дәретхана болуы керек. Аумақ қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелерi талаптарына сәйкес жарықтануы тиiс.   
      11. Шаруашылық зона өндiрiстiк зонаға жел соғатын жағынан 25 метр ара қашықтықта орналасып, енi кем дегенде үш метр болатын жасыл екпе ағаштармен (ағаштар мен бұталар) бөлiнiп тұруы тиiс. Аумақтағы көлiк және жаяу адамдар жүрiп өтетiн жолдарға асфальт немесе тас төселуi тиiс.   
      12. Атмосфералық жиналған суды ғимараттардан және басқа да имараттардан ағызатын сужинағышқа бағытталып орналасқан еңiсi болуы керек. Сужинағыш пен ағын сулар жүйелi түрде тазартылып, уақытында жөндеуден өткiзiлiп отыруы тиiс.   
      13. Ұйымның аумағына күн сайын алдын-ала су сеуiп, тазартылып отыруы керек. Қыс мезгiлiнде жүрiп өту жолдарын қар мен мұздан тазартып, ал көктайғақ болған жағдайда ол жерлерге құм себiлуi тиiс.   
      14. Ыдыстар, құрылыс және шаруашылық жұмысының материалдары қоймада сақталуы керек. Ыдыстарды бастырманың астында асфальт төселген алаңда уақытша жинап, сақтауға рұқсат eтiледi.   
      15. Қоқыстарды жинау үшiн темiрден жасалған контейнерлердi қолданып, олар көлемi бачоктардың түбiнен үш есе артық болатын, өндiрiстiк және қосымша үй-жайлардан 25 метрдей қашықтықта, асфальт төселген алаңда орналастырылуы тиiс.   
      16. Қалдықтар мен қоқыстарды контейнердiң үштен-екi бөлiгi толған кезде, күнiне бiр рет төгiп отыру қажет. Босатылғаннан кейiн контейнерлер жуылып, зарарсыздандырылады.   
      17. Қоқыстарды шығару арнайы көлiкпен жүзеге асырылады, оларды шикiзаттар мен дайын өнiмдердi тасу үшiн қолдануға тыйым салынады. Егер қоқыстарды жинау орталықтандырылған болса, онда ұйымдарға зарарсыздандырылған қоқыссалғыштар әкелуi тиiс.   
      18. Аумақтағы санитарлық тораптар өндiрiстiк үй-жайлардан 25 метр қашықтықта орналасып, су, канализация, жылыту жүйелерiне қосылуы тиiс.

**3. Сумен қамтамасыз ету және канализация жүйелерiне**   
**қойылатын талаптар**

      19. Орталықтандырылған шаруашылық және ауыз сумен қамтамасыз ету көздерiн таңдау қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес жүргiзiлуi тиiс.   
      Ұйымдардың сумен қамтамасыз ету қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелер талаптарына сәйкес жүргiзiлуi тиiс.   
      20. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық қажеттiлiкке, ауыз суға пайдаланылатын су, қолданыстағы стандарт талаптарына жауап беруi тиiс.   
      21. Техникалық суды компрессорларды салқындатуға, ауланы суғаруға, дәретханадағы ағызатын бачоктар және писсуарларға қолдануға болады. Ауыз су және техникалық сумен қамтамасыз ету жүйелерi бөлек болып, оларды жеткiзетiн құбырлар әртүрлi түске боялуы тиiс.   
      22. Шаруашылыққа - ауыз суға қолданылатын және өртке қарсы қажеттi су көлемiн сақтау үшiн кем дегенде екi су жинайтын резервуарлар болуы керек. Резервуарлардағы суды әрбiр 48 сағат сайын ауыстырып отыру керек. Резервуарлардың тапсырмалары (скоба), баспалдақтары, люктерi болуы тиiс. Үй-жайлар және резервуарлар оқшау орналасып, тазалықта ұсталынып, қақпасына пломбы салынуы тиiс.   
      23. Су жиналатын резервуарларды кем дегенде 3 айда бiр рет, апатты жағдайларда, жөндеу жұмыстары жүргiзiлгеннен кейiн тазалап зарарсыздандырады және ол туралы арнайы журналда тiркелуi керек.   
      24. Резервуарларға және өндiрiстiк цехтарға берiлетiн судың сапасына қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес ведомстволық бақылау жүргiзiлуi тиiс.   
      25. Өндiрiстiк үй-жайларда болуы тиiс: суық және ыстық су жүргiзiлiп, цехтар бойынша 500 шаршы метрге бiр араластырғыш орнатылуы, бiрақ әр үй-жайларға кем дегенде бiр ағызатын кран; цехтарда араластырғышы бар сабын, бiр рет қолданылатын орамал немесе электрлi орамалмен жабдықталған қол жуатын раковина. Раковиналар әр өндiрiстiк цехқа кiре берiсте, сондай-ақ оларды пайдалануға ыңғайлы орындарда, жұмыс орнынан кем дегенде 15 метр қашықтықта орнатылуы тиiс.   
      26. Ауыз суға қолдану мақсатында, жұмыс орынынан кем дегенде 75 метр қашықтықта су ішугe арналған фонтандар немесе сатураторлы қондырғылар орнатады. Ауыз судың температурасы 8-14 о C аралығында болуы тиiс.   
      27. Технологиялық процестерге қолдануға, жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық тазалап жууға жылыту жүйелерiнен алынған ыстық суды қолдануға тыйым салынады.   
      28. Ұйымның канализация жүйелерiнің құрылымы қолданыстағы құрылыстық нормалар және ережелер талаптарына жауап беруi тиiс.   
      29. Ұйымдар өндiрiстiк және шаруашылық-тұрмыстық пайдаланудан жиналған суларын ағызу үшiн жалпы қалалық канализацияға қосу керек немесе олардың жеке канализациясы мен тазартатын құрылғысы болуы керек. Өндiрiсте және шаруашылық-тұрмыста пайдаланудан кейiн жиналған сулардың iшкi канализациялық жүйелерiнiң аулалық желiге шығатын жолы бөлек болып, өз бетiнше ағуы тиiс.   
      30. Ұйымдарды канализациясы жоқ елдi мекендерде орналастырғанда, жергiлiктi канализация жүйелерi қарастырылуы тиiс. Жиналған суды қабылдауға арналған бетондалған шұңқыр қақпақпен жабылып, көлемiнiң үштен екi бөлiгi толған уақытта тазаланып отыруы тиiс.   
      31. Ашық су айдындарына өндiрiстiк және тұрмыстық су қалдықтарын тиiстi тазартудан өткiзбей жiберуге, сондай-ақ сіңiретiн құдықтарға оларды құюға тыйым салынады.

**4. Жарықтандыруға қойылатын талаптар**

      32. Өндiрiстiк және қосымша үй-жайларды табиғи және жасанды жарықпен қамтамасыз ету қолданыстағы құрылыс нормалары және ережелерінің талаптарына сай болуы тиiс.   
      33. Крем шығаратын, торттар мен пироженоеларды әрлеу жұмыстарына арналған үй-жайлар солтүстiк-батыс бағытта қарастырылуы тиiс. Жарық түсетiн көздерi үй-жайлардың iшiнен де, сыртынан да көлденең затпен қараңғыланбауы тиiс. Жазғы мезгілде оңтүстiк аумақтарда, артық инсоляциядан қорғаушы қондырғылар орнатылуы тиiс.   
      34. Терезелердің, шамдардың жарық түсiретiн көздерi тоқсанына бiр рет тазартылып, сынған әйнектерi уақытымен ауыстырылып отыруы тиiс. Терезелерге әйнектің орнына бөлшектенген әйнектер және фанера, картон қағазын салуға тыйым салынады.   
      35. Өндiрiстiк цехтардың және қоймалардың жарықтандыру көздерi жарылғыш қауiпсiздiгiн тудырмайтын арнайы арматураларға, люминесценттi лампалар - типiне қарай, қыздырғыш лампалар - жабық плафондар орналастырылуы тиiс. Ұйымда электр шамдарының және плафондардың есебi жүргiзiлiп, олар арнайы журналға тiркелуi қажет.   
      36. Люминесценттi жарықтандыру наубайханада, қамырды илейтiн, қамырды бөлетiн, пiсiретiн және ашытқы бөлiмшелерiнде, астық қоймасында, экспедицияда, әкімшiлiк-тұрмыстық үй-жайларда орнатылуы тиiс.   
      37. Шамдарды ашық тұрған технологиялық ыдыстардың, пiсiру қазандарының бетiне, кремшайқағыш машинаның, кремнен жасалған өнiмдердi әрлеуге арналған үстелдердiң үстiне орналастыруға тыйым салынады.   
      38. Аппараттардың және ыдыстардың iшкi бетiн тексеру үшiн кернеуi 12 Вольттан жоғары емес, қорғаушы торға бекiтiлген, тасымалдамалы шамдарды қолдануға жол берiледi.   
      39. Өндiрiстiк үй-жайлардың жабдықтарын жаңартқанда, орнын ауыстырғанда немесе бiр жабдықты екiншi жабдықпен алмастырғанда жарықтандырушы құралдар жаңа жағдайларға бейiмделiп, қайта жабдықталуы тиiс.   
      40. Ұнды сақтауға және дайындауға арналған үй-жайларда шаңның бұрқ етiп көтерiлуiн болдырмау үшiн мыналар қарастырылуы тиiс:   
      көрiнбейтiн электр өткiзгiш, электр қосқыштары мен ажыратқыштарын үй-жайлардың сыртында орналастыру, қорғаныс торы бар тығыз жабылатын жарықтандырғыш шамды пайдалану.

**5. Жылыту және желдету жүйелерiне қойылатын талаптар**

      41. Өндiрiстiк, қосымша және санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар қолданыстағы құрылыстық нормалар мен ережелердiң талаптарына сай сорып шығаратын механикалық қондырғылармен қосылған желдеткіштермен жабдықталуы тиiс. Жылыту құралдары шаңнан оңай тазартылатындай болуы тиiс.   
      42. Шәрбат қайнататын қазандардың, буөткiзгiштердiң, ыстық су құбырлары мен басқа да конвекциялық және сәулелi жылу көздерінің бетiндегi температура қосу 45 о C аспайтындай болу үшiн жылу өткiзбейтiн қабаты болуы тиiс.   
      43. Ылғал мен жылу бөлетiн көздер (қайнататын, ашытатын, буландыратын қазандар және тағы басқалар) жергiлiктi сорып шығаратын шатырларымен жабдықтау қажет.   
      44. Шаң бөлу көздерi (қамыр илейтiн, қаптарды сiлкитiн және басқа да машиналар) шаңтұтқыш құралдармен (шаңсорғыштармен) жабдықталуы тиiс. Өндiрiстiк үй-жайдың iшiндегi ауада болатын уытты емес шаңдардың (ұнның, қанттың) көлемi бiр текшe метр (бұдан әрi -   
м 3 ) 6 милиграмнан аспауы тиiс.   
      45. Пештердiң, сондай-ақ ақырғы қою шкафтарының жанындағы жұмыс орындарына шығып жатқан булар мен газдардан қорғану үшiн тыныс алу деңгейiнде ауа себезгiсiн жабдықтау қажет. Қыс айларында себезгiленетiн ауа қозғалысының жылдамдығы ceкундына 0,5-1,0 метр (бұдан әрi - м/сек) болғанда температурасы 18 о C, ал жаз айларында себезгiленетiн ауаның қозғалыс жылдамдығы ceкундына 1-2 метр болғанда температурасы 22 о С шамасында болуы тиiс. Ауаны алмастырмауға рұқсат етiлмейдi.   
      46. Ұн шаңын тудыратын көздер (ұн төгiлетiн шұңқырлар, қаптарды сiлкейтiн машиналар, ұн елегiштер, қысқа кесiлген өнiмдерге себуге арналған сұрыптайтын үcтелдер) шаңтұтқыштармен жабдықталуы тиiс.   
      47. Нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін экспедицияның ашық есiктерi арқылы көлiкке тиейтiн орындарда, жылдың суық мезгiлдерiнде сыртқы ауаның экспедиция үй-жайына кiруiне бөгет бола алатын, жылуды ұстайтын перделер немесе басқа да құралдар құрылуы тиiс.   
      48. Үй-жайдың микроклиматы, шудың деңгейi қолданыстағы стандарт талаптарына сай болуы тиiс.   
      49. Станоктардың, машиналардың, аппараттардың дiрiлдi азайтатын құрылғылары болуы керек, ал дiрiлдiң деңгейi қолданыстағы стандарт талаптарымен белгiленген деңгейден аспауы тиiс.

**6. Өндiрiстiк және қосымша үй-жайларға қойылатын талаптар**

      50. Ұйымның өндiрiстiк үй-жайлары мен цехтары технологиялық үдерiстердiң желiсiн қамтамасыз ете алатындай және шикi өнiмдер мен дайын өнiмдердiң ағыны кездесуiн болдырмайтындай орналасуы тиiс. Үй-жайлардың жиынтығы ұйымның бейiмделген бағытына байланысты технологиялық жобалау нормаларына жауап беруi тиiс. P080496   
      51. Қойманың үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетiлуi тиiс (температурасы қосу 8 о C-ден, ауаның салыстырмалы ылғалдығы 70-75%-дан төмен емес), шикiзаттарды түсiретiн және дайын өнiмдердi тиейтiн арнайы платформалармен жабдықталып және жауын-шашыннан қорғайтын бастырмамен қамтамасыз етiлуi тиiс. Шикiзатты және дайын өнiмдердi тасымалдайтын жүк көтергіштер бөлек болуы тиiс. Қойма үй-жайларындағы еденнiң тесiктерi жоқ, цементпен сыланған, қабырғалар тегiс болуы тиiс. Қойма үй-жайларында тез бұзылатын шикiзаттарды және жартылай дайындалған өнiмдердi сақтауға арналған тоңазытқыш камералар болуы тиiс.   
      52. Тағам өнiмдерiне арналған қоймаларда тағамға жатпайтын материалдар мен иiс шығаратын шаруашылық тауарларды (сабындар, жуғыш ұнтақтар) сақтауға тыйым салынады.   
      53. Өндiрiстiк үй-жайларға кiре берiсте зарарсыздандырғыш ерiтiндiлерге матырылған кiлемшелер төселуi тиiс.   
      54. Кремi бар кондитерлiк өнiмдердi шығаратын ұйымдарда (қуатына қарамай) мыналарға оңаша үй-жайлар жабдықталуы тиiс:   
      1) шикiзаттарды бiр тәулiк сақтайтын тоңазытқыш камерасы бар;   
      2) шикiзаттарды ыдысқа салу және оларды өндiрiске дайындауға арналған;   
      3) жұмыртқа массасын алу үшiн үш бөлмеден тұратын үй-жай:   
тоңазытқышы бар, жұмыртқаны қораптан шығару және сақтауға арналған, жұмыртқаларды жуу мен зарарсыздандыруға арналған, жұмыртқа массасын жасауға арналған;   
      4) майды тазарту мен дайындауға арналған;   
      5) крем жасау мен кремдi өнiмдердi әрлеуге (тоңазытатын жабдығы бар) арналған;   
      6) шәрбат пiсiруге арналған;   
      7) бисквиттер мен жартылай дайындыған өнiмдердi пiсiруге арналған;   
      8) бисквиттi бiраз тұрғызып және кесуге арналған;   
      9) сығатын қапшықтарды, ұштықтар мен басқа құралдарды тазарту және стерилизациядан өткiзуге арналған;   
      10) цехтың iшiндегi ыдыстар мен iрi құрал жабдықтарды тазартуға арналған;   
      11) айналымдағы ыдыстарды жууға арналған;   
      12) қиындылар мен картон ыдыстарды, қағаздарды сақтауға арналған;   
      13) тоңазытқышы бар, кремдi өнiмдердің экспедициясына арналған.   
      55. Кремдi өнiмдердi әрлеуге арналған үй-жайлар бактерияны жоятын шаммен және салқындататын үстелдермен жабдықталуы тиiс. Бактерияны жоятын шамдардың жұмыс iстеу тәртiбiне қойылатын шарттар осы санитарлық ережелерге 1 -қосымшаға сәйкес бекiтiледi.   
      56. Кремi бар кондитерлiк өнiмдердi шығаратын куаты тәулiгiне 300 килограмнан (бұдан әрi - килограмм) асатын ұйымдар үшiн технологиялық және бактериологиялық зертхана қарастырылуы тиiс.   
      57. Өндiрiстiк үй-жайлардың қабырғалары кем дегенде 1,7 метр биiктiкке дейiн глазурленген тақтайшалар немесе ашық түстi бояумен сырлануы тиiс.   
      58. Өндiрiстiк және көмекшi үй-жайлардың панелден жоғарғы қабырғалары және төбелерi желiмдi немесе сулыэмульсиялы бояулармен әктелiп немесе сырлануы тиiс. Төбе мен қабырғаларды әктеу мен сырлауды қажеттiлiгiне қарай бiрақ жылына кем дегенде екi рет жүргiзу қажет. Сылағы түскен жерлер тез арада сыланып, одан кейiн боялып немесе әктелуi тиiс.   
      59. Сылағы түскен жерлердi сылауға, әктеуге, сынған әйнектердi ауыстыруға байланысты шағын көлемдi жұмыстарды атқаруды өндiрiстiк үдерiстi толық тоқтатпай, сол жердi қоршап және өнiмге бөтен заттардың түсiп кетпейтiндей етiп қорғалған жағдайда жүзеге асыруға болады.   
      60. Барлық өндiрiстiк үй-жайлардағы едендер су өткiзбейтiн, тайғанақ емес, тесiктерi және ұрылған жерлерi жоқ, тазалау мен жууға ыңғайлы, траптарға қарай еңiс орналасуы тиiс. Цехтың iшiнде көлiк жүретiн учаскелердегi едендерге соққыға төзiмдi тақталар төселуi тиiс.   
      61. Едендер, қабырғалар және төбелердi әрлеуге Қазақстан Республикасының мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қызметiнің мемлекеттiк органдарымен тыйым салынбаған материалдар қолданылуы тиiс.   
      62. Өндiрiстiк, қосымша, қоймалық және тұрмыстық үй-жайларды тазарту арнайы жұмысшымен жүргiзiлiп, ал жұмыс орындарын жұмысшылардың өздерi тазартулары керек, бұл екі жұмысты қосып атқаруға тыйым салынады.   
      63. Өндiрiстiк, қосымша, қоймалық үй-жайлар, дәретханаларды тазартуға арналған, белгi қойылған керек-жарақтар, ыстық және суық су жүргiзiлген, оларды кептiретiн регистрi бар жеке бөлмелерде сақталуы тиiс.   
      64. Тазарту жұмыстары аяқталғаннан кейiн, ауысымның соңында барлық тазалауға қажеттi керек-жарақтар жуғыш заттар қосылған сумен жуылып, зарарсыздандырылып, кептiрiлiп таза күйiнде сақталуы тиiс.   
      65. Есiктердiң тұтқалары, панельдер, баспалдақтардың ұстайтын жерлерi, өндірістік және көмекшi үй-жайлардың едендерi күнiне бiр рет ыстық сабынды сумен жуылуы тиiс. Кремi бар кондитерлiк өнiмдер шығаратын ұйымдардың өндiрiстiк үй-жайларының едендерi бiрiншi жуғыш заттармен жуылып, одан кейiн зарарсыздандыратын ерiтiндiмен тазалануы тиiс. Ауысымның соңында жуып, зарарсыздандырғаннан кейiн, үй-жайларды бактерияны жоятын шаммен тазарту қажет.   
      66. Жылыту құралдары мен олардың артындағы кеңiстiк, электр жабдықтары, торлы және басқа да қорғайтын қоршаулар, желдету камералары ластануына қарай, бiрақ аптасына бiр реттен кем емес тазартылып отыруы тиiс.

**7. Тұрмыстық үй-жайларға қойылатын талаптар**

      67. Ұйымдардың тұрмыстық үй-жайлары нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлiк өнiмдер шығаратын ұйымдардың технологиялық жобалау нормаларына сай болуы керек. Өндiрiстiк цехтардың қызметкерлерiне арналған тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өткiзгiштер түрлерi бойынша жабдықталуы тиiс.   
      68. Киiм iлетiн орындарда сырт киiм, үй және жұмыс киiмi мен аяқ киiмдердiң бөлек сақталуын қамтамасыз ету қажет.   
      69. Таза және лас арнайы киiмдер бөлек үй-жайларда орналасып, оларды қабылдап және беретiн терезелерi болуы тиiс.   
      70. Дәретханалардың кабиналары өзi жабылатын есікпен, ал бачоктары су ағызатын басқышпен жабдықталуы тиiс. Арнайы киiммен дәретханаға кiруге тыйым салынады.   
      71. Дәретханалардың дәлiзiнде раковиналар, дәретханалық қағаз, сабын, электр орамалы, арнайы киiмге арналған iлгiш және дәретханаға кiре берiсте зарарсыздандырғыш ерiтіндiге матырылған кiлемше болуы тиiс.   
      72. Жуынатын себезгi бөлмесi киiм iлетiн бөлменiң жанында орналасып, оның киiм iлгiш және орындықтармен жабдықталған кiре берiстегi бөлмесi болуы тиiс. Жуынатын себезгi орындардың саны қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелерi талаптарына сай анықталуы тиiс.   
      73. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамында немесе оңаша ғимараттарда қоғамдық тамақтандыру орындары немесе тамақтануға арналған бөлме болуы тиiс. Отыратын орындардың саны ауысымдағы жұмыс iстеушiлердiң ең көп саны бойынша есептеледi. Оған кiре берiсте арнайы жұмыс киiмдерiне арналған iлгiштер, ыстық және суық су қосылған қол жуғыштар, сабын, электр орамалы, қарарстырылуы тиiс. Өндiрiстiк үй-жайларда тамақ iшуге және темекi шегуге тыйым салынады.   
      74. Тұрмыстық үй-жайларды ауысымда кем дегенде екi рет ыстық сумен, жуғыш және зарарсыздандырғыш зарарды қолдану арқылы тазалау жүргiзiлуi тиiс.   
      75. Санитарлық тораптарды тазалау және зарарсыздандыру үшiн арнайы белгi салынған керек-жарақтар (шелектер, қалақтар, шүберектер, шөткелер) бөлiнуi тиiс. Санитарлық тораптарды тазартуға арналған керек-жарақтар, басқа үй-жайларды тазартуға арналған керек-жарақтарынан бөлек сақталуы тиiс. Оларды басқа үй-жайларды тазартуға қолдануға тыйым салынады.

**8. Шағын қуатты ұйымдарға қойылатын талаптар**

      76. Шағын қуатты ұйымдарды, мүмкіндiгiнше көп өндiрген жағдайда (нан және нан-тоқаш өнiмдерiн - тәулiгiне бiр тоннадан асырмай; макарон және макарон өнiмдері тәулiгiне бiр тоннаға дейiн; кремi жоқ кондитерлiк өнiмдері - тәулiгiне 500 килограмға дейiн) оңаша тұрған ғимараттарда орналастыруға рұқсат етiледi.   
      77. Оларды санитарлық-эпидемиологиялық қызметi мемлекеттiк органдарының келiсiмiмен негiзгi ғимараттағы персоналдар мен тұрғындарға зиянды әсерi болмаған жағдайда, тұрғын үйлерге жатпайтын ғимараттарға қосымша салынған, (әкiмшiлiк, өндiрiстiк, сауда) жапсарлас салынған үй-жайларға орналастыруға рұқсат етiледi.   
      78. Шағын қуатты ұйымдарды оңаша тұрған ғимараттарда орналастырған жағдайда санитарлық-қорғаныс аймақтарының жобасы бойынша санитарлық-эпидемиологиялық қызметi мемлекеттiк органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берiледi.   
      79. Тұрғын үйлерге жатпайтын ғимараттарға жапсарлас, қосымша-жапсарлас салынған жайларға және басқа ғимараттарға орналастырылған, өндiрiс барысында зиянды әсер (дiрiл, шу, шаң, газдар, иiстер) туғызатын көздерi бар шағын қуатты ұйымдарды, мүмкiндiгiнше негiзгi өндiрiстiк, қызметтiк ғимараттардан, тұрғын үй-жайлардан алыстату қажет. Сонымен бiрге зиянды факторлардың әсерiн жою немесе рұқсат етiлген деңгейге дейiн төмендету шараларын қабылдау керек.   
      80. Шағын қуатты ұйымдарда шығаратын өнiмдердiң бағытына, қуаттылығына және өнiм түрлерiне сай үй-жайлар жиынтығы болуы қарастырылуы тиiс.   
      81. Дайын өнiмдердi тiкелей сол ұйымдарда сату барысында, оларда сауда ұйымдарына қойылатын жағдайлар құрастырылуы тиiс.

**9. Технологиялық жабдықтарға, құрал-саймандарға және ыдыстарға қойылатын талаптар**

      82. Технологиялық жабдықтар мен құралдар технологиялық үдерiстiң желiсiн қамтамасыз ететiн және оларды еркiн алып қолдануға болатындай орналастырылуы тиiс.   
      83. Тағамдармен жанасатын жабдықтардың және құралдардың барлық бөлiктерi азық-түлiктiк машина жасау мен тамақ өнеркәсiбiнде қолдану үшiн Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттiк органдарымен рұқсат етiлген материалдардан жасалуы тиiс.   
      84. Жабдықтардың, құралдар мен керек-жарақтардың беттерi тегiс, тазалауға, жууға және зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы тиiс.   
      85. Жуғыш және зарарсыздандырғыш ерiтiндiлердi дайындау орталықтандырылған түрде жүргiзiлуi тиiс. Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар арнайы бөлiнген үй-жайларда немесе шкафтарда сақталуы тиiс. Ұйымдарда - Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметiнiң мемлекеттiк органдарымен рұқсат етiлген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қолданылуы тиiс.   
      86. Цехтың iшiндегi ыдыстары мен керек-жарақтарын жуатын бөлме ыстық және суық суды араластырғышы бар үш секциялы ваннамен жабдықталып және канализацияға ауа арқылы жалғануы тиiс.   
      87. Қамыр илегіштердiң, вакуумды аппараттардың, пiсiретiн қазандардың iшкi және сыртқы беттерi, вафлилердi кесуге, олардың арасына жағуға арналған машиналарды жұмыс аяқталғаннан кейiн мұқият тазартып, ыстық сумен жуу қажет. Вакуумды аппараттар мен қазандарды булау керек. Қамыр илегiштердің жоғарғы бөлiгiндегi iшкi беттерi әрбiр қамыр илеуден кейiн тазаланып және өсiмдiк майымен жағылуы тиiс.   
      88. Ұннан жасалатын өнiмдердi пiсiруге арналған жаңа темiр қалыптар мен табалар қолдану алдында пештерде қыздырылуы тиiс. Жиегi тегiс емес, темiрi ұшқан, майысқан қалыптар мен табақшаларды пайдалануға тыйым салынады. Нан мен кондитерлiк өнiмдердің қалыптары мезгiл-мезгiл (керек кезде) жөндеуден өткiзiлiп (темiрдiң ұшқан немесе майысқан жерiн түзету) және пешке қыздыру арқылы күйiктен тазартылып отыруы тиiс.   
      89. Айналмалы пышақтар, тақтайлар, үстелдердiң беттерi, тасымалдаушы резеңке ленталар, арбалар, этажеркалар мен таразылар күнделiктi және ластануына қарай тазаланып, сода қосылған ыстық сумен жуылып, содан кейiн құрғатылуы тиiс.   
      90. Силостарға ұнды әкелетiн әрбiр желi ұнелегiшпен және темiр қоспалары үшiн магнитұстағыштармен жабдықталуы керек. Ұн елейтiн жүйe тығыз жабылып тұруы қажет: құбырлар, иiрлiктер бураттар, шнек қораптары, силостардың тесiктерi болмай, олар он күндe бiр рет бөлектенiп алынып, тазартылып, сонымен қатар ұнның зиянкестерiне қарсы зарарсыздандыру шаралары жүргiзiлiп тұруы тиiс.   
      91. Макарон өнiмдерiн шығару барысында күнделiктi илейтiн астаудың iшiнде жиналған қамыр қалдықтарын алып тастап, нығыздаушы шнектiң жұмысшы беттерiн тазалау қажет. Бастундар өнiм жабысқан сайын жуылуы тиiс.   
      92. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшiн нығыздаушы бөлiмшеде арнайы жабдықталған орын бөлiнуi тиiс.   
      93. Електен түскендердi бөтен заттардың араласпауына ауысымда бiр рет тексерiп, оңаша үй-жайларға шығарады. Магниттi сепараторларда он күн сайын екi рет магнит күші тексерiледi, ол магниттің салмағының бiр килограмына 8 килограмнан кем болмауы керек. Магниттердi тазарту ауысымда кем дегенде бiр рет слесарь және ауысымдық лаборантпен жүргiзiледi. Магниттерден түскен заттарды пакетке салып зертханаға тапсырады. Және ұн елегiштер жүйесiн тазарту және тексеру қорытындылары арнайы журналда жазылады.   
      94. Ұнды қаптаусыз сақтауға арналған силостардың бетi тегiс. Ұнның жиналған жерлерiн бұзуға арналған құрылғылар және қарайтын люктер еденнен 1,5 метр биiктiкте орналасуы тиiс.   
      95. Сүтке арналған жабдықтар мен құралдар (цистерналар, жинағыштар, құбырлар, сорғыштар), шәрбат қайнататын қазандар, шәрбаттарды сақтайтын бактар, өлшегiш бактар, құбырлар күнделiктi жұмыс аяқталғаннан кейiн жуылып, зарарсыздандырылуы тиiс. Жуу мен зарарсыздандыру келесi үдерiстерден тұрады:   
      1) жылы сумен шаю (35 о С төмен емес);   
      2) қолданылуы туралы нұсқауға сәйкес рұқсат етiлген кез-келген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды пайдалана отыртып, шөткемен және қылдүрпiмен жуу;   
      3) ыстық сумен (65 о С емес температурада) шаю;   
      4) құбырлар бөлектенiп алынып арнайы ванналарда жуылады және сөрелерде немесе құрғату қамераларында кептiрiледi.   
      96. Ұннан жасалатын крем қосылған кондитерлiк өнiмдер шығаратын өндiрiстiк цехтардың (учаскелердiң) жабдықтары, керек-жарақтары мен ыдыстары ауысымына кем дегенде бiр рет, бисквиттің қоқымына арналған (табандықтар) және шәрбат құйылған сыйымдылықтар ауысымына кем дегенде екi рет тазартылып отыруы қажет.   
      97. Крем жасайтын машинаға кремнен босатқаннан кейiн бiрiнен соң бiрiн жуғыш және зарасыздандырғыш ерiтiндiлердi құйып, машинаның жұмыс iстеп тұрған қалпында әрбiр кезеңiне қарай 10-15 минут бойы тазарту жүргiзiледi.   
      98. Керек-жарақтар, цех iшiндегi ыдыстар арнайы жуатын бөлiмшелерде тазартылуы керек. Қолмен жуғанда оларды жуу әрбiр ауысымның соңында, механикалық жолмен тазалағаннан кейiн жуу машиналарында немесе үш секциялық ванналарда жүргiзiледi. Бiрiншi секцияда қосу 40 о - қосу 45 о С температурадағы суда езу мен жуу жүргiзiледi. Жуғыш заттар ерiтiндiсiнiң қанықпасы оған берiлетiн нұсқауға сай анықталады. Екiншi секцияда зарарсыздандыру, ал үшiншiде температурасы 60 о C-ден төмен болмайтын ыстық ағынды сумен шайылады.   
      99. Зарарсыздандырылғаннан кейiн керек-жарақтар мен цехтың iшiндегi ыдыстар арнайы үй-жайларда еденнен 0,5-0,7 метрден кем болмайтын биiктiкте орналасқан стеллаждарда, сөрелерде табандықтарда кептiрiлiп, сақталуы тиiс.   
      100. Айналымдағы ыдыстар цехтың iшiндегi ыдыстар және керек-жарақтардан бөлек жуылуы тиiс.   
      101. Жұмыртқа массасын дайындауда пайдаланылатын жабдықтар, жұмыртқаны тазартуға арналған ванналар, ыдыстар мен керек-жарақтар жұмыс аяқталғаннан кейiн жуылып және зарарсыздандырылып, соңынан температурасы 65 о C-ден төмен болмайтын ыстық сумен шайылуы тиiс. Кiшiгiрiм керек-жарақтар жуылғаннан кейiн 30 минут бойы қайнатылуы тиiс.   
      102. Торттар мен пироженыйларды әрлегенде пайдаланылатын сығатын қаптар, ұштықтар және басқа ұсақ керек-жарақтар мынадай тәртiпте тазаланады:   
      1) температурасы қосу 65 о C-ден төмен болмайтын ыстық суда крем толығымен жуылғанға дейiн езу;   
      2) жуғыш ерiтiндiнi қолданып машинамен немесе қолмен қосу 45 - қосу 50 о С температурада жуу;   
      3) сумен шаю және кептiретiн шкафтарда құрғату;   
      4) автоклавта қосу 120 о C температурада 20-30 минут бойы стерилизациядан өткiзу (бикстарда, қақпағы бар кастрюлдерде немесе пергаментке, пергаментке ұқсас заттарға орап). Автоклав болмаған жағдайда, жуылған қаптарды 30 минут бойы қайнатады, содан кейiн кептiретiн шкафтарда құрғатып, таза бетi жабық ыдыстарда сақтайды.   
      103. Сығатын қаптарды, ұштықтар мен керек-жарақтарды тазартуға және сақтауға арналған жабдықтарды басқа өндiрiстiк мақсатта пайдалануға рұқсат етiлмейдi.   
      104. Кремдi кондитерлiк өнiмдердi шығару барысында қолданылатын керек-жарақтарға, ыдыстарға, цехтың iшiндегi ыдыстарға технологиялық үдерiстің кезеңдерiнде пайдалануына сәйкес қатаң белгi қойылуы тиiс.   
      105. Аппараттар, жабдықтар мен керек-жарақтарды жөндеуден өткiзу барысында, бөтен заттардың өнiмдерге түсу мүмкiндiгiн болдырмайтын шаралар жүргiзiлуi тиiс. Аппараттар мен жабдықтарды жөндеуден өткiзгеннен кейiн (қайта жөндегеннен) жуып, зарарсыздандырып және ауысымның бастығы (бригадир) оларды қарағаннан кейiн iске қосуға рұқсат етiледi.   
      106. Слесарлар және басқа да жөндеу жұмыстарымен айналысатын бригадалардың керек-жарақтары тасымалы құрал-саймандарға арналған жәшiкке салынып, арнайы қоймада сақталуы керек. Жөндеуге қажеттi бөлшектердi, шегелердi өндiрiстiк үй-жайлардың жұмысшы орындарында сақтауға тыйым салынады.

**10. Шикiзатқа, технологиялық үдерiске және дайын өнімдерді сатуға қойылатын талаптар**

      107. Барлық келiп түсетiн шикiзаттар, қосымша, орауға қажеттi материалдар мен шығарылатын өнiмдердің қолданыстағы стандарт талаптарына сай келетiні туралы және олардың сапасын куәландыратын құжаттары болуы тиiс ( сертификаты , гигиеналық қорытынды). Өнiмдi шығарушы тауардың сапасы мен қауiпсiздiгiне кепiлдеме беруi тиiс.   
      108. Нан, макарон және кондитерлiк дайын өнiмдердің қауiпсiздiгiн бақылау өнiм өндiрушiмен осы санитарлық ережелердiң және өзге қолданыстағы нормативтiк құқықтық актiлердiң талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.   
      109. Шикiзаттар, көмекші материалдар өндiрiске пайдалануға белгiленген тәртiпте санитарлық ережелер мен гигиеналық нормативтерге сәйкестiгi туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берiлгеннен кейiн жол берiледi.   
      110. Шикiзаттарды өндiрiске қолдануға дайындау арнайы дайындау бөлiмшесiнде жүргiзiлуi тиiс.   
      111. Дайын өнiмдер экспедиция және қойма үй-жайларында вагонеткаларда, контейнерлерде немесе қатарларда жиналып, олардың арасынан жүретiн және өтетiн жолдарды қалдырып, сақталуы тиiс. Шикiзаттарды, жартылай дайын және дайын өнiмдердi сақтау әдiстерi мен жағдайлары оларға бөтен заттардың түсу мүмкіндігiн болдыртпауы керек. Қоймаларда тағамдық емес тауарлар мен заттарды (желiм, ыдыстар, әртүрлi химикаттарды) сақтауға тыйым салынады.   
      112. Шикiзаттар немесе дайын өнiмдердің партиясынан бөтен заттар, ұн зиянкестерi табылған жағдайда партияны өндiрiске жiберуге рұқсат етiлмейдi, жарамсыз өнiмдердi әрi қарай пайдаланылуы туралы тиiстi құжат жасалуы қажет.   
      113. Шикiзаттарды, жартылай дайындалған өнiмдермен көмекші материалдарды ыдыстарға (қорапқа) салудан бұрын, ыдыстарды сыртқы ластануынан тазартқаннан кейiн жүргiзілуi тиiс.   
      114. Ыдыс ашылғаннан кейiн iшiндегi шикiзат цехтың iшiнде қолданылатын белгiсi бар ыдысқа салынады. Өндiрiстiк үй-жайлардың iшiнде шикiзатты айналымдағы ыдыстарға салып сақтауға тыйым салынады. Өндiрiстiк цехтарда қойылтылған сүттi зауыттың қаптамасында сақтауға рұқсат етiледi.   
      115. Ұннан босаған қаптар қаптарды сiлкуге арналған машина орнатылған үй-жайларда сақталуы керек. Қаптардан түскен ұнның сыпырындысы, "санитарлық жарамсыз" деген жазуы бар арнайы ыдыста жиналып, бөлек үй-жайда сақталуы тиiс.   
      116. Нан-тоқаш, ұн, кондитерлiк және кремдi өнiмдердi шығару үшiн дайындалған әрлейтiн салма және жартылай дайын қоспалар белгi қойылған жабық ыдыста немесе жинағыштарда қосу 6 о С-ден аспайтын температурада сақталуы тиiс.   
      117. Цехтың iшiндегi көлiктiк (айналымдағы) ыдыстар мен ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, төзiмдi, бөтен иiсi болмауы керек. Айналымдағы ыдыстар ұйымда қолданылар алдында, алып келгенге дейiн тазартылғанына қарамастан, мiндеттi түрде тазартылуы қажет.   
      Өндiрiстiк цехке алдын ала тазартылмаған көлiктiк (айналымдағы) ыдыстарды кiргiзуге, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап бермейтiн ыдыстарда және көлiктерде кондитерлiк өнiмдердi тиеуге және тасымалдауға рұқсат етiлмейдi.   
      118. Ыдысқа салынған шикiзаттар, көмекші материалдар мен дайын өнiмдер қоймалар мен экспедицияларда еденнен кем дегенде 15 сантиметр биiктiкте және қабырғадан 70 см қашықтықта орналасқан сөрелерде және тауар қойғыштарда қатарлап жиналып, олардың арасында енi кем дегенде 75 см болатын өтетiн жолдар қалдырып, сақталуы тиiс.   
      119. Барлық төгiлетiн шикiзаттар мен екiншi өңдеуден түскен дайын өнiмдер қолданылар алдында магнитұстағыштар арқылы өткiзiлiп және елек арқылы еленуi керек. Магниттер мына жерлерде орнатылуы тиiс:   
      1) өнiмдер төгетiн орындарда;   
      2) өнiмдердi екiншi рет қайта өңдеу үшiн iрiктеуге арналған үстелдерде;   
      3) циклон-ұстағыштардан жиналғаннан ұнды елеуге арналған құрылғыда.   
      120. Ұнды барлық шикiзат түрлерiнен бөлек сақтау керек. Бос күйiнде сақталатын ұн сапалық көрсеткiштерi бойынша жеке ыдыстарға салынып, сақталуы керек.   
      121. Бункерлер (темiр ыдыс) және конустар жылына кем дегенде бiр рет толық тазартылуы тиiс. Бункерлердiң (темiр ыдыс) және конустардың жоғарғы бөлiгi айына бiр рет тазартылуы керек.   
      122. Ұнды бос (қапталмаған) күйiнде қабылдау және сақтау барысында төменде көрсетiлген жағдайлар сақталуы тиiс:   
      1) қабылдаушы құрылғылар тұрақты жабық тұруы, ұнды қабылдауға арналған иiлетiн жеңдер алынып және үй-жайдың iшiнде ілінiп қойылуы керек; ұнтасығышты қабылдаушы құрылғыға қосар алдында бергiш трубканың iшiне, ұн тиелген люктің қақпағындағы пломбаның сақталуына тексеру жүргiзiлуi қажет;   
      2) темiр ыдыстағы және бункердегi ауа сүзгіштер реттелген жұмыс жағдайында болып, күнiне кем дегенде бiр рет тазартылып отыруы тиiс;   
      3) барлық люктерi мен қуыстары жабылуы керек. Ұнды електен және магнитұстағыштар орнатылған жабдықтардан өткiзбес бұрын өндiрiске жiберуге тыйым салынады;   
      4) ұнөткiзгiштi, қосып-ажырататын тетiктi, тоқ көзiн, бункерлер мен темiр ыдыстарды жөндеуден өткiзiп, тазартқаннан кейiн қосымша қайтадан тексеру қажет.   
      123. Ұнның сыпырындысын, ылғалданған кесектерiн, иленген лас қамыр және оның ұнтақтарын өндiрiске қолдануға тыйым салынады. Жоғарыда көрсетiлген ұнның жарамсыз қалдықтары арнайы белгiсi бар ыдысқа жиналып және өндiрiстiк үй-жайдан шығарылуы тиiс.   
      124. Ұн сақтайтын қоймадағы температура қосу 10 о C төмен және ылғалдығы 75% жоғары болмауы тиiс.   
      125. Тұз жеке қоймаларда немесе қақпағы бар жәшiктерде, сол сияқты ерiтiлген күйдe сүзгіші бар ыдыстарда сақталуы және өндiрiске тек ерiтiлген және сүзiлген күйiнде берiлуi тиiс.   
      126. Ұйымға ашытқы пресс арқылы нығыздалған, кептiрiлген немесе ашытқы сүтi түрiнде келiп түседi. Нығыздалған ашытқы және ашытқы сүтi қосу 0 о -ден қосу 4 о C температурада сақталуы тиiс. Цехтарда ауысымдық немесе тәулiктiк қолданылатын ашытқы қорын сақтауға рұқсат етiледi.   
      127. Майлар, жұмыртқалар, сүт және сүт өнiмдерi қолданылып жүрген санитарлық ережелер және нормаларға сәйкес тоңазытқыш камераларда 0 о -тан қосу 4 о C дейiнгi температурада сақталуы тиiс.   
      128. Жұмыртқа меланжы, қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес болған жағдайда, аз көлемде пiсiрiлiп, сатылатын кондитерлiк және нан-тоқаш өнiмдерiн дайындау барысында қамырға қосылады. Жұмыртқа меланждың алу 6 о -тан қосу 5 о С дейінгi температурада сақталады, ерiтiлген меланждың сақтау мерзiмi 4 сағаттан аспауы тиiс. Меланжды қайталап мұздатуға тыйым салынады.   
      129. Бояғыштар, хош иiс беретiн қышқылдар және басқада тағамдық қоспалар заводтық орамда сақталуы керек. Сақтауға қойылатын бояғыштарды, иiс беретiн қышқылдар және басқада тағамдық қоспаларды басқа ыдысқа ауыстырып құю немесе салуға рұқсат етiлмейдi. Бояулар және хош иiс беретiн ерiтiндiлер ұйымның зертхана қызметкерлерiмен дайындалып, өндiрiске аты мен қанықпасы көрсетiлген арнайы ыдысқа құйылып берiледi.   
      130. Сары май орамынан ашылғаннан кейiн тексерiлiп және сырт жағынан тазартылады. Майдың сыртқы бетi ластанған және микробиологиялық бұзылуы болған жағдайда креммен дайындалатын кондитер өндiрiсiне қолдануға рұқсат етiлмейдi. Май кескіш бөлмеде тазартуға дейiн майды сақтау мерзiмi 4 сағаттан аспауы тиiс.   
      131. Жаңа пiскен жемiстер мен жидектердi қолдану алдында жуып кептiредi. Жууы қиындау жидектердi (құлпынай, таңкұрай, бүлдiрген, қожақат, тұт) әрлеу үшiн әшекей ретiнде қолдануға тыйым салынады. Бұл жидектер термикалық өңдеуден өткеннен кейiн ғана кремдерге толықтырушы ретiнде қолданылуы мүмкiн.   
      132. Мейiз, цукаттар және кептiрiлген жемiстер iрiктеп алынып, арнайы торда немесе машинамен ағынды судың астында жуылады және термикалық өңдеуден өтетiн кондитерлiк бұйымдарға қолданылады.   
      133. Жемiс-жидектердiң қоймалжың бөлiгi, езбесi, өндiрiске қолданар алдында үккіш машинадан немесе ұясы 1,5 миллиметр кең емес електен, жемiс-жидек повидлосы, джем, салма және пiсiретiндердi ұясы 3 миллиметр кең емес електен өткiзу керек. Оларды сумен араластыруға тыйым салынады.   
      134. Шәрбаттар, бал, жартылай дайындалған сұйық шоколад өнiмдерi, ерiтiлген майлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы елек арқылы сүзiлiп, сүт сүзiлгеннен кейiн қайнатылуы тиiс. Қанттан жасалған шәрбат темiрден жасалған, ұясы 1,5 миллиметрден (әрi қарай - мм) артық емес елек арқылы сүзiлуi керек.   
      135. Жаңғақ, бадам және май шығаратын дақылдардың ұрығын басқа қоспалардан iрiктеушi машинаның көмегiмен немесе қолмен тазартады.   
      136. Кондитерлiк бұйымдарды дайындауға ескiрмеген, таза, қабығы бұзылмаған, овоскоптан және сұрыптаудан өткен тауық жұмыртқасы қолданылуы керек. Жұмыртқа салынған қораптарды ашу, оларды тазарту және жұмыртқа массасын алу үзіліссiз үдерiс желiсiн сақтай отырып жүргiзiлуi тиiс.   
      137. Кез-келген кремдi дайындауда суда жүзетiн құстардың жұмыртқасын, жарық, жарылып ағып кеткен, миражды жұмыртқаларды, туберкулез және сальмонеллез ауруларының қаупi бар шаруашылықтардың жұмыртқасын және жұмыртқаның орнына меланжды қолдануға тыйым салынады. Суда жүзетiн құстардың жұмыртқасын шағын көлемде пiсiрiп, сататын нан-тоқаштарды және ұннан жасалатын кондитерлiк бұйымдарды дайындау барысында қолдануға рұқсат етiледi.   
      138. Суда жүзетiн құстардың жұмыртқаларының қабығын бөлек ыдысқа жинап және өртеп жiберу керек, содан кейiн ыдыстардың іші тазартылып, жылысумен жуылып және зарарсыздандырылуы тиiс.   
      139. Суда жүзетiн құстардың жұмыртқаларының массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлер, жұмыстың аяғында қолдарын сабындап жуып және зарарсыздандыруы тиiс.   
      140. Жұмыртқа массасын дайындау алдында овоскоп арқылы тексерiлген жұмыртқалар төрт секциялы ваннада төмендегiдей тәртiпте тазартудан өткiзiледi:   
      1) бiрiншi секцияда - температурасы қосу 45 о - қосу 45 о C суда 5-10 минут уақыт аралығында суға салып қояды;   
      2) екіншi секцияда - қолданыстағы нұсқауға сәйкес жуғыш ерiтiндiлермен жуылады;   
      3) үшiншi секцияда - зарарсыздандырушы ерiтiндiмен тазартады;   
      4) төртiншi секцияда - температурасы қосу 50 о С ағынды сумен шаяды.   
      Жуатын ваннадағы ерiтiндi ауысым барысында кем дегенде екi рет ауыстырылуы тиiс.   
      141. Тазартылған жұмыртқаны темiр пышақпен жарып, сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы ыдысқа құяды. Ыдыстағы жұмыртқа массасының иiсiн, түрiн тексергеннен кейiн басқа көлемi жағынан үлкен өндiрiстiк ыдысқа құйылады.   
      Қолданылар алдында жұмыртқа массасы қалайы темiр електен немесе тотықпайтын болаттан жасалған ұясы 3-5 миллиметр болатын елек арқылы сүзiлуi тиiс.   
      142. Жұмыртқа массасын қосу 6 о С дейiнгi температурада бiр сағаттан артық сақтауға болмайды, жартылай дайын өнiмдерге қосып пiсiретiн жұмыртқа массасын сақтау мерзiмi 24 сағаттан аспауы керек. Жұмыртқа массасын салқындатусыз сақтауға тыйым салынады.   
      143. Жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлерге жұмыртқаны сорттау және тазартумен айналысуға рұқсат етiлмейдi.   
      144. Еденге құлап кеткен өнiмдер (жарамсыз өнiм) арнайы "санитарлық жарамсыз" деген белгiсi бар ыдысқа салынуы тиiс.   
      145. Жоғарғы температурада технологиялық операциялар жүргiзiлетiн барлық аппараттар бақылаушы-өлшегiш құралдармен қамтамасыз етiлуi керек, олар белгiленген тәртiп бойынша тексерiлiп отырады.   
      146. Кремдi дайындау үшiн массасының ылғалдығы 20% аспайтын сарымай қолданылуы керек. Мезофильдi аэробты және қосымша анаэробты микроорганизмдердiң саны грамына 100000 бiрлiктен аспауы тиiс, сол сияқты өнiмнiң құрамында iшек таяқшалары (колиформды) үшiн 0,01 грамм, патогендi микроорганизмдер үшiн, оның iшiнде сальмонеллдер үшiн 25,0 грамм, коагулазаның барлығын анықтап көрсететiн стафилококктер үшiн 1,0 грамм аспауы тиiс.   
      147. Торттар және пироженноеларды әшекейлеу үшiн қанттың сұйық үлесi 60% болатын кремдер қолданылуы керек. Кремнің сулы фазасындағы қанттың үлесi осы санитарлық ережелерге 2 қосымшаға сәйкес анықталады.   
      148. Крем бiр ауысымда өндiрiлетiн өнiмге қажеттi көлемде ғана дайындалады. Кремнің қалдығын келесi ауысымда торттарды әшекейлеу үшiн қолдануға тыйым салынады. Барлық кремдер сол ауысымда дайындалып, жоғарғы температурада пiсiрiлетiн жартылай дайын өнiмдер мен ұннан жасалатын өнiмдерге қолданылуы мүмкiн.   
      149. Кiлегейден, пiсiріліп жасалған, iрiмшiктен, шикi ақуыздан шайқап, пiсiрiп жасалған кремдер сақтауға келмейдi, оларды дайындағаннан кейiн бiрден қолдану керек. Кремдердiң өндiрiсiне, белгiленген тәртiпте санитарлық ережелер мен гигиеналық нормативтерге сәйкестiгi туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берiлгеннен кейiн жол берiледi.   
      150. Жұмыс орнындағы кремдi сығып шығаратын, крем толтырылған қапшықтар түскi демалыс кезiнде таза ыдысқа салынып, суық жерде сақталуы керек. Кремдi жұмыс орындарына жеткiзу үшiн тотықпайтын болаттан немесе алюминийден жасалған, қақпағы бар және "крем" деген белгi салынған таза ыдыс қолданылуы тиiс. Жұмыс орнында крем салынған ыдыстардың қақпағы жабылмайды.   
      151. Кремдi бiр ыдыстан екiншi ыдысқа ауыстыру арнайы құралмен жасалуы тиiс. Тiкелей қолмен ауыстырып салуға рұқсат етiлмейдi.   
      152. Салқындатылған шәрбатты сіңiру үшiн сақтау уақыты қосу 20 о - қосу 26 о С температурада 5 сағаттан, ал қосу 6 о С температурада 12 сағаттан аспауы тиiс. Шәрбат пен себуге арналған ұнтақ ауысымда кем дегенде екі рет ауыстырылуы керек. Ұнтақ пен шәрбаттың қалдығы жартылай дайын өнiмдердi пiсiру кезiнде қолданылуы тиiс.   
      153. Крем қосылған өнiмдер дайындалғаннан кейiн тоңазытатын камерада салқындатылуы тиiс. Дайын өнiмдердi өндiрiсте сақтау уақыты салқындатуға дейiн 2 сағаттан аспауы тиiс.   
      154. Тәулiгiне 300 килограмнан артық крем қосылған өнiмдер дайындайтын ұйымдардың өндiрiстiк зертханасы болуы тиiс, шағын өндiрiспен айналысатын ұйымдар аккредитациядан өткен зертханалармен өндiрiстiк бақылауды жүргiзу туралы келiсiм-шарт жасаса алады.   
      155. Пештен алынған нан астауларға салынып, вагонеткамен немесе контейнерлермен салқындау үшiн экспедицияға жiберiледi. Нанды үйiлген күйiнде сақтауға тыйым салынады.   
      156. Нан, нан-тоқаштар, макарондар және кондитерлiк өнiмдер, санитарлық паспорты бар арнайы көлiктермен тасымалдануы тиiс. Астауға нан, нан-тоқаштар, макарондар және кондитерлiк өнiмдердi салу, сақтау және тасымалдау туралы ережелерге сәйкес жүргiзiлуi тиiс. Макарон өнiмдерi сұранысқа қарай тұтынушы орамға салынып және өлшенетiн түрде шығарылады. Орамдағы және өлшенетiн макарондар жаңа картон қораптарға салынады.   
      157. "Картофель" ауруына шалдыққан астықты тағамдық мақсатқа қолдануға және қайта өңдеуге рұқсат етілмейдi, оны тездетiп наубайханалық ұйымдардан алып кету керек. "Картофель" ауруын таралуын ескерту мақсатында профилактикалық шаралар жүргiзу қажет.   
      158. Крем қосылған кондитерлiк өнiмдер қосу 6 о C аспайтын температурада сақталуы тиiс, креммен әшекейленбеген майлы және пралиндi жартылай дайын өнiмдермен әшекейленген вафлиден жасалған торттар және пироженноелар, тауарлардың көршiлес орналасу ережесi сақталған жағдайда қосу 18 о С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдығы 70-75% болатын, өлшейтiн термометрi бар тоңазытқыштарда сақталуы тиiс.   
      159. Дайын өнiмдер бөтен исi жоқ, таза, құрғақ қорапқа салынады. Өнiмдердi қорапқа салар алдында олардың iшiне пергамент немесе пергаментке ұқсас қағаз төселiнедi, астаулардың қақпағы жабылады; қақпағы жоқ қаңылтыр таба мен астаулар қақпағы бар темiр контейнерлерге салынуы тиiс. Крем қосылған кондитерлiк өнiмдердi бетi ашық қаңылтыр табаларда және астауларда тасымалдауға рұқсат етiлмейдi.   
      160. Торттар бұрын қолданылмаған картон қораптарға немесе осы мақсатқа мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен тыйым салынбаған осы мақсатта қолданылатын буып-түйетiн материалдар, iшiне пергамент немесе пергаментке ұқсас қағаздардан жасалған салфеткалар төселген ыдыстарға салынып, қақпағы жабылады. Қорапқа салынбаған торттарды тасымалдауға және сатуға тыйым салынады. Крем қосылған кондитерлiк өнiмдердi сату тоңазытатын жабдықтары болған жағдайда жүзеге асырылады.   
      161. Тұтынатын қораптарына белгi салу нормативтi және техникалық құжаттарға қойылатын талаптарға сәйкес жасалады.   
      162. Сауда жүйелерiнен қайтып келген нан, нан-тоқаш және макарон өнiмдерi, дайындаған ұйымдардың өзiнде өңделуi тиiс. Өңдеуге ластанбаған және микробиологиялық бұзылу белгiсi болмаған өнiмдер қабылданады. Қайта өңдеуге арналған, суланған нан және нан өнiмдерi сол сорттағы немесе одан да төмен сортты ұннан нан дайындау кезiнде қолданылады. Суланған макарон өнiмдерінің сақталу мерзiмi 5-6 сағаттан аспауы тиiс.   
      163. Өндiрiсте қалдықтарды және сулауға жататын қайтарылған нан өнiмдерiн 4 тәулiктен артық сақтауға болмайды.   
      164. Сауда желiсiнен механикалық зақымдалған немесе сыртқы түрi мен пiшiнi өзгерген, сату мерзiмi өткен кондитер өнiмдерi қайта өңдеуге қабылданады, бiрақ олар сату мерзiмiнің бiтуiне 24 сағат қалғанда қайтарылуы керек. Сақталу мерзiмi өткен креммен жасалған кондитер өнiмдерi тек көмiп пiсiретiн кондитер өнiмдерiн дайындауда қолданылуы мүмкiн.   
      165. Дәмi мен иiсi өзгерген, ластанған, құрамында бөтен қоспалары бар, ұнның және басқа да зиянкестерiмен жұқтырылған, көгерген кондитер өнiмдерiн, сондай-ақ, ұн өнiмдерiнiң қоқымдарын қайта өңдеуге жiберуге тыйым салынады.   
      166. Сауда ұйымдары қайта өңдеуге жататын кондитерлiк өнiмдердi таза, құрғақ және бөтен иiсi жоқ ыдыстарда қайтаруы тиiс.   
      167. Сауда желiсiнен қайта өңдеуге жiберiлетiн кондитерлiк өнiмдердiң төмендегiдей мазмұнды iлеспе құжаттары болуы тиiс:   
      1) өнiмнiң атауы;   
      2) өнiмнiң саны немесе салмағы;   
      3) шығарылған датасы;   
      4) өнiмдi қайтарған сауда ұйымының атауы;   
      5) қайтарылған датасы;   
      6) қайтару себептерi.   
      168. Сауда желiсiнен қайтарылатын кондитерлiк өнiмдердi, тағам өнiмдерiн тасуға арналған және санитарлық паспорты бар көлiк арқылы тасымалдауға болады.   
      169. Қайта өңдеуге жiберiлетiн кондитерлiк өнiмдер сауда желiсiнде сатуға арналған өнiмдерден бөлек сақталуы керек. Ұйымдар кондитерлiк өнiмдердi бiр күнде өңдей алатын мөлшерден артық қабылдамауы тиiс.   
      170. Сауда желiсiнен қайта жiберiлетiн кондитерлiк өнiмдер оларды қайта өңдеуге көрсетiлген өндiрiстiк зертхананың қорытындысынан кейiн ғана қайта өңдеуi керек. Өндiрiстiк зертхана болмаған жағдайда қорытындыны басқа тiркелген зертхана бере алады.   
      171. Қайта өңдеуге жарамайтын кондитерлік өнiмдер арнайы ыдыста жиналуы жойылуға жатады.   
      172. Қайта өңдеуден өткен өнiмдерден шығарылған кондитерлiк өнiмдер санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиiс.   
      173. Шикiзаттардың, көмекшi материалдардың, дайын өнiмдердің және нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлiк өнімдердің сапасына және шығаруда технологиялық және санитарлық-гигиеналық тәртіптердің сақталуына зертханалық бақылауды ұйымның зертханасы жүргiзуi тиiс, ол болмаған жағдайда бұл тексерулердiң түрлерiн орындауға құқығы бар тiркелген зертхана жүргiзе алады.   
      174. Жартылай дайын және дайын өнiмдердi шығарудың технологиялық үдерiсiнiң барлық операциялары туралы тиiстi нұсқаулар мен рецептер жұмысшы орындарда iлiнуi қажет.   
      175. Дайын өнiмдердi сақтау жағдайы және сату мерзiмi қолданыстағы санитарлық ережелер және нормалардың талаптарына сай болуы тиiс.

**11. Персоналдың жеке басының тазалығын сақтау ережелерiне қойылатын талаптар**

      176. Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлiк өнiмдердi шығаратын, сақтайтын және тасымалдайтын ұйымдардың қызметкерлерi жұмысқа кiрер алдында, сонымен бiрге арнайы оқу орындарының оқушылары өндiрiстiк практикадан өтердің алдында, одан кейiн кезеңмен мiндеттi түрде медициналық тексеруден және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкiлеттi органымен белгiленген тәртiпте гигиеналық оқытудан өтуi тиiс.   
      177. Әрбiр қызметкерде оның барлық медициналық тексеруден өткен қорытындысы және гигиеналық оқытудан өткенi туралы белгi қойылған жеке медициналық кiтапшасы болуы керек.   
      178. Ұйымның барлық қызметкерлерi арнайы киiмде жұмыс iстеп, қолдарының тазалығын қадағалап, ұйымнан шыққанда және дәретханаға барғанда арнайы киiмдерiн шешiп, сондай-ақ, жұмысқа кiрiсер алдында, дәретханаға кiрiп-шыққаннан кейiн, сол сияқты әр үзiлiстен кейiн және лас заттармен жанасқан сайын қолдарын жуып отыруы тиiс. Тағам, аспаздық және кондитер өнiмдерiн дайындаған кезде шаштарын орамал немесе қалпақтың астына жинап, зергерлiк әшекей бұйымдарын, сағат және басқа да сынатын заттарын шешiп, тырнақтарын қысқа етiп алуы керек, олардың бетiн лакпен бояуға болмайды.   
      179. Ұйымның қызметкерлерiне арнайы жұмыс киiмдерiн түйреуiшпен, инемен қадауға және олардың қалтасында жеке заттарын сақтауға рұқсат етiлмейдi.   
      180. Жұмыс басталардың алдында күн сайын персоналдарды тексеру керек. Iрiңдi аурумен ауыратын, бiр жерiн кесiп, күйдiрiп алған, жұқпалы аурумен ауруы мүмкiн деген күдiк тудыратын адамдар жұмысқа жiберiлмейдi. Тексеру қорытындысы осы санитарлық ережелерге 3 -қосымшаға сәйкес белгiленген үлгiдегi журналға жазылады.   
      181. Әрбiр ұйымда бiрiншi медициналық көмек көрсету үшiн дәрi-дәрмектер жиынтығы салынған дәрi қобдишасы болуы тиiс.   
      182. Слесарьлар, электромонтерлар және басқа да жұмыcшылар өндiрiстiк және қоймалық үй-жайларда жөндеу жұмыстарымен айналысу барысында арнайы таза киiммен жүруi тиiс.   
      183. Ұйымдармен қолданыстағы нормативтiк құқықтық актiлерге сәйкес шыбындар, таракандар және кемiргiштермен күресу шаралар жүргiзiлуi тиiс.   
      184. Шикiзаттар мен дайын өнiмдердi кемiргiштердiң ластауынан және бұзуынан сақтау үшiн мыналар:   
      1) үй-жайдың есiктерi мен табалдырығы (40-50 сантиметр биiктiкте) темiр табақша немесе темiр тормен қапталуы;   
      2) жертөле қабатының терезелерiн және желдету жүйелерiнiң тесiктерiн қорғау үшiн темiр торлармен жабу;   
      3) қабырғалардағы, едендердегi, су құбырлары мен радиаторлардың маңында орналасқан тесiктердi металл жаңқасы қосылған цементпен бiтеу;   
      4) цехтарды уақытында тағам қалдықтарынан тазартып, жұмыстың аяғында шикiзаттар мен дайын өнiмдердiң бетiн жауып қою жүзеге асырылуы қажет.   
      185. Зарарсыздандыру, дезинсекция және дератизациядан өткiзу жұмыстарын, осы шараларды жүргiзуге құқық беретiн лицензиясы бар ұйымдар жүргiзуi тиiс.   
      186. Қоймаларда қамба зиянкестерiне қарсы жүргiзiлетiн газбен тазарту жұмыстары қолданыстағы нормативке сай жүргiзiлуi тиiс.

**12. Ұйымдардағы әкiмшілiктің мiндеттерi**

      187. Ұйымдардың әкiмшілігi осы санитарлық нормалардың талаптарына сәйкес:   
      1) сапалы өнiмдер өндiру үшiн кепiлдiк беретiн жағдайлар жасайды;   
      2) белгiленген мерзiмде қызметкерлердiң медициналық тексеруден өтуiн, сондай-ақ санитарлық минимум бағдарламасы бойынша оларды оқыту және емтихан тапсыруын қамтамасыз етедi;   
      3) санитарлық-гигиеналық талаптарға сай келмейтiн өнiмдердiң өндiрiлгенi туралы белгi түскенде, ондай өнiмдердiң шығуына себеп болған бұзушылықтарды жоюға шара қолданады;   
      4) қолданыстағы заңнамаға сәйкес ұйымның әрбiр қызметкерiн арнайы киiм комплектiсiмен қамтамасыз етедi, оларды уақытында жуғызуды, қажет болған жағдайда зарарсыздандырып, таза қалпында берудi ұйымдастырады;   
      5) аумақты, үй-жайларды жуып тазарту үшін арнайы жұмысшы бөліп, жабдықтарды сапалы санитарлық тазартудан өткiзуге жағдай жасайды;   
      6) санитарлық күннің өткiзiлуiн қамтамасыз етедi;   
      7) осы санитарлық ережелер және нормалардың талаптарын орындалуын бақылауды қамтамасыз етедi.

"Нан, нан-тоқаш, макарон және     
кондитер өнiмдерiн өндiретiн     
ұйымдарға қойылатын санитарлық-   
гигиеналық және iндеттi болдырмау   
талаптары" туралы санитарлық     
ережелер және нормаларға       
1-қосымша

**Бактерияны жоятын шамдардың жұмыс iстеу тәртiбi**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
            |            |                 |Шамдардың бактерияны   
  Шамдар    | Қуаты, Bт  |  Кернеуi, В     |жою барысында нәтиже   
            |            |                 |беру үшiн қажеттi   
            |            |                 |үй-жайдың   
            |            |                 |температурасы, С о   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
БУВ-30          30           220                   10-25   
БУВ-60-11       60           220                   5-25   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"Нан, нан-тоқаш, макарон және     
кондитер өнiмдерiн өндiретiн     
ұйымдарға қойылатын санитарлық-   
гигиеналық және iндеттi болдырмау   
талаптары" туралы санитарлық     
ережелер және нормаларға       
2-қосымша

**Кремнің сулы фазасында болатын қанттың құрамын есептеу**

      1. Кремнiң сулы фазасы дегенiмiз - рецепт бойынша кремнiң құрамына кiретiн өнiмдердiң суы. Сулы фазадағы қанттың құрамы мен кремнiң ылғалдылығы бiр-бiрiне керi әсер бередi: кремнiң ылғалдылығы жоғары болған сайын, сулы фазадағы қанттың қанықпасы төмен болады.   
      2. Сулы фазада кремнiң құрамындағы қантты есептеу үшiн, алдын-ала қанттың құрамын табиғи түрiнде мына формула бойынша анықтайды:     
            (100 - В) х А   
         С= --------------- , мұнда   
                 100

      С - табиғи түрдегi қанттың құрамы, %;   
      А - зертханалық мәлiметтер бойынша құрғақ заттағы қанттың құрамы, %;   
      В - зертханалық мәлiметтер бойынша кремнiң ылғалдылығы, %;   
      Кремнiң сулы фазасында болатын қанттың құрамын есептеу мына формула арқылы жүргiзiледi:   
                 С х 100   
            К = ----------, мұнда   
                 В - С

      К - сулы фазадағы қанттың қанықпасы, %;   
      В - зертханалық мәлiметтер бойынша кремнiң ылғалдылығы, %;   
      С - табиғи түрдегi қанттың құрамы, %.   
      3. Есептеу: зертханалық талдау мәлiметi бойынша алынған кремнiң ылғалдылығы 25% болып, ондағы құрғақ затқа келетiн қанттың құрамы 51,6%;   
      1) ылғалдылығы 25% болатын кремдегi табиғи түрдегi қанттың құрамын анықтау;   
      100 грамм құрғақ затта 51,6%-ды қант бар. Ылғалдылығы 25% болатын кремнiң 75% құрғақ зат құрайды (100-25). Табиғи түрдегi қанттың:   
             (100 - В) х 100      (100 - 25)% 51,6   
        С= ------------------- = ------------------ = 38,7% болады   
                  100                     100

      Ылғалдылығы 25% кремнiң құрамында 38,7% табиғи түрдегi қант болады.   
      2) сулы фазадағы қанттың есебi:   
      100 грамм кремнiң құрамында 25% су және 38,7%-ды қант болады. Кремнiң сулы фазасында болатын қанттың қанықпасы мынаны құрайды:   
                 С х 100     25 + 38,7   
            Кв = -------- = ----------- = 60,75   
                 В + С       38,7 х 100

"Нан, нан-тоқаш, макарон және     
кондитер өнiмдерiн өндiретiн     
ұйымдарға қойылатын санитарлық-   
гигиеналық және iндеттi болдырмау   
талаптары" туралы санитарлық     
ережелер және нормаларға       
3-қосымша

**Цех қызметкерлерiне жүргiзiлген медициналық тексеру қорытындысын тiркейтiн журнал**

Цех (бригада) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бастық (бригадир) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
                                 (аты - жөнi, тегi)   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
  |     |     |     Ай/ күндер   
  |     |     |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
  |Аты- |Цех  |    |       |     |       |          |     |   
  |жөні,|лауа.| 1  |   2   |  3  |   4   |    7     |.....|  30   
  |тегі |зым  |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
  |     |     |дені|кезекті| ауру|демалыс|жұмыстан  |.....| дені   
  |     |     |сау |демалыс|     | күні  |босатылады|     | сау   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК