

"Әуе кемесі экипаж мүшелері және ұшақ жолаушыларына ұшақ ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар туралы" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2003 жылғы 11 шілдедегі N 525 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 21 тамызда тіркелді. Тіркеу N 2452. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 29 шілдедегі № 562 Бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2010.07.29 № 562 (қолданысқа енгізілу тәртібін 6-т. қараңыз) Бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабына сәйкес бұйырамын:

1. Қоса беріліп отырған "Әуе кемесі экипажы мүшелері және ұшақ жолаушыларына ұшақ ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары б е к і т і л с і н .

2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өтіп, ресми түрде жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

Б Е К І Т І Л Г Е Н

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2003 жылы 11 шілдедегі
N 525 бұйрығымен
"Әуе кемесі экипаж мүшелері
және ұшақ жолаушыларына ұшақ
ішінде тамақтандыруды
ұйымдастыруға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар туралы" санитарлық
ережелері мен нормаларын
бекіту туралы

**"Әуе кемесі экипажы мүшелері және ұшақ жолаушыларына
ұшақ ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"**

2003 жылғы 10 шілдедегі N№4.01.070.03

Санитарлық ережелері және нормалары 1. Жалпы ережелер

1. "Әуе кемесі экипаж мүшелері және ұшақ жолаушыларына ұшақ ішінде тамақтандыруды (бұдан әрі - борттық тамақтандыру) ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормалар (бұдан әрі - санитарлық ережелер) ұшақ ішіндегі тағамдарды шығаратын ұйымдарға таралады және борттық тамақтандыруды ұйымдастыратын цехтардың үй-жайларының құрылымына, жабдықталуына, ұсталуына, ұшақ ішіне жіберілетін дайын тағамдардың ассортиментіне, ұшақ ішіне дейін тамақтың дайындалуына, тасымалдануына және сақтауға және әуе кемесі ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға санитарлық-гигиеналық талаптарды анықтайды.

2. Осы санитарлық ережелер азаматтық авиациясының ішкі және халықаралық әуежелілеріндегі әуе кемелерінің экипаж мүшелері және ұшақ жолаушыларына арналған ұшақ ішінде тағамдарды шығарумен және қамтамасыз етумен шұғылданатын ұйымдардың басшыларына, жеке тұлғаларға арналған.

3. Осы санитарлық ережелердің сақталуына ұшақ ішіндегі тағамдарды шығарумен және олармен ұшақ жолаушыларын қамтамасыз етумен шұғылданатын ұйымдардың басшылары мен жеке тұлғалары жауапты.

4. Борттық тамақтандыруды ұйымдастыратын цехтар қолданыстағы құрылыс нормалары және ережелерінің және осы санитарлық ережелер талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5. Осы санитарлық ережелерде мынадай терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л ғ а н :

1) ұшақ ішінде тамақтандыру - ұшақ жолаушылары мен әуе кемесінің экипаж мүшелеріне арналған және әуе кемесінде ұшу кезінде пайдаланылатын тағам;

2) бракеражды журнал - түйсіктік бақылаудың қорытындысы мен дайын тағамдардың температурасын тіркеуге арналған журнал;

3) дефростер - қатты мұздатылған өнімдерді ерітуге арналған мұздатқыш ж а б д ы қ т а р ;

4) майтұтқыш - ағын сулардағы майларды канализацияға түсердің алдында т ұ т а т ы н а р н а й ы құ р ы л ғ ы ;

5) изотермиялық көлік - өнімдердің бастапқы температурасының сақталуын қамтамасыз етіп, тағам өнімдерін тасымалдауға арналған арнайы көлік;

- 6) касалеткалар - үлестелінген ыстық тағамға арналған арнайы ыдыс (фольга, шыны, фарфор);
- 7) ланч-бокстар - ұшақ ішіндегі тағамдардың рациондары салынған қақпағы бар сыйымдылық;
- 8) паллеттер (тауарастындағылар) - қоймаларда тағам өнімдерін еденмен жанастырмай етіп сақтауға арналған құрал;
- 9) үлестелінген - дайын өнімдерді үлестерге бөліп орау;
- 10) ұшақ ішінде тамақты дайындау ұйымы (цех) - ұшақ ішінде берілетін тағамды шығарумен (дайындаумен) және ұшақ ішіндегі тамақты және ыдыстармен буфет-ас үйінің жабдықтарын сақтаумен, жеткізумен, тиеу мен түсірумен айналысатын ұйым;
- 11) рампа - көліктік заттар мен қоймаға мәшинелер кіруі және олардан шығуына арналған еңіс алаң;
- 12) ұшақ ішіндегі тағамдардың рационы - арнайы ыдысқа салынған ұшудың ұзақтығына қарай жинақталған, бір адамның тамақтануына арналған тағамдармен сусындардың жиынтығы;
- 13) дастархан жасайтын бөлімше - ұшақ ішіндегі тағамды дайындайтын ұйымның цехындағы подностар мен тағамдарды жинақтау мен дайындау жүргізілетін учаске;
- 14) супервайзер - сапарды жинақтаумен айналысатын персоналдың жұмысын бақылайтын тұлға;
- 15) термолейб - беттердің немесе судың температурасын бақылауға арналған қағаздан жасалған индикатор жолағы;
- 16) мұздатқыш элемент - ішіне су толтырылған пластикадан немесе темірден жасалған пакет, ол пайдаланылардың алдында мұздатылады және контейнерлер, арбалар, басқа ыдыстарда төменгі температураны сақтау үшін қолданылады;
- 17) нормативтік құжаттар - стандарттар, санитарлық, малдәрігерлік-санитарлық және фитосанитарлық ережелер мен нормалар;
- 18) санитарлық киім - шикізатты, қосалқы материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектерден, микроорганизмдерден және басқа да ластанулардан қорғау үшін қызметшілерге арналған қорғаныш киім жиынтығы;
- 19) эстакада - автокөліктің борттық тамақтандырумен жабдықтауға арналған темірбетоннан, болаттан немесе ағаштан жасалған жерүсті көпір түріндегі құрылғы.

2. Борттық тамақтандыруды жасап шығаратын ұйымдардың орналасуына қойылатын талаптар

6. Борттық тамақтандыруды жасап шығаратын жаңа ұйымдарды (бұдан әрі - ұйым) жобалау мен жұмыс істеп жатқандарды қайта жөндеуден өткізерде қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелері (бұдан әрі - ҚНЖЕ) талаптары б а с ш ы л ы қ қ а а л ы н у ы т и і с .

7. Ұйым әуежайдың аумағында орналастырылады.

8. Ұйым аумағының қоршалуы және атмосфералық жауын-шашын суларын нөсерлі канализацияға төгілетіндей етіп жоспарлануы тиіс. Көлік жүретін жолдар , адамдар жүретін жолдар, тиіп-түсіретін алаңдар асфальталуы немесе бетондалуы тиіс.

9. Аумақты көгалдандырғанда, өнімдер мен жабдықтарды былғайтын және ауада ұшатын түкті немесе мамық тұқымды ағаштар мен бұталарды отырғызуға болмайды. Ұйымның ауласында жұмысшы персонал дем алатын демалыс аумағы қарастырылуы тиіс.

10. Ұйымның аумағы көркейтіліп, тазалықта ұсталуы тиіс, ол жерде көлікті уақытша қоюға арналған алаң, қоқыс жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орналастыратын асфальттанған немесе бетондалған алаң қарастырылуы тиіс. Контейнерлер алаңның шетінен кем дегенде бір метр ара қашықтықта орналастырылады. Қоқысжинау алаңы ұйымнан кем дегенде 25 метр ара қашықтықта орналастырылады және оның барлық жақтары құстар, хайуанаттар, бөтен адамдар жете алмайтындай болып қоршалуы тиіс.

11. Жиналған қоқыстар олардың 3/2 көлемі қоқыс-қалдықпен толғанда тазаланып, жұмыстың аяғында 1% кальцилендірілген соданың ыстық ерітіндісімен (45-50 ° С) немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен өнімдердің тізіліміне сәйкес басқа да жуғыш заттармен ж у ы л у ы т и і с .

Қоқыс аумақтан тәулігіне бір рет және тағамдық шикі заттар мен дайын өнімдерді тасуға пайдалануға болмайтын көлікпен шығарылуы тиіс. Контейнерлер босаған соң жуылуы және зарарсыздандырылуы тиіс. Контейнерлерді жуу мен зарарсыздандыру ағын суларды ұйымның шаруашылық-нәжістік канализациясына, немесе қалдықтарды шығарумен шұғылданатын ұйымның аумағына ағызғышы бар бетондалған алаңда жүргізілуі т и і с .

12. Ұйымның аумағы тазалықта ұсталып, күнделікті жиналуы тиіс. Жаз кезінде суғарылып, қыс кезінде қар мен мұздан тазалануы тиіс.

3. Сумен қамтамасыз етуге, канализацияға қойылатын талаптар

13. Орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен қамту көздерін таңдау Қазақстан Республикасының заңнамасымен белгіленген тәртіпте санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде жүзеге асырылады.

Ұйымның сумен қамту және канализация жүйесі қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай жүргізілуі тиіс.

14. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық, ауыз суға пайдаланылатын су, ауыз суды реттейтін қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес болуы тиіс. Пайдаланылатын судың мөлшері өндірістің қажеттілігін қамтамасыз ете алатындай болуы тиіс. Ұйымда судың авариялық ажыратуы болатын жағдайға, кем дегенде он күнде бір рет тазартылып, зарарсыздандырылатын, резервті қорға арналған сыйымдылықтары болуы тиіс.

15. Су құбырымен жалғастыру тетігі оқшауланған жабық үй-жайда болып, таза ұсталып, манометрлері, су сынамаларын алатын крандары, ағызылған су кететін траптар және судың бір ғана бағытта ағылуын реттейтін кері клапандар болуы тиіс. Ұйымда су құбыры желісі мен канализация жүйесінің сызбасы болуы тиіс.

16. Аумақты жуу үшін техникалық су да қолданылады. Техникалық су құбыры ауыз су құбырынан бөлек орнатылып, құбырлары айрықша түске боялуы тиіс. Су жіберетін жүйенің бөлінетін тиісті нүктелеріне "Ауыз су", "Техникалық су" деген жазулар жазылған белгілер болуы тиіс.

17. Технологиялық қажеттілікке қолданылатын ауыз су өз кезеңімен зертханалық бақылаулардан: химиялықтан - үш айда кем дегенде бір рет, бактериологиялықтан - айына бір рет өткізілуі тиіс. Судың сынамалары су құбырының ұйымға кірер жерінде және өндірістік үй-жайларға кірер орнынан алынады.

18. Өндірістік және шаруашылық-нәжістік ағын суларды ағызу үшін бөлек канализациялық желілер болуы тиіс. Өндірістік канализация майтұтатын құдықтармен жабдықталуы тиіс.

4. Өндірістік үй-жайлардың микроклиматына қойылатын санитарлық талаптар

19. Борттық тамақтандыру ұйымдарында өндірістік үй-жайлар микроклиматының қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес жыл мезгілі және орындалатын жұмыстардың ауырлық санаты ескеріле отырып, метеорологиялық жағдайлардың - температуралардың, климаттық аймақтың, ауаның салыстырмалы ылғалдылығын, қозғалыс жылдамдығының оңтайлы немесе ықтимал өлшемдерін ұстап тұруы тиіс.

20. Өндірістік, қосалқы үй-жайлар қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес тартқыш-созғыш механикалық желдеткішпен жабдықталуы тиіс.

21. Ауаны салқындату жүйесін пайдалану кезінде өндірістік үй-жайларда микроклимат өлшемдері гигиеналық нормативтердің оңтайлы мәніне сәйкес болуы тиіс.

22. Өндірістік үй-жайлардың ауасы құрамындағы зиянды заттар шектеулі ықтимал концентрациялардан аспауы тиіс. V053792

23. Өндірістік үй-жайлардың ауасына зиянды заттардың пайда болуының және түсуінің алдын алу үшін:

1) тағамдарды дайындаудың технологиялық процестерін және режимдерін қатаң сақтау ;

2) ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты операцияларды жергілікті созығыш желдеткішпен жабдықталған жұмыс орындарында жүргізу ұсынылады.

5. Желдеткішке және жарыққа қойылатын санитарлық талаптар

24. Жылу жүйесінің құрылғысы қолданыстағы стандарттардың талаптарына сай болуы тиіс. Барлық жылыту приборлары шаңнан тазарту үшін ыңғайлы болуы тиіс.

25. Борттық тамақтандыру ұйымдарының өндірістік үй-жайлары желдету жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

26. Сусымалы өнімдерді сақтау үшін үй-жай құрғақ, жақсы желдетілген болуы тиіс.

27. Борттық тамақтандыру ұйымдарының барлық өндірістік және әкімшілік-шаруашылық үй-жайларына жарық беру қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес болуы тиіс.

28. Гимараттың ішкі және сыртқы желі ойықтарын заттармен үйіп тастауға тыйым салынады .

29. Өндірістік үй-жайларға жалпы жарық беру үшін жарылу қауіпі жоқ жұмыстарды орындау кезінде қорғаныс арматурасы бар жарық шамдарды қолданған жөн.

6. Өндірістік шуылдар мен дірілдерді шектеу жөніндегі талаптар

30. Әуежай аумағындағы борттық тамақтандыру ұйымдарының өндірістік үй-жайларын жобалау, қайта құру және пайдалану кезінде шуылдан қорғайтын іс-шараларды қарастыру тиіс.

31. Борттық тамақтандыру ұйымдарының үй-жайларында шуылдың ықтимал деңгейі жұмыс орындарындағы шуыл деңгейінің қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес белгіленеді.

32. Тұрақты емес дыбыстың онтайлы барабар деңгейлері 70 децибел А-дан а с п а у ы т и і с .

Үй-жайларда қондырылған шуылды генерациялайтын жабдықтар оның зиянды әсерлерінен қорғау жөніндегі іс-шараларды жүзеге асырады.

7. Өндірістік және көмекші үй-жайларға қойылатын талаптар

33. Үй-жайлардың жобасы технологиялық үдерістің талаптарына сәйкес орындалуы, шикі және дайын өнімдердің, таза және лас жабдықтардың, керек-жарақтардың, ұшақ ішіндегі ыдыстардың, санитарлық киімдердің қарсы ағынын болдырмайтындай болуы тиіс.

34. Әуежайдың классына сай әрбір ұшақ ішінде тамақтандыру цехінің рациондарының құрамы мен сағаттық және тәуліктік өнімділігінің есебі жүргізілуі тиіс.

35. Ұйымның құрамына мынадай үй-жайлар тобы кіреді:

1) өндірістік үй-жайлар тағам дайындайтын орындардан шикі затпен жұмыс істегенде; тағам дайындауға дейінгі орыннан-жартылай дайындалғандармен жұмыс істегенде және рацион дайындау үшін; нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған учаскеден; көмекші орындардан (ас үй ыдыстарын, цех ішіндегі ыдыстарды жуатын, шикі заттың тәуліктік қорын сақтайтын учаскеден);

2) жинақтау үй-жайлары мен экспедиция үшін: үлестеуге, дастархан жасауға, жинақтауға, уақытша сақтауға және ұшақ ішіндегі тамақтандыру рационын жасауға арналған үй-жайлар;

3) ұшақ ішіндегі ыдыстарды өңдеуге: ұшақ ішіндегі ыдыстарды қабылдауға, сұрыптауға, жууға, кептіруге, сақтауға және беруге арналған үй-жайлар;

4) сапарды жинақтау учаскесі: қайнаған сумен электрқайнатқыштар мен мұзгенераторларын дайындауға арналған үй-жайлар;

5) қойма үй-жайлары: салқындатылатын және салқындатылмайтын азық-түліктік шикі заттарына, тағамдық өнімдерге және көмекші материалдарға, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарға, керек-жарақтарға, киімдерге арналған қойма мен тағамдық қалдықтарға арналған камера;

6) буфетті-ас үйі жабдықтарын және ұшақ ішіндегі ыдыстарды сақтауға арналған үй-жайлар;

7) техникалық үй-жайлар: электр жабдықтарын, желдеткіш камераларды,

электр қалқанын, бойлерлік жүйені (жылу торабы), басқа шеберханаларды жөндеуге арналған учаске;

8) әкімшілік үй-жайлары: персоналға және басқаларға арналған асхана мен санитарлық-тұрмыстық үй жайлар.

36. Барлық үй-жайлар технологиялық үдерістің ағынының қадағалануын қамтамасыз ететіндей болып орналасуы тиіс.

37. Тағам дайындайтын үй-жайлар лифтке арналған қалқанмен бір деңгейде орналасуы тиіс. Алаңдар мен қалқандардың төбесінде шатырша қарастырылуы тиіс.

38. Мұздатқыш қоймалар мен камералар тамақ дайындау аумақтарына барынша жақын орналастырылуы тиіс.

39. Барлық өндірістік, қосымша, қойма үй-жайларының, дәліздердің қабырғалары мен төбелерінің беттері тегіс, жарықсыз, ойылған шұқырлары жоқ болып, төзімді, оңай жуылатын материалдан жасалуы тиіс. Қабырғаларды, есіктерді және есіктердің тұтқаларын сүрту күнделікті ауысым аяқталғаннан кейін жүргізілуі тиіс. Қабырғаларды аптасына бір рет ыстық сумен жуады және зарарсыздандырады. Терезенің сырт жағын кем дегенде жылына екі рет, ал ішкі жағын аптасына бір рет жуып отырады.

40. Өндірістік үй-жайлардағы едендердің тесігі мен ойылған жері болмауы тиіс, траптарға еңістелген, олар еденнің деңгейіне дейін тормен жабылуы тиіс. Едендер орнықты материалдардан жасалып, су өткізбейтіндей және тайғақ болмауы тиіс. Өндірістік цехтардағы едендерді жуу ауысымына кем дегенде екі рет, жуғыш заттарды қолдану арқылы жүргізілуі тиіс. Ет және көкөніс цехтарының қабырғалары мен едендері ауысым аяқталғаннан соң зарарсыздандырылуы тиіс. Траптар ауысымына кем дегенде бір рет тазалануы, жуылуы және зарарсыздандырылуы тиіс.

41. Күрделі жинап-тазалау, жуып-шаю жұмыстары аптасына кем дегенде бір рет, артынан барлық үй-жайларды зарарсыздандыру арқылы жүргізілуі тиіс.

42. Цехтың барлық үй-жайларында, өндірістік үй-жайларға кіре берісте ыстық және суық судың басқышты немесе сенсорлы араластырғышы бар раковиналар, сұйық сабыны және зарарсыздандырғыш ерітіндісі бар дозатор, бір рет пайдаланатын орамалдар (салфеткалар) немесе электр орамалдары орнатылады.

43. Қойма үй-жайларында ыдыстарды, құралдарды сұрыптау кезінде қол жуу үшін қосымша қолжуғыш орнатылуы қажет.

44. Өндірістік үй-жайларда қақпағы бар басқышы бар бачоктар санитарлық брак (еденге құлаған өнім), пайдаланылған бір рет қолданылатын қолғаптар мен орамалдарды жинауға арналған қаптар болуы тиіс.

45. Шикі заттар мен дайын өнімдерді сақтауға арналған мұздатқыш камералары бөлек, қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай керекті температуралық-ылғалды режимді қамтамасыз етуі тиіс. Барлық салқындатылатын үй-жайларда термометр болуы тиіс және ауысымына кем дегенде төрт рет арнайы журналда температура туралы жазу жүргізілуі тиіс.

46. Барлық үй-жайлар үшін тазалу мен зарарсыздандырудың кестесі дайындалуы тиіс. Тазалайтын керек-жарақтар, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қоймада сөреде немесе шкафтарда сақталады. Тазалайтын керек-жарақтар белгіленіп, өндірістік үй-жайларға, қосымша үй-жайларға және дәретханаларға бекітілуі тиіс.

47. Мұздатқыш камералардың санитарлық жағдайы қабырғалар мен ауаның тазалығына жасалған микробиологиялық бақылаудың қорытындысына қарай анықталады.

48. Ұшақ ішінде тамақтандыру ұйымдары ұшақ ішіндегі ыдыстарды бөлек жуу үшін жеке жуу үй-жайымен жабдықталуы тиіс:

1) қайнатқыштардың контейнерлері, арбалардың және басқа да түсірілетін жабдықтарды себезгісі және иілетін шлангісі бар екі секциялық ванналарда;

2) тамақтың қалдықтарынан босаған ыдыс жуатын машинаға салынған ұшақ ішіндегі ыдыстарға;

3) ыдыс жуатын машина істен шыққан жағдайда жуу учаскесінде үш ұялы ванналар орнықтырылады немесе бір рет қолданылатын ыдыстар пайдаланылуы тиіс. Ыдыстарды қолмен жуғанда, оларды міндетті түрде зарарсыздандыру қарастырылуы тиіс.

49. Ас үйі ыдыстарын және жабдықтарын жуу жеке үй-жайларда, екі ұялы ваннада себезгісі бар иілетін шлангті қолдану арқылы немесе ыдыс жуатын машина арқылы жүргізілуі тиіс.

50. Ыдыстарды жуу кезеңді түрде және механикалық тазалау, майсыздандыру, зарарсыздандыру, кептіру шараларын қосу арқылы болуы тиіс.

8. Тұрмыстық үй-жайлар

51. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына: сырт киім, жұмысшы және санитарлық киімдерді ілінетін киім ілгіш, таза санитарлық киімдерді беретін бөлме, пайдаланылған санитарлық киімдерді қабылдайтын үй-жай, себезгі бөлме, дәретханалар, әйелдердің жеке басы тазалығына арналған үй-жай. Санитарлық киімдер үй киімінен бөлек сақталуы тиіс.

52. Дәретханалардың алдындағы шлюздер санитарлық киімдерге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған раковиналармен жабдықталуы тиіс.

53. Тұрмыстық үй-жайларды жинау жұмысы бөлек персоналмен ауысымында

бір рет жүргізіледі. Едендері мен құрал-саймандары жуғыш ерітіндімен, қабырғалары дымқыл шүберекпен жуылады.

54. Санитарлық түйіндерді жинап, зарарсыздандыру үшін арнайы белгіленген құрал-сайман бөлінуі тиіс. Дәретханаларды жуу жұмысы әр екі сағат сайын бөлек персоналмен жүргізіледі.

55. Тамақтануға және тұрмыстық үй-жайларды басқа бір мақсатпен қолдануға тыйым салынады.

9. Құрал-жабдықтарға, керек-жарақтарға, ыдыстарға, алынып-салынатын буфеттік-асханалық құрал-жабдықтарға қойылатын талаптар

56. Технологиялық, өндірістік құрал-жабдықтар, ыдыстар, алынып-салынатын буфетті-асханалық құрал-жабдықтар, қаптайтын, көмекші материалдар, олардан жасалатын бұйымдар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен өнімдердің тізіліміне сәйкес материалдардан жасалуы және сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болуы тиіс. Бөлуге арналған тақтайшаның беті тегіс, жарықшағы болмай және ағаштың қатты түрінен жасалуы тиіс.

57. Бір рет пайдаланылатын, қолданылып қойған ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

58. Технологиялық құрал-жабдық оңай тазартылуға және санитарлық өңдеуге жататын мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс. Шикі және дайын өнімдерді өңдеуге арналған технологиялық құрал-жабдықтар және керек-жарақтар бөлек болып, белгіленуі тиіс. Керек-жарақтар мен құрал-жабдықтар өнімдердің мынандай түріне қарай белгіленуі тиіс: балық, құс еті, ет, көкөністер.

59. Технологиялық құрал-жабдықтар ішіне дайын өнімдерді тез мұздатуға (тез мұздайтын) арналған арнайы тоңазытқыштар және шикізаттарды ерітуге арналған еріткіштер кіреді.

60. Шикізаттар мен дайын тағам өнімдері жеке мұздатқыштар мен мұздатқыш қоймаларда сақталуы тиіс. Сақтау температурасы қосу 5°C , көкөністер мен көктер үшін қосу 8°C -ден аспауы тиіс. Терең мұздату камералары алу 18°C -ден аспайтын температурада жұмыс істеуі тиіс.

61. Ұшақ ішінде тамақтандыру цехында жылыту немесе мұздату жабдықтарының ішіндегі және дайын тағамдардың температурасын тексеру үшін электронды термометр болуы тиіс. Термолейбтерді қолдануға болады.

62. Қойма үй-жайларында палеттер мен сөрелерді таттанбайтын темірден немесе басқа да рұқсат етілген материалдардан жасау тиіс. Ашық тамақтар

салынатын мұздатқыш қоймалар мен басқа үй-жайлардағы сөрелердің арасындағы ең аз ара қашықтық 30 сантиметр, ал қабырғадан 5 сантиметр болуы тиіс.

63. Алынбалы-салынбалы буфет жабдықтары: арбалар, контейнерлер, қайнатқыштар тығыз жабылып, тағамды тасымалдау мен сақтағанда ластанудан сақтау үшін жабқыштары жөнделген болуы тиіс.

64. Істен шыққан, майысқан және тығыздылығы бұзылмаған контейнерлерді, арбаларды, қайнатқыштарды, жиегі ұрылған, жарықшасы, беті өшкен, қалпы бұзылған, кедір-бұдыр немесе эмалі зақымдалған ұшақ ішіндегі ыдыстарды пайдалануға тыйым салынады.

65. Барлық ұшақ жабдықтары мен ұшақ ішіндегі ыдыстар тиелердің немесе оларға тағам өнімдері салынардың алдында жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолдана отырып мұқият жуылуы, кептірілуі, қосу 10°C аспайтын температураға дейін салқындатылып, әзірлейтін немесе жинақтау бөлімшесінің сөрелерінде сақталуы тиіс.

10. Алынып-салынатын буфет жабдықтарына, ұшақ ішіндегі және ас үйі ыдыстарына қойылатын талаптар

66. Тағамдардың қалдықтарынан босаған барлық ұшақ ішіндегі жабдықтар жуғыш заттар қосылған суда ($45-50^{\circ}\text{C}$ температурада) шөткемен мұқият жуылады. Температурасы қосу 50°C екінші ваннада жуғыш заттардың қалдықтарды жуылады, жабдықтар иілетін шлангісі бар себезгі арқылы ыстық сумен зарарсыздандырылады және шайылады (қосу 75°C температурада) және сөрелерде кептіріледі. Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген болуы тиіс.

67. Алынбалы-салынбалы буфет жабдықтарын, ұшақ ішіндегі ыдыстар мен ас үйінің керек-жарақтарына жүргізілген санитарлық өңдеудің және өндірілетін және сатылатын өнімдердің сапасына өндірістік бақылау ұйымның бактериологиялық зертханасы айына кем дегенде үш рет керек-жарақтардан, жабдықтардан және ыдыстардан жұғынды алу арқылы немесе зертханамен белгіленген тәртіпте тіркелген басқа да әдістер арқылы жүргізіледі.

11. Ұшақ ішіндегі тағамдардың ассортиментіне қойылатын талаптар

68. Ұшақ ішіндегі тағамдардың ассортименті цехтің технологиялық, мұздатқыш жабдықтармен, соның ішінде төмен температуралымен, механизациялау заттарымен, әуе кемесінде буфетті-ас үйінің жабдықталуына

қарай әзірленеді. Дастархан ассортименті, мәзірі мен салқындатылатын сусындар мен арақ-шараптық өнімдердің нормалары мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

Экипаждың тағам өнімдерінің рационаын жасаған кезде талшығы көп, ашитын , ұшу кезінде жайсыз жағдайлар туғызатын: бұршақ, жүгері, шалқан, қауын, қарбыз, өрік, алхоры, қозқұйрық, жануарлар майы, квас, капуста, тұздалған қияр сияқты азық-түліктерді оның құрамына қоспау керек.

Әуе көлігінде буфет-ас үй құрал-жабдықтары жоқ болса қалбырланған азық-түліктер берілуі мүмкін.

Жұқпалы (уланып қалу) аурулардың пайда болуы және таралмауы үшін өнім түрлеріне мыналарды қосуға тиым салынады:

тартылған еттен жасалған өнімдер мен котлеттер, тұздықталған тағамдар (осы санитарлық ереженің 1 -кестесінің жағдайларынан басқа), паштеттер, қайнатылған колбасалар, ұнға немесе басқа ұнтаққа аунатылған өнімдер;

өсімдік майы қосылған салаттар, майонез немесе өзге де тұздықтар (осы санитарлық ереженің 1-кестесінің жағдайларынан басқа);

крем (қайнатылған, сүзбелі, кілегейлі, белокты) жағылған қаусырмалар, 3 литрлік банкідегі шырындар, көктаттар;

емдік минералды сулар;

целлофанға оралған асшеберлік дайын өнімдер;

ыстық дайын тағамдар (оларды салу).

Мұздатқыш құрал-жабдықтар болмаған жағдайда әуе көлігінде борттың тағам түрлерін осы санитарлық ережеге қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерінің сақталу мерзімдерін ескере отырып жасау қажет.

69. Барлық тағам өнімдері, шикі заттардың сапасын және өнімдердің қауіпсіздігін куәлайтын (сапасының куәлігі, мал азық шикізатына - мал-дәрігерлік куәлік, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, сапа сертификаты , сәйкестендіру сертификаты) сәйкес құжаттары болуы тиіс. Барлық тағам өнімдерінің қорабында қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес белгі болуы тиіс.

70. Тағам өнімдері бұзылмаған қораптарда қабылданып, осы өнімді тасымалдауға белгіленген сақтау температурасы болуы тиіс.

71. Өнімдер сақтауға қойылардың алдында арнайы бөлінген үй-жайларда қаптамаларынан босатылады, олардың сапасы, сырт пішіні тексеріледі, өнімнің (шикізаттың) ішіндегі температура өлшенеді, сақталу үшін ыдысқа салынады және олардың қабылдану мерзіміне қарай өнімдердің дұрыс қозғалуын қамтамасыз етуге әрбір қаптағыш бірлікті белгілеу жүргізіледі. Тағам өнімдерін сақтау қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес жүргізіледі.

12. Технологиялық үдерістерге қойылатын талаптар

72. Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаудың, сақтаудың және берудің технологиялық үдерістері олардың сапасы мен қауіпсіздігін сақталуын қамтамасыз ететіндей болуы тиіс.

Ыстық цехтардан басқа барлық өндірістік үй-жайлардағы ауаның температурасы қосу 15°C аспауы, дайындайтын үстелдердің беттерінде қосу 10°C аспауы тиіс.

73. Бір асарлар, десерттер, салқын және ыстық тағамдар белгіленген тәртіпте белгіленген рецептура мен технологиялық нұсқауларға сәйкес дайындалуы тиіс. V032526

74. Мұздатылған өнімдер пайдаланылардың алдында еріткіште қосу 5°C температурада ерітілуі тиіс. Бөлмелік температурада ерітуге болмайды. Кей-кезде ғана аузы тығыз оралған өнімдерді суық суда қосу 10°C температурада ерітуге болады. Өнімдерді қайта ерітуге болмайды.

75. Тазаланбаған көкөністер мен жеміс-жидектерді пайдаланардың алдында жуып, тазалап және зарарсыздандыру тиіс. Зарарсыздандырылғаннан кейін көкөністер мен жемістерді ағын сумен шаяды.

76. Жұмыртқаларды өңдеу үшін төрт секциялы ваннамен жабдықталған арнайы үй-жай немесе орын қарастырылуы тиіс. Олар келесі тәртіпте өңделеді:

- 1) бірінші секцияда - жылы суда болуы;
- 2) екінші секцияда - 5-10 минут 40° - 45°C температуралық 0,5 % калцилендірілген сода ерітіндісінде өңделуі;
- 3) үшінші секцияда - 5 минут бойы 2 % хлорлы әк ерітіндісінде және 0,5 % хлорамин ерітіндісінде зарарсыздандырылады;
- 4) төртінші секцияда - 5 минут бойы ағын сумен шайылуы.

77. Сары, ерітілген майлар мен басқа майлар мұздатқыш камерада иісі қатты шығатын өнімдерден бөлек сақталуы тиіс.

78. Сүт және басқа сүт өнімдері пастерленген қалыпта пайдаланылуы тиіс.

79. Банкедегі өнімдер банкі ашылған соң басқа ыдысқа салынып, сақталуы тиіс. Банкілер ашардың алдында арнайы қарастырылған жерде жуылады және зарарсыздандырылады.

80. Жасыл салатты мұқият теріп алып, центрифугада зарарсыздандырады және құрғатады. Әрі қарай ол жабылған күйде қосу 5°C температурада мұздатқышта сақталады.

81. Асшаяндар дайындалудың алдында тазаланып, сіңірлері алынуы тиіс.

82. Еттен, балықтан, құс етінен дайындалған өнімдерді, гарнирлерді, тұздықтарды жылумен өңдеу технологиялық нұсқауға сай жүргізілуі тиіс. Еттің, балықтың үлесті кесектері мен туралған еттік өнімдердің пісірілу және қуырылу уақыты өнімнің сұрыпы мен түріне байланысты. Тағам толық дайын болғанда оның қалың бөліктеріндегі температура қосу 80°C -ден төмен болмауы тиіс. Ірі кесекті тағамдардың ішіндегі температураны білу үшін қармауышы бар электронды термометрлер пайдаланылады. Өлшемдердің мәліметтері арнайы журналға жазылады.

83. Жылу өңдеуінен өткен және әрі қарай сақталуыға арналған барлық өнімдер арнайы мұздатқышта (бластчиллер) қосу 5°C -ге дейін тез арада салқындатылуы тиіс. Мұздатқыштан алынғаннан кейін тағамдарды сақтау мерзімі бортта сатылғанға дейін осы санитарлық ережелерге қосымшаның 2 кестесіне сәйкес болуы тиіс.

84. Тағамдарды үлестеу үй-жайларда (касалеточная) қосу 15°C -ден аспайтын температурада жүргізіледі. Дайындау біткеннен кейін әрбір тағам (касалетка) фольгамен оралғаннан кейін контейнерлер мен арбаларға салғанға дейін мұздатқышта сақталады. Барлық процедура 45 минуттен аспауы тиіс.

85. Тағамдарды дастарханға қолмен дайындау және тағамдарды үлестеу бір ғана тағамның түріне пайдаланылатын бір рет қолданылатын қолғаптарды кию арқылы жүргізіледі.

86. Барлық тағамдар, соның ішінде жылулық өңдеуден өтпейтіндер де дастарханға дайындалудың және үлестенудің алдында қосу 5°C температурасына дейін салқындатылуы тиіс.

87. Гарнирлар дайындалғаннан кейін жиегі бар (биіктігі 3 сантиметрден аспайтын) табақшаларда тез салқындату камераларында қосу 8°C -ден аспайтын температураға дейін салқындатылады, содан кейін олар полиэтилен пленкамен оралады да қосу 5°C температурада сақталады. Сақтау мерзімі пісірілуінен бортта сатылғанға дейін 12 сағаттан аспай, мұздатқыштан алынғаннан 6 сағаттан аспауы тиіс.

88. Дайындалғаннан соң-ақ тамақтануға арналған ыстық тағамдардың температурасы қосу 65°C -ден төмен болмауы тиіс. Піскен салқындатылған тағамдарды ысыту қосу 75°C -ден төмен емес температураға дейін тез арада алдын ала қыздырған пештерде жүргізілуі тиіс. Тағамдарды қайта ыстуға тыйым салынады.

89. Ыстық тағамдар салынған касалеткалар дайын және қосу 5°C -ге дейін салқындатылған тағамдармен (үлестелген ет, гарнир, тұздық) бірге оралады, қақпақтары тығыз жабылып алу 20°C -ге дейін тез мұздату мұздатқышында

мұздатылады. Ұшаққа жіберілгенге дейін олар әрі қарай алу 18°C -ден аспайтын температурадағы мұздатқышта сақталады.

90. Тағамдарды тарелкелерге және салат салатын ыдыстарға салғаннан кейін қосу 5°C температурада контейнерлер мен арбаларға салғанға дейін оларды кем дегенде бір сағаттай ұстау тиіс.

91. Толтырылған контейнерлер мен арбалар көп ұзатпай дайын өнімдер мұздатқышына (диспетчерлік) орналастырылып, ол жерде ұшаққа дейін кем дегенде 1,5 сағат сақталуы тиіс.

92. Ұшақ ішіндегі тағамдардың (ұзақ сақталатын тағамдардан басқа) рациондары таратуға қосу 8°C -ден аспайтын температурада шығарылады, әуе кемесіне тиегенде оның температурасы 2°C -ден артық көтерілмеуі тиіс.

93. Дайын ұшақ ішіндегі тағамның әрбір тарелке, касалетканың және салат салғышының қақпағында дайындау мерзімі көрсетілген белгісі болуы тиіс.

13. Ұшақ ішіндегі тағамды әуе кемесіне жеткізуге қойылатын талаптар

94. Ұшақ ішіндегі тағамдарды жинақтау сапар ұшуға дайын болған уақытына дейін 1,5 сағаттан кешікпей бітуі тиіс. Мұздатқышта контейнерлер мен арбалардың аузы эстакадаға немесе жинақтау цехіне алып шыққанға дейін ашық болады, ол жерде контейнерлер мен арбалар пломбыланады, оларға салынған зат, тамақтың коды, ұшақ ішіндегі тағамның пайдалану уақыты, сапардың нөмірі, ұшу күні мен уақыты көрсетілген таңба орнатылады.

95. Салқындатылмайтын буфеттері бар ұшақтар үшін ұшақ ішіндегі тағамдар салынған контейнерлер мен арбаларды ұшаққа жіберердің алдында олардың ішіне бір арбаға - 2 килограмм, контейнер - бір килограмм, жартылай контейнерге - 0,5 килограмм есебінен құрғақ мұз салынады, құрғақ мұз болмаған жағдайда мұздатқыш элементтер пайдаланылады.

96. Жинақталған ұшақ ішіндегі тағамдар, сусындар, жабдықтар әуе кемесіне автолифтте, супервайзердің ілесуімен жеткізіледі.

97. Автолифттің кузовы жуғыш заттар қосылып күніне бір рет және ластануына қарай жуылуы, аптасына бір рет зарарсыздандырылуы тиіс.

98. Жазда ұшақ ішіндегі тағамдарды жеткізу салқындатылатын немесе изотермиялық кузовы бар автолифттар арқылы жүргізілуі тиіс. Жеткізу кезінде тағамның ішіндегі температурасы қосу 10°C -ден аспауы тиіс. Әуе кемесінде температураны бақылауды жолсерік жүргізеді.

99. Егер сапарды ұшудан алып тастаса, ұшақ ішіндегі тағамдарды қосу 12°C температурада ұшаққа тиегеннен кейін, оның пайдалану мерзімі төрт сағаттан

аспауы тиіс. Егер ұшақ ішіндегі тағамдар цехтің мұздатқышында қалса, ол басқа немесе сол сапарда пайдаланылады.

14. Ұшақ ішіндегі тағамдарды тасымалдау, оны әуе кемесінің ішінде сақтау мен тарату

100. Әуе кемесіне тағамдарды жеткізетін әрбір автолифттің санитарлық паспорты болуы тиіс және бекіту белбеулерімен жабдықталуы тиіс.

101. Ұшақ ішіндегі тағамдарды әуе кемесіне пломбыны және оның дұрыстығын, таңбалардың дұрыс толтырылуын тексеретін және ұшақ ішіндегі тағамды қабылдаған уақытын тауар құжаттамасында белгілейтін арнайы бөлінген жолсерік қабылдауы тиіс. Пломбасы бұзылған контейнерлер, пайдалану мерзімі өтіп кеткен тағамдар әуе кемесіне қабылданбайды және олар жою үшін ұйымға (цехқа) қайтарады.

102. Ұшақ ішіндегі тағамдары бар жабдықтар ұшақ ішінде буфетті-ас үйлік бөліктерде орналасады. Тағам өнімдерін сақтауға жүк бөлімшелерін және осы мақсатқа қарастырылмаған басқа орындарды пайдалануға тыйым салынады.

103. Ұшақ ішіндегі тағамдарды таратардың алдында жолсеріктер буфет тұрақтарының беттерін жуып, қолдарын сабынмен жуады және оларды бір рет пайдаланатын орамалмен сүртіп, арнайы киімдерді киюлері тиіс. Мұндайда темекі шегуге, тамақ ішуге, боянуға, тарануға тыйым салынады.

104. Ыстық тағамдар алдын ала қыздырылған пештерде қосу 80°C температурасына дейін касалетканың ішінде, белгісі бар шам қосылғанға дейін қыздырылады. Ыстықтай жеуге арналған тез мұздатылған тағамдар салынған касалеткалар мұздатқышта қосу 5°C температурада (екінші рацион немесе қайтқан сапарда), тура сапарға тиеледі және қыздырылады.

105. Тағамдарды үлестегенде және көркемдегенде осыған арналған гарнир қасығын, күрекшесін, шанышқысын пайдалану тиіс. Дайындалған табақтар сол мезгілде жолаушыларға беріледі.

106. Тағамдарды таратқанда ыстық тағамдардың температурасы қосу 65°C -ден төмен, ал суық тағамдардың қосу 12°C -ден аспауы тиіс.

107. Буфет-ас үйін ұшу кезінде тазалағанда бір рет пайдаланылатын сулықтар (шүберек), резеңке қолғаптар, тазалағыш және қолдануға дайын зарарсыздандырғыш ерітінділер пайдаланылуы тиіс. Барлық жинайтын керек-жарақтар, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар буфет-ас үйінің арнайы бөлінген орнында болуы тиіс. Жинайтын керек-жарақ белгіленіп, өзінің керегіне қарай қолданылуы тиіс.

108. Пайдаланылған ыдыстар табақтармен бірге контейнерлерге (арбалар) салынады. Пайдаланылған ыдыстарды жинағаннан кейін буфет бөлігінің үстелдері сумен жуылады және сулықпен сүртіледі. Пайдаланылған жинау керек-жарағы бөлек полиэтиленді қапқа салынады және әрі қарай жуылып, зарарсыздандырылады. Бір рет пайдаланылатын ыдыстар мен сулықтар, тамақтың қалдықтары қоқыстар келген бетте жойылады.

109. Қолданылған бір рет пайдаланылатын ыдыс мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысына сәйкес жойылуға жатады.

110. Пайдалану (сақталу) мерзімі өтіп кеткен тағамдар таратылудан алынып, ж о й ы л а д ы .

111. Ұшақ ішіндегі тағамдарды қандайда бір себептермен қайтарған жағдайда (сапарда пайдаланылмаған, тағамның сапасыз екенін жолсерік анықтағанда) оны жоюға жібереді.

15. Ұшақ ішіндегі тағамның сапасына өндірістік бақылауды жүргізуге қойылатын талаптар

112. Ұшақ ішіндегі тағамдарды шығаратын әрбір ұйымда (цехте) дайындалатын тағамдардың сапасына жасалатын өндірістік зертханалық бақылау жүргізіледі, оған мыналар кіреді:

1) қабылданатын азық-түліктік шикі заттар мен тағам өнімдерінің, өндірістің технологиясының қауіпсіздігі мен сапасын бақылау;

2) дайындалатын өнімдердің нормативті құжаттардың талаптарына сай болуы ;

3) мұздатқыш камералардың, жабдықтардың және керек-жарақтардың жағдайын бақылау ;

4) өндірістік зертхана микробиологиялық, санитарлық-химиялық тексерістер мен өлшеулерді жүргізу тиіс ;

5) егер ұйымда зертхана болмаса, өндірістік бақылау жөніндегі тексерістер белгіленген тәртіпте тіркелген зертханада жүргізіледі.

16. Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаумен, тасымалдаумен, сақтаумен және таратумен шұғылданатын персоналдардың жеке басының тазалығына қойылатын талаптар

113. Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаумен, тасымалдаумен, сақтаумен және таратумен шұғылданатын барлық қызметкерлер халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органмен

белгіленген тәртіпте алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтулері, алдын ала егілуді алулары тиіс. Әрбір қызметкерде белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапша болуы тиіс. Кезектен тыс медициналық тексерістен қызметкерлер басқа елдерге шығарда, сол елдің талаптарына сай, індетті көрсеткіштерге байланысты мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының шешімімен өтулері тиіс.

114. Әрбір қызметкер жұқпалы аурулардың белгілері пайда болса міндетті түрде ол туралы өзінің тікелей басшысына хабарлап, емделу үшін медициналық мекемелерге қаралуы тиіс. Жұқпалы аурулардың белгілері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді. Терісінде ірінді зақымданулары бар адамдарды анықтау мақсатымен медицина қызметкері күнделікті персоналдың қолын тексереді де арнайы журналға жазып отырады.

115. Өнімдерге ауру жұқтырмау үшін қолдың күйген жерлері, тіпті кішкентай кескен жерлері бар тұлғалар жұмысқа жіберілмеуі тиіс.

116. Әкімшілік қызметкерлерді санитарлық киімнің 3 данасымен қамтамасыз етуі тиіс, санитарлық киім ауысымына бір рет ауыстырылуы тиіс. Лас санитарлық киімдер кір жуатын орында жуылуы тиіс.

117. Тамақ өнімдерін ластанудан қорғау мақсатында, ұйымның қызметкерлеріне жұмыс уақытында қол сағатын, зергерлік бұйымдар, түйрегіштер тағуға, қалталарында ұсақ заттар сақтауларына болмайды.

118. Өндірістік цехте жүргенде шаш қалпақтың, орамалдың, бас киімнің астына жиналып тұруы тиіс.

"Әуе кемесі экипажы мүшелері және ұшақ жолаушыларына ұшақ ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормаларға қосымша

Әуе кемесінде мұздатқыш болмаған жағдайдағы тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі

1 кесте

Өнімдер мен азық-түліктердің атаулары | Сағат бойынша
| жарамдылық мерзімі

Салқын жеңіл астар мен тамақтар

1. Шұжық және асшеберлік өнімдер
Туралған (қайнатылған-ысталған шұжық, шикілей
ысталған ветчина) 4 сағат

Р о с т б и ф

Тауық еті

2. Капустадан, сәбізден, салаттық жапырақтарынан,
тәтті бұрыштан жасалған салаттар, борттағы
көкпаттар 4 сағат

3. Б а л ы қ ө н і м д е р і
бекіре, арқан балық және өзге де сүйексіз
балықтардың түрлерінен жасалған өнімдер бекіре
және арқан балықтардың дәнді уылдырықтары 4 сағат

4. Майонез жағылған қайнатылған жұмыртқа -
бортта жасау 4 сағат

5. С ү т т а ғ а м д а р ы
ассортименттегі қатты ірімшіктер 6 сағат
қайнатылған жеке оралған өндірістік ірімшік 24 сағаттан
аспауы керек

6. Жеке оралған сары май Таңбалануына
сәйкес

7. Жеке оралған азық-түліктер:
п а ш т е т , м а й , і р і м ш і к
шай, кофе, дәмдеуіштер, кілегейлер, джем,
в а ф л и Таңбалануына
қант, конфеттер, кетчуп, майонез сәйкес

Ыстық тамақтар

1. Қуырылған, бөлінген, салқындатылған ет 3 сағат
2. Майда туралған, салқындатылған ет 3 сағат
3. Қуырылған, қайнатылған балық 3 сағат
4. Қуырылған құс еті 3 сағат
5. Палау 3 сағат
6. Гарнирлер: қуырылған картоп, қайнатылған 3 сағат
күріш пен қара құмық, бұқтырылған көкөністер,
макарон тағамдары (бортта әзірленеді).
7. Тез тоңазитын көкөністен жасалған гарнирлер 3 сағат
8. Тез тоңазитын дайын тамақтар 3 сағат
(тоңази бастаған
сәтінен)

9. "Тіке рейске" арналған құрғақ ұнтақтар негізінде дайындалған тұздықтар 3 сағат

Десерттер

1. Жеміс-жидек салаттары (бортта әзірленеді) 4 сағат
2. Пісірілген кондитерлік өнімдер (кремделгеннен басқасы) 2 тәулік аспауы керек.
3. Жеміс-жидектер 6 сағат
Нан-тоқаш өнімдері 24 сағат
Салқындатылған сусындар (емдік мақсатқа қолданылмайтын минералдық сулар) Таңбалануына сәйкес

Дайын ыстық және суық тағамдардың, салаттардың, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдердің сақталу мерзімі мен сатылу мерзімі

2 кесте

N	Азық-түліктер мен тағамдар	+5 температурада сатылуға дейінгі сақталу мерзімі
---	----------------------------	---------------------------------------------------

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 | Көктер: жасыл салат, ақ желкек, аскөк, к и н з а
Шикі көкөністер (өңделген), пісірілген | 6 сағат |
| 2 | Суық бір асарлар үлестемеленген | 6 сағат |
| 3 | Бұқтырылған тықпаланған ет (ірі кесек), пісірілген тіл | 6 сағат |
| 4 | Пісірілген жұмыртқа | 6 сағат |
| 5 | Тазаланған, пісірілген асшаяндар; пісірілген лобстерлер, таңқышаян таяқшалары | 6 сағат |
| 6 | Үлестемелі майонез | 6 сағат |
| 7 | Банкесі ашылғаннан кейінгі зәйтүндер, консервіленген (маринадталған) көкөністер | 6 сағат |
| 8 | Жаңа үзілген көкөністерден жасалған салаттар, винегреттер - тұздықталмаған. | 6 сағат |
| 9 | Туралған апельсиндер, лимондар, жуылған, құрғатылған жемістер | 12 сағат |
| 10 | Қуырылған ет (ірі және майда кесек) | 6 сағат |

11	Қуырылған құс	6 сағат	
12	Пісіріліген құс, құс етінен жасалған орама	6 сағат	
13	Қуырылған балық	6 сағат	
14	Тұздықтар	6 сағат	
15	Буланған картоптардан, күріштен, макароннан жасалған гарнирлер	6 сағат	
16	Құймақтар, бутербродтар, және басқа да ұннан жасалған өнімдер	6 сағат	бүрменандар, сандвичтар,
17	Бисквиттен, қамырдан жасалған салмасы бар, ақ уыз, кілегей өнімдер	6 сағат	песочный және басқа да салмасы жоқ, жеміс кремдері бар
18	Өнеркәсіпте кілегейлерден жасалған өнімдер	6 сағат	шығарылған алынған стерилденген көпіртілген
19	Мусстар, сілікпелер	6 сағат	
20	Тоқаш өнімдері, қарабидай наны	12 сағат	
21	Касалеткаларға тағамдар (мұздатылған)		үлестемеленген ыстық 6 сағат

Е с к е р т у :

1. Кестеде көрсетілмеген тамақтарды жасаған кезде тағам өнімдерін жарамдылық мерзімдері мен пайдалану мерзімдерін регламенттейтін қолданыстағы санитарлық ережелер мен нормаларды басшылыққа алу қажет.