



"Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі N 569 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2003 жылғы 17 қазанда тіркелген. Тіркеу N 2526. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 19 тамыздағы N 656 Бұйрығымен.

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.08.19 N 656 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

К е л і с і л г е н

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

И н д у с т р и я ж әне с а у д а

м и н и с т р і м е н

2003 жылғы 25 тамыз

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

1. Қоса беріліп отырған "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне 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

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і н і ң

2 0 0 3 ж ы л ы 2 5 ш і л д е д е г і

№ 5 6 9 б ұ й р ы ғ ы м е н

"Қ о ғ а м д ы қ т а м а қ т а н д ы р у

о б ь е к т і л е р і н е қ о й ы л а т ы н

с а н и т а р л ы қ - э п и д е м и о л о г и я л ы қ

т а л а п т а р " с а н и т а р л ы қ

ережелері мен нормаларын
бекіту туралы"

**"Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық қарсы талаптар"
Санитарлық ережелері және нормалары**

1. Жалпы ережелер

1. "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық қарсы талаптар" санитарлық ережелері және нормалары (бұдан әрі - санитарлық ережелер) тамақ өнімдерін дайындаумен және (дайын тағамдарды) саудаға асырумен айналысатын жеке тұлғаларға және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғаларға арналады.

2. Осы санитарлық ережелердің талаптарының сақталуына меншік нысанынан тәуелсіз тамақ өнімдерін дайындаумен және (дайын тағамдарды) саудаға асырумен айналысатын жеке тұлғаларға және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғалардың басшыларына жүктеледі.

3. Осы санитарлық ережелерде төмендегі терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л а д ы :

1) дайындалуы жоғарғы деңгейдегі - қолдануға дайын тамақтар, азық-түліктер және жартылай дайын өнімдер;

2) дайындығын жеткізетін - жартылай дайын өнімдерден дайын тағам ә з і р л е й т і н ү й - ж а й ;

3) түсіру орны - азық-түлік шикізаттарын және тағам өнімдерін қабылдайтын о р ы н ;

4) дайындау орны - азық-түлік шикізаттарын және жартылай дайын өнімдерді д а й ы н д а й т ы н ү й - ж а й ;

5) аспаздық өнімдер - тікелей тамаққа пайдалануға арналған, өңдеуден өткен, арнайы температурада пісірілген тағам өнімдері;

6) жұмсақ балмұздақ - фризереде дайындалған және тез мұздататын камерада ұсталмаған, сүттен жасалған өнім;

7) овоскоп (жұмыртқа тексергіш) - арнайы құрал арқылы электр шамының жарығымен жұмыртқаның сапасын анықтау;

8) шағын өнім өндіретін қоғамдық тамақтандыру нысандары - орын саны 50-ге дейін, жұмысшы персонал саны 10-нан аспайтын объектілер. Бұл объектілерде тамақ дайындаудағы негізгі өндірістік үдерістер учаскелік принцип бойынша бір ү й - ж а й д а бі р і к т і р і л г е н ;

9) қанықпаның рұқсат етілген деңгейі (әрі қарай - ҚРЕД) - барлық жұмыс

өтілі барысында, күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулықта ауытқу туғызбайтын зиянды өндірістік факторлардың деңгейлері;

10) тағамдық өнімдер - адам тамаққа пайдаланатын, оның ішінде балалар тағамы, шөлмекке құйылған су, алкоголь өнімдері, сағыз, сол сияқты азық-түлік шикізаттары, тағамдық қоспалар және биологиялық белсенді қоспалар түріндегі табиғи немесе өңдеуден өткен азық-түліктер;

11) жартылай дайын өнімдер - алдын-ала жылыту арқылы өңдеуге дайындалған, шикі тағамдық азық-түліктер. Олар еттен, балықтан, көкөністен, ұннан және құс етінен дайындалады;

12) еттен дайындалған жартылай дайын өнімдер - табиғи, ұнға немесе нанның ұнтағына аунатылған, шабылған ет болып бөлінеді. Табиғи-ірі кесекпен немесе ұсақтап кесілген ет бөлшектері (кесек ет, сан немесе қол еті, бефстрогонов, рагу, гуляш). Ұнға (нанның қоқымына) аунатылған - ұрып жұмсартылып, сыртына жұмыртқа жағылып, нан қоқымына (ұнға) аунатылған еттің кесегі; Шабылған ет - туралған ет, одан жасалған өнімдер (бифштекстер, шницель, котлеттер);

13) ұннан дайындалған жартылай дайын өнімдер - әртүрлі қамыр және ұннан жасалатын тағамдарға арналған жартылай дайын өнімдер (құймақ, құймақшалар, д ү н г е н к е с п е с і) ;

14) көкөністен жасалған жартылай дайын өнімдер - картоп және тазартылған шикі көкөністер, котлеттер, шницельдер;

15) құс етінен дайындалған жартылай дайын өнімдер - құстың ұшасы, сүбесі (жон еті), саны, котлеттер, сорпалық жиынтықтар және басқалары;

16) балықтан дайындалған шалаөнімдер - тазартылып, кесектерге бөлінген балықтың ұшасы, пісіруге, қуыруға арналып, порцияларға бөлшектелген балықтың кесектері, котлетке және кнельге арналған масса, одан дайындалатын ө н і м д е р ;

17) азық-түліктік шикізат - тағамдық өнімдер дайындауға арналған өсімдіктен, мал-жануардан алынған, микробиологиялық, минералдық, жасанды жолмен дайындалған шикізаттар және су;

18) тауарлық көршілестік - шикі және піскен өнімдерді ластануына және бөгде иісті сіңіруіне жол бермеу мақсатында, олардың бірге сақталу және сату жағдайларын болдырмау;

19) тез тоңазытатын камера - минус 28 ° С және одан да төменгі температуралық режимде қолданылатын үй-жай;

20) тез бұзылатын тағамдық өнімдер - белгіленген мерзім ішінде арнайы тасымалдау, сақтау және сату жағдайларын талап ететін тағам өнімдері;

21) санитарлық тұрғыдан жарамсыздар - технологиялық операциялардың бұзылуы, тасымалдану және жинау ережелері сақталмауы барысында өнімнің

органолептикалық, тұтынушылық қасиеттерінің өзгеруі салдарынан тікелей тамаққа қолдануға жарамсыз өнімдер;

22) санитарлық күн - үй-жайларды толық тазартуға және жабдықтар мен керек-жарақтарды жууға, қажет болған жағдайда зарарсыздандыру, дезинсекция, дератизация жүргізу мақсатында арнайы бөлінген уақыт (айына 1 реттен кем е м е с) ;

23) технологиялық жабдықтар - өндірістің жұмыс істеуіне керекті механизмдер, машиналар, құрылғылар, құралдардың жиынтығы;

24) нормативтік құжаттар - стандарттар, санитарлық, малдәрігерлік-санитарлық және фитосанитарлық ережелер мен нормалар және тамақ өнімдері мен материалдардың, бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігіне, олардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындап шығару жағдайларына, сақтауға, тасымалдауға, сатылуға және пайдалануға, сапасыз қауіпті тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды утилизациялауға не жоюға талаптар қоятын басқа да нормативтік құқықтық актілер;

25) меланж - тоңазытылған жұмыртқаның ақуызы мен сарысының қоспасы;

26) сақтау мерзімі - тағамдық азық-түліктің белгіленген сақтау уақытын және жағдайларын орындау барысында нормативтік құжаттардағы көрсетілген өзінің барлық қасиеттерін сақтау кезеңі;

27) жарамдылық мерзімі - белгіленген уақыт өткеннен кейін азық-түлікті белгілі мақсатқа қолдануға жарамсыздығын анықтайтын уақыт кезеңі;

28) санитарлық киім - шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімдерді механикалық заттармен, микроорганизмдермен және басқа заттармен ластанудан сақтайтын-персоналдың қорғаныш киімінің комплектісі;

29) қоғамдық тамақтандыру - іс-қимылы тағам өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге және сатуға байланысты сол сияқты оларды қолдануға орын беретін сауда қызметі.

2. Қоғамдық тамақтандыру объектілерін орналастыруға қойылатын талаптар

4. Қоғамдық тамақтандыру объектілерін (бұдан әрі - объектілер) орналастыру , жер учаскесін беру, құрылыс пен қайта жөндеу туралы жобалық құжаттарды бекітуге, пайдалануға беруге мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болған кезде жол беріледі.

5. Объектілер оңаша тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда, тұрғын үйлер мен қоғамдық ғимараттарға жапсарлас салынған үй-жайларда, алаңы 700 шаршы метрден артық болмайтын ғимараттардың бірінші қабаттары мен төменгі

кабаттарында, сол сияқты өнеркәсіптік және басқа да объектілердің аумағында орналаса алады. Бұл жағдайда қоғамдық тамақтандыру нысандарымен қатар немесе олардың үстінде орналасқан адамдардың тұрмысы, дем алу, емделу, еңбек етудегі санитарлық-гигиеналық жағдайлары нашарламауы керек.

6. Тұрғын үйлердің бірінші қабатына орын саны 50-ден аспайтын және жұмыс режимі сағат 23-ке дейін қалыптасқан объектілерді орналастыруға рұқсат етіледі. Тұрғын үйлерде орналасқан объектілердің тұрғындар бөлігінен оқшауланған кіретін есігі мен эвакуациялық шығатын есіктері болуы керек. Азық-түліктік шикі заттар мен тағам өнімдерін тұрғын үйлердің ауласы жағынан қабылдауға рұқсат етілмейді. Өнімдерді тиеу тұрғын үйлердің терезелері жоқ, жер асты туннелдерінің магистраль жағынан, арнайы жүк тиейтін үй-жайлары арқылы жүзеге асырылуға тиіс. Өндірісі шағын объектілер үшін жүкті түсіру-тиеу негізгі кіретін есік арқылы, жұмыс басталарға дейін жүргізуге рұқсат етіледі.

7. Тұрғын үйлердің бірінші қабаты терезесінің астына, тротуарларға қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жазғы алаңдарын орналастыруға, тағам дайындайтын технологиялық жабдықтарын, дыбыс шығаратын аппаратураларын орнатуға рұқсат етілмейді.

8. Объектілерде тұрғын үй-жайларын, қоғамдық тамақтандырумен байланысы жоқ жұмыстар және қызмет көрсету орындарын орналастыруға, хайуанаттар мен құстарды ұстауға болмайды.

9. Объектінің аумағы таза ұсталынып, көркейтіліп, қасында уақытша автокөлік қоюға арналған алаңдар қарастырылуға тиіс, қоқсықтарды жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді қоюға арналған асфальтталған немесе бетондалған алаң болуы керек. Контейнерлер алаңның шетінен кем дегенде 1 метр қашықтықта орналастырылады. Қоқсық жинағыш алаң нысаннан және тұрғын үйлердің есік пен терезелерінен кем дегенде 25 метр (бұдан әрі - метр) қашықтықта орналастырылады. Қоқыс жинайтын алаңдарды санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде, жергілікті атқару органдарымен келісе отырып, жалпы аулалық қоқыс жинауға арналған алаңдарда орналастыруға рұқсат етіледі.

10. Алаңнан қоқсық контейнерлердің 2/3 көлемі толған кезде шығарылып, жұмыстың аяғында олардың іші кальцийленген соданың 1% ыстық (45-50 ° C) ерітіндісімен немесе Қазақстан Республикасы аумағында қолдануға рұқсат етілген заттардың реестріне сәйкес басқа жуғыш заттармен жуылып, тазартылуы тиіс.

3. Сумен қамту жүйелеріне және канализацияға қойылатын талаптар

11. Орталықтандырылған шаруашылық - ауыз сумен қамту көздерін Қазақстан Республикасының заңнамасымен белгіленген тәртіпте сумен қамту көздеріне мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде орындалуы тиіс.

Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің сумен қамту жүйелері мен канализациясы қолданыстағы құрылыстық нормалар мен ережелердің (бұдан әрі - ҚНЖЕ) талаптарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

12. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық, ішуге пайдаланылатын су қолданылып жүрген нормативті құжаттардың талаптарына сай болуы тиіс.

13. Пайдаланылатын судың мөлшері, өндірістің тұтынатын суының осы санитарлық ережелерге 1 қосымшасында келтірілген шығын нормаларына сәйкес болып оның толық қамтамасыз етуі тиіс.

14. Су құбыры жоқ елді-мекендердегі, шаруа қожалықтарындағы қоғамдық тамақтандыру объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін, сумен қамту көздері мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде таңдалуы тиіс. Сумен қамту көздері жоқ болғанда қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы жабдықталған цистерналар, мырышталған бөшекелер, флягалар мен бидондармен тасымалданатын суды пайдалануға жол беріледі.

15. Суды сақтауға арналған сыйымдылықтың түрін технико-экономикалық есептеудің және мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде анықтауы тиіс. Ауыз судың қорын сақтауға арналған сыйымдылық орналастырылатын үй-жайлар оңаша болып, тазалықта ұсталуы тиіс.

16. Ауыз суды тасымалдауға және сақтауға арналған сыйымдылықтарды он күнде бір рет жуып және зарарсыздандырып отыруы тиіс.

17. Ауыз суға арналған сыйымдылықтарды зарарсыздандыру, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттар және оларға қосымша берілген нұсқауларға сәйкес жүргізіледі.

18. Ыстық және суық су араластырғышы қондырылған барлық жуатын ванналарға және раковиналарға және керекті технологиялық жабдықтарға араластырғыш арқылы келтірілуі тиіс. Қолданылатын араластырғыштың құрылымы қолды жуғаннан кейін қайта ластандырмайтындай болуы тиіс. Ыстық су шығатын нүктедегі судың температурасы 65 °С-ден төмен болмауы тиіс.

19. Жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсатта пайдалануға болмайды.

20. Орталықтандырылған ыстық сумен қамту жүйелері болмаса, жуу жұмыстарын жүргізетін үй-жайларда суды жеткілікті көлемде ысытуға арналған ысытқыштар орнатылуы тиіс.

21. Қоғамдық тамақтандыру объектілері: өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық шаруашылық жұмыстарын жүргізуден жиналған сулар үшін екі бөлек канализация жүйесімен жабдықталуы тиіс. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды сулардың ішкі канализация жүйесі ішкі алаңдық канализация желісіне жеке өз еркімен ағатын болып бөлінуі керек.

22. Канализацияланбаған елді-мекендерде объектілерді орналастырғанда, өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық жиналған сулар бөлек жиналуы үшін жергілікті канализация құрылғылары болуы тиіс. Өндірістік жұмыстарды жүргізу салдарынан жиналған су жерасты бетондалған су өткізбейтін шұңқырға құйылады. Ауладағы дәретхана мен жерасты бетондалған су өткізбейтін шұңқыр өндірістік үй-жайлардан кем дегенде 25 метр (бұдан әрі - м) қашықтықта орналасуы тиіс.

Тұрмыстық және өндірістік жұмыстарды жүргізуден жиналған суларды зарарсыздандыру мен алып кету тәртібі қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жүргізіледі.

23. Өндірістік жабдықтар мен жуатын ванналар канализациялық желіге қабылдайтын шұғынақтың төбесінен 20 миллиметрден (бұдан әрі - мм) кем емес ауалық ажыраумен қосылады. Ішкі канализацияның су жинайтын барлық қабылдағыштарының гидравликалық жапқыштары (сифондар) болуы тиіс. Мұндай суды ашық су қоймаларына және оған іргелес аумақтарға ағызуды және ондай суды жұтатын құдықтарды салуға болмайды.

24. Ішкі канализациялық желілерді төсеуді тамақтанатын залдың, өндірістік және қоймалық үй-жайлардың төбесінің астымен жүргізуге болмайды.

25. Тұрғын және қоғамдық ғимараттарда орналасқан объектілерде тұрмыстық және өндірістік канализацияның желісі осы ғимараттың шаруашылық-нәжістік канализациясымен қосылмауы тиіс. Тұрғын үйдің жоғарғы қабаттарынан келетін тұрмыстық канализацияның тік су ағар жолын қайта ашылмайтындай етіп сыланған негізгі қораптардың ішімен тек жалпы тамақтандыру объектілерінің тұрмыстық үй-жайлары арқылы ғана жүргізуге болады.

26. Қоғамдық тамақтандыру объектілері үй-жайларының төбелерінен өтетін санитарлық түйіндердегі, себезгі бөлмелеріндегі едендер және канализация мен су құбырлық судың тік ағары орналасқан орындар су өтпейтіндей тығыз жабылуы тиіс.

27. Барлық өндірістік цехтар, жуатын бөлмелер, дефростерлер тамақтың қалдықтарын сақтайтын камера траптарымен жабдықталуы тиіс: 100 квадраттық метр (бұдан әрі - м²) алаңға бір трап (бір үй-жайға біреуден кем болмасын).

28. Барлық тұрақты объектілер келушілердің қолын жуу үшін арналған дәретханалық раковиналармен жабдықталады. Келушілер мен персоналдардың дәретханалары бөлек болуы тиіс. Дәретханаға кіре берісте еден жууға су алу үшін, еденнен 0,5 м деңгейде орналасқан шүмек болуы тиіс.

Тез қызмет көрсететін объектілер (павильондар, палаткалар, үстелдер) қоғамдық дәретханалар орналасқан орындардың маңына орналасуы тиіс.

4. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жұмыс жағдайларына қойылатын талаптар

29. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің шығаратын өнімдерінің түр-түрі объектілердің типіне, қуатына, оған бөлінген үй-жайлардың жиынтығы мен оның мұздатқыштармен және технологиялық жабдықтармен жабдықталуына қарай қатаң сәйкестікте өңделеді. Қоғамдық тамақтандыру объектілері өздерінің өнімдерін шығаруын нормативті және технологиялық құжаттар негізінде қамтамасыз етеді.

30. Өндірістік үй-жайлар мен келушілерге арналған үй-жайлардағы микроклимат гигиеналық нормативтерге сәйкес болуы тиіс.

31. Өндірістік, көмекші және санитарлық-тұрғын үй-жайлар қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес сорып-шығаратын механикалық қондырғымен қосылған желдеткіштермен жабдықталуы тиіс.

32. Қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі сору-шығару желдеткіштерін тұрғын үйлер мен қоғамдық ғимараттардың желдеткіш жүйелерімен біріктіруге тиым салынады. Тұрғын үйлер мен қоғамдық ғимараттарға жапсарлас салынған қоғамдық тамақтандыру нысандарын механикалық жолмен жұмыс істейтін сору-шығару желдеткіштерімен жабдықтағанда шуға қарсы шаралар қарастырылуы керек.

33. Кондитерлік өнімдерді әзірлейтін үй-жайларға келетін желдету жүйесінің құрамына шаңсүзетін және бактерицидты сүзгі орындалуы тиіс. Желдету жүйелерінің тесіктері майда көзді полимерлі тормен жабылуы тиіс.

34. Қызмет жасауға арналған үй-жайлар керек кезінде ауаны сорып айдайтын желдеткіштің автономды жүйесімен жабдықталады.

35. Жүк тиелетін үй-жайлар, дәліздер жылу беретін шымылдықпен жабдықталуы тиіс.

36. Ылғал, жылу және газдардың бөлу көзі болып табылатын жабдықтар және жуатын ванналар жергілікті сорып айдайтын желдеткіш жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

37. Жұмыс орындарындағы өндірістік жабдықтардан бөлінетін жылу әсерінің қарқындылығы адам денесіне жылу әсер ететін 25-50% болғанда, оның шаршы метрге беретін жылуы 70 ваттан (бұдан әрі - Вт) аспауы тиіс. Жылудың адам организміне қолайсыз әсер еткенде: оны төмендететін секциялық-модульдық жабдықтарды қолдануы тиіс; электрпештерінің секциясын уақтылы өшіруі тиіс немесе олардың қуаттылығын азайтуы тиіс; плиталардың, пештердің, қыздыратын шкафтардың және басқа да қыздыратын жабдықтардың жанындағы жұмысшы орындарда салқындатын ауалық себезгіні қолдануы тиіс.

38. Өндірістік үй-жайлардағы ауаның зиянды заттарының қанықпасының құрамы осы санитарлық ережелерге 2 қосымшасында келтірілген қанықпаның рұқсат етілген шегінен аспауы тиіс.

39. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде жылыту жүйесі қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес болуы тиіс. Жылыту үшін қолданылатын барлық қыздыратын құралдар шаңнан тазалауға ыңғайлы болуы тиіс. Мұздататын жабдықтардың жанына қыздырғыш құралдарын орналастыруға болмайды.

40. Барлық өндірістік, әкімшілік-шаруашылық үй-жайлардағы табиғи және жасанды жарықтандыру қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес болуы тиіс, сонымен бірге табиғи жарықтандыру көзін көп қолданған дұрыс.

41. Салқын тағамдарды, дәмдерді, кремдерді және торттар мен пирожныйларды әзірлеу цехтарында солтүстік-батыс бағытын және күннің тікелей әсерінен қорғайтын құрылғыларды қолдану тиіс.

42. Өндірістік үй-жайларды және қоймаларды жарықтандыру үшін ылғал мен шаңнан қорғанышы бар шамдарды қолдану қарастыруы тиіс. Жұмыс орындарында жалтырауық орын болмауы тиіс. Шамдар пештердің, технологиялық жабдықтардың, тұрайтын үстелдердің үстінде орнатылмауы тиіс. Қажет болған жағдайда жұмысшы орындарында қосымша жарықтандыру көздері қарастырылуы тиіс.

43. Жарықтандыру құралдары, арматуралар, терезе және ойықтардағы әйнектер таза болуы және ластануына қарай тазаланып отыруы тиіс.

44. Үй-жайлардағы шу мен дірілдің рұқсат етілген деңгейі жұмыс орындарындағы шу мен діріл деңгейінің қолданыстағы санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес белгіленеді.

45. Өндірістік үй-жайларды жобалағанда, құрылысын қайта қалпына келтіргенде және пайдалану барысында шудан қорғайтын мынадай шаралар орындалуы тиіс: дыбысты өткізбейтін құрылыс материалдарымен үй-жайларды әрлеу; электр двигательдерін дыбыс сіңіретін қаптаманы қолдана отырып

амортизаторларға қондыру; жабдықтарды діріл сіңіретін іргетастарға қондыру; жабдықтарға уақтылы, алдын алу және жөндеу жұмыстарын жүргізу; музыкалық құралдардың дауыс қуаттылығының шығуын шектеу; Негізгі төбе жапқыштан 40-50 см (бұдан әрі - см) ара қашықтықта ілінген төбе жапқыш құрылғылар болуы тиіс.

5. Үй-жайлардың құрылымы мен оларды жұмыс бабында пайдаланған кезде қойылатын талаптар

46. Үй-жайларды көлемді-жобалағанда және конструкциялық шешімдер шығарғанда технологиялық процестер кезінде болатын шикі заттың, жартылай дайын шикі өнімдердің және дайын өнімдердің, кір және таза ыдыстардың бір-бірімен қатыспауын және де қызметкерлер мен тұтынушылардың бір-біріне кедергі жасамауын ескеретін ағымдылықты қарастыруы тиіс.

47. Дайындалуы жоғары деңгейдегі жартылай дайындалған өнімдерден жасалған тамақты дайындап тез қызмет көрсетуді ұйымдастыру жұмыстарында бөлек жұмысшы аймағы бөлінген залдық бір жобалау рұқсат етіледі. Ұйымдардың үй-жайларды жинақтауды осы санитарлық ережелерге 7 қосымшасында аталған талаптарына сәйкес жүргізуі тиіс. Асханалық, шай ыдыстарын, көп рет қолданатын ыдыстарды қолданғанда ыдыс жуатын машина орнатылады.

48. Өндірістік үй-жайлардың қабырғаларына кем дегенде 1,8 м биіктікті қаптайтын тақталар немесе ылғалды тазарту және зарарсыздандыру жұмыстарына төзетін басқа да материалдармен әрленуі тиіс, қойма бөлмелері ылғалға төзімді сырмен боялуы тиіс. Едендер соққыға төзімді, адам жүргенде сырғанамайтын материалдардан жасалады және құйылатын траптарға қарай еңіс болуы тиіс. Шикі заттар мен азық-түлікті тиейтін жолдардағы қоймалық және өндірістік үй-жайлардың табалдырығы болмауы тиіс. Шикі заттар мен азық-түлікті тиеу үшін қалқасы бар платформамен жабдықталуы тиіс.

Кондитер цехының өндірістік және көмекші үй-жайларының төбесі мен қабырғасын керегінше бояп отыруы тиіс, бірақ жылына бір реттен сирек болмауы тиіс. Тамақтанатын үй-жайлардың (залдардың) әрленуіне пайдаланған материалдар жууға және зарарсыздандыруға төзімді болуы тиіс. Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдар қолданылады.

49. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақты дайындауға арналған цехтарда, кондитерлік цехтарда бактериоцидты шам орнатылуы тиіс.

50. Өндірістік цехтарда сынатын заттарды, айналарды, бөлмеде өсетін өсімдіктерді сақтауға болмайды. Барлық үй-жайлар таза болуы тиіс. Өндірістік

цехтарда жуғыш және зарарсыздандыру заттарымен күнде тазалау жұмыстары жүргізіледі. Әр келушіден кейін тамақтанатын үстелді тазалауы тиіс.

51. Күрделі тазалау мен зарарсыздандыру жұмыстары айына бір реттен кем жүргізілмеуі тиіс.

52. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына рұқсат етілмейді.

Дератизациялау және дезинсекциялау шараларын, аталған қызмет түрін жүргізуге лицензиясы бар ұйымдар жүргізе алады.

53. Өндірістік, қоймалық, көмекші үй-жайларды, дәретхананы тазалауға бөлек керек-жарақтар бөлінеді де, олар соларға бөлінген орындарда сақталады. Дәретхананы жууға арналған керек-жарақтар белгілі түске боялады да бөлек сақталады.

Тазалау жұмыстары аяқталғаннан кейін, барлық тазалайтын керек-жарақтар жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен жуылып, кептірілуі тиіс.

54. Өндірістік, көмекші, қоймалық және тұрмыстық үй-жайларды тазалау жұмыстарын тазалаушы жұмысшылар, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын қызметкерлердің өздері не осы мақсат үшін арнайы бекітілген тұлғалар жүзеге асырады. Дәретхананы тазалау жұмыстарына арнайы персонал бөлінеді.

55. Объектілерде қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар нұсқауға сәйкес қолданылады. Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар шығарушысының ыдысында арнайы бөлінген орындарда сақталады.

6. Құрал-жабдықтарға, керекті мүліктерге, ыдыстарға және тамақты қаптап-ораушы заттарға қойылатын талаптар

56. Қоғамдық тамақтандыру объектілерде қолданыстағы стандарттың талаптарына сәйкес материалды-техникалық жабдықтау заттарымен және құрал-жабдықтармен қамтамасыз етілуі тиіс.

57. Технологиялық құрал-жабдықтар, керекті мүліктерге, ыдыстар және өнім салынатын ыдыстар белгіленген тәртіпте мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен рұқсат етілген материалдардан жасалады.

58. Технологиялық жабдықтарды ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жуады. Өндірістік үстелдерді жұмыстың аяғында жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен жуып, ыстық сумен шайып, сүртеді.

59. Жұмысқа керекті өңдеу мүліктері әр цехқа бөлініп беріледі де, арнайы белгілермен белгіленеді.

60. Турайтын тақталар мен пышақтар өңделетін азық-түлікке сай белгіленеді: "ШЕ" - шикі ет, "ШБ" - шикі балық, "ШК" - шикі көкөністер, "ПЕ" - піскен ет, "ПБ"- піскен балық, "ПК" - піскен көкөністер, "ЕГ" - ет гастрономиясы, "Көктер", "АК" - ашытылған көкөністер, "Майшабақтар", "Н" - нан, "БГ"- балық г а с т р о н о м и я с ы .

Әр технологиялық операциялардан кейін турайтын мүліктерді механикалық жолмен тазалайды, ыстық суға жуғыш заттарды қосып жуады, ыстық ағынды сумен шаяды. Керек-жарақ мүліктерін арнайы бөлінген орындарда сақтайды.

61. Ет шабуға арналған дiңгектi айқастырмаға немесе арнайы тұғырыққа орналастырады, күнделiктi жұмыс аяқталғаннан кейiн үстi пышақпен тазаланып, оған тұз себiледi. Дiңгектiң үстiн уақтылы аралап және сүргiлеп отыруы тиiс.

62. Піскен тамақты дайындау және сақтау үшін таттанбайтын болаттан жасалған ыдыстар қолданылуы тиіс. Алюминийден және дюралюминийден жасалған ыдыстарды тек тамақ дайындағанда және тамақты аз уақытқа (бір сағаттан аспауы тиіс) сақтау үшін қолданады. Жарықшағы бар, шеті ұрылған, қалпы бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды қолдануға болмайды.

63. Ыдыстарды қолмен жуу үшін асханалық ыдысқа арналған үш секциялы, ал шыны ыдыстар мен асханалық құралдар үшін екі секциялы ванналар болуы тиіс. Асханалық ыдыстарды келесі тәртіпте жуу тиіс:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
- 2) суға жуғыш заттар қосып ваннаның бірінші секциясында жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында судың температурасы 40 ° С-ден төмен болмай, бірінші ваннаға қарағанда жуғыш заттары екі есе аз қосылған суда жуу;
- 4) ваннаның үшінші секциясында температурасы 65 ° С-ден төмен болмай, ағынды ыстық сумен ыдыстарды шаю;
- 5) тор көзді сөрелерде, стеллаждарда ыдыстарды кептіру.

Шыны ыдыстар мен асханалық құралдарды екі секциялық ванналарда келесі т ә р т і п п е н ж у у т и і с :

- 1) температурасы 40 ° С-ден төмен емес жуғыш заттар қосылған суда жуу;
- 2) температурасы 65 ° С-ден төмен емес ағынды ыстық сумен шаю;
- 3) тор көздердің, стеллаждардың үстінде кептіру.

Ас бөлмелік ыдыстарды екі секциялық ванналарда мынандай тәртіпте жуу тиіс: тамақтың қалдықтарын механикалық жолмен тазалау; температурасы 40 ° С-ден төмен емес суға жуғыш заттарды қосып шөткемен жуу; температурасы 65 ° С-ден төмен емес ағын сумен шаю; еденнен 0,5 м биіктікте тұрған тор көзді сөрелерде немесе стеллаждарда төңкерілген күйде кептіріледі.

64. Жұмыс күнінің аяғында барлық асханалық, шайға арналған ыдыстарды, құралдарды, және де кружкаларды, стакандарды, бокалдарды белгіленген

тәртіпте рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттармен зарарсыздандыру жұмыстары жүргізілуі тиіс.

65. Таза асханалық ыдыстарды шкафтарда немесе тор көздердің үстінде сақтайды. Таза асханалық құралдарды залдағы арнайы жәшік-кассеталарда, сабын жоғары қаратып сақтайды. Оларды подноста, шашылған күйінде сақтауға болмайды. Асханалық құралдарға арналған кассеталарды күнде жуып және кептіріп отыру тиіс.

66. Келушілерге арналған подностар әрбір пайдаланғаннан кейін сүртіліп отырылуы тиіс. Ластанған және зақымдалған ыдыс тасығыштарды қолдануға болмайды.

67. Ыдыстарды жууға арналған шөткелерді жұмыс аяқталғаннан кейін тазалайды да температурасы 45°C -дегі жуғыш заттарды қосылған ыстық суға батырып қойып, зарарсыздандырады да, ағын сумен шаяды, содан соң кептіріп, арнайы бөлінген орында сақтайды.

68. Жуатын бөлімшелерде ыдыстарды және керек-жарақ жиһаздарды тазалау барысында қолданылатын жуатын және зарарсыздандырғыш заттардың көлемі мен қанықпасының мөлшері белгіленген жуу ережелері туралы нұсқау ілінеді.

69. Дайындайтын объектілер мен мамандандырылған цехтардың айналыстағы ыдыстарын, ванналармен немесе жуғыш заттарды қолдана отырып жуатын жуғыш машиналармен жабдықталған арнайы үй-жайларда жуады.

7. Шикі заттарды, тамақ өнімдерін тасымалдау, қабылдау және сақтау барысында қойылатын талаптар

70. Өнімдік шикі заттарды, тамақ өнімдерін, белгіленген тәртіпте санитарлық паспорт берілген арнайы таза көліктермен тасымалдау тиіс.

Автокөліктің кузовының іші жуылуға ыңғайлы материалдармен жабылып және сөрелермен жабдықталуы тиіс.

71. Өнімдік шикі заттар мен тағамдық өнімдерді алып жүрушілер мен оларды тиейтін және түсіретін адамдардың жұмыс барысында санитарлық киімдерді (халат, қолқап) қолдануы және медициналық байқаудан өткенін куәландыратын құжаты болуы тиіс.

72. Тез бұзылатын тағамдар тоңазытқышы бар көлікпен тасымалдануы тиіс. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары мен сату мерзімдері 2002 жылғы 1 тамыздағы N 4.01.060.02, Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2002 жылғы 30 қыркүйекте N 1989 тіркелген "Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары талаптарына сәйкес орындалады.

Аспаздық және кондитерлік өнімдер белгі салынған және таза ыдыстарда т а с ы м а л д а н а д ы .

Тағам өнімдерін (олардың қаптамасына қарамай) тасымалдауға арналған арнайы көлікті, басқа мақсатта пайдалануға болмайды.

73. Көліктік ыдыс өнімнің әрбір түріне сай келетін қолданыстағы стандарттың талаптарына сәйкес белгіленеді.

Объектілерден бөлек, сатылатын шикі зат пен тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі туралы қолданыстағы гигиеналық талаптарға сай ақпарат болған жағдайда ғана сұраныс ыдыстарындағы өнімдерді сатуға болады.

74. Объектілерге түсетін өнімдік шикі заттар, тағамдық өнімдер қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес болуы және олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарымен қатар, дұрыс жасалған таза ыдыста болуы тиіс.

75. Объектілерге мыналарды қабылдауға болмайды:

1) сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ шикі заттар және тағам ө н і м д е р і н ;

2) таңбасы және ветеринарлық куәлігі жоқ барлық ауыл шаруашылық жануарларының еттері мен өкпе-бауыр, ішек-қарындарын;

3) ветеринарлық куәлігі жоқ балықтарды, шаяндарды, ауылшаруашылық құстарын, ішек-қарыны тазаланбаған құстарды (түз құсынан басқаларын);

4) қабығы ластанған, "аққан", "жарылған", сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан түскен жұмыртқаларды, үйрек және қаз жұмыртқаларын;

5) банкілерінің тығыз жабылуы бұзылғанда, жарылайын деп тұрған, " атылатын", банкасі таттанған, зақымдалған, заттаңбасы жоқ консервілерді;

6) құрамында қамба зиянкестері бар жармаларды, ұнды, қақталған жемістерді ж ә н е б а с қ а д а ө н і м д е р д і ;

7) зеңденген және шіріктері бар жемістер мен көкөністерді;

8) жеуге жарамайтын, егілмей жабайы шыққан жеуге жарайтын, құрттаған, м ы ж ы л ғ а н с а ң ы р а у қ ұ л а қ т а р д ы ;

9) сақталу мерзімі өтіп кеткен және сапасының төмендегені туралы белгілері б а р т а ғ а м ө н і м д е р і н ;

10) үйде дайындалған өнімдерді.

76. Өнімдерді шығарушының ыдысында сақтау тиіс, керек болған жағдайда өнімнің түріне сай белгі қойылған таза ыдысқа ауыстыруға болады. Қаптамасы жоқ өнімдерді бос ыдысқа салып немесе таза қағаздың үстінде өлшейді.

77. Азық-түлік өнімдерін түрлеріне қарай қабылданған жіктемеге сәйкес сақтау тиіс: құрғақтарды (ұн, қант, жарма, макарон өнімдері және басқалары); нан; еттік, балықтық, сүт-майлық, гастрономиялық, көкөністер мен жемістерге б ө л у т и і с .

Тағам өнімдерін сақтағанда тауарлық көршілестіктің ережесін сақтап, жинаудың нормалары, сақталу мерзімі мен сақталу жағдайы орындалуы тиіс. Арнайы иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, майшабақтар), олардың иісін сіңіріп алатын өнімдерден (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай) бөлек сақталуы тиіс.

78. Өнімдерді сақтауға арналған мұздатқыш камералар оңай жуылатын сөрелермен, конденсатты жинайтын және кетіретін жүйелермен, керек болған жағдайда ойықты ілгіштері бар немесе таттанбайтын болаттан жасалған ілмек ілетін арқалықпен жабдықталуы тиіс.

79. Салқындатылған ет ұшалары, жарты ұшалары, ұшаның төрттен бір бөлігін бір-біріне, қабырғаға және еденге тимейтіндей етіп іледі. Мұздатылған етті сөрелерде немесе тауар қойғыштардың үстіне қатарлап қойып сақтайды.

80. Шығарушының ыдысында мұздатылған өкпе-бауыр, ішек-қарындар, құстар, балықтар сөрелерде немесе тауар қойғыштардың үстінде сақтау тиіс.

81. Қаймақ, сүзбені қақпағы бар ыдыста сақтайды. Қасық, қалақшаны қаймақ және сүзбесі бар ыдыста қалдыруға болмайды.

82. Сары майды зауыттың ыдысында немесе пергаментке оралған кесек ретінде науада, ал қайнатылған майды шығарушының ыдысында сақтайды.

83. Ірі ірімшіктерді ыдыссыз таза сөрелерде сақтайды. Ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қойғанда арасына картон немесе фанера қойылады. Майда ірімшіктерді тұтынушы ыдысында сақтайды.

84. Дайын ет өнімдерін (шұжықтар, сан еттері, жінішке шұжықтар, сарделькалар) алып келушінің ыдысында немесе өндірістік ыдыста сақталады.

85. Қорабтардағы жұмыртқаларды тауар салғыштың үстінде салқын құрғақ үй-жайларда сақтайды. Жұмыртқа ұнтағын құрғақ үй-жайларда, меланжы минус 6 °C аспайтын температурада сақтайды.

86. Жарма мен ұнды қаптарда тауар салғыштың үстінде және қатарлай бірінің үстіне бірін қойып, еденге дейінгі аралық кем дегенде 15 сантиметр (бұдан әрі - см) болуы тиіс.

87. Макарондық өнімдерді, қант, тұзды алып келушінің ыдысында сөрелерде немесе тауар салғыштың үстінде сақтайды.

88. Шай мен кофені желденетін құрғақ үй-жайлардың сөрелерінде сақтайды.

89. Нанды сөрелерде, шкафтарда сақтайды. Нанға бөлек қойма бөлінуі тиіс. Қара бидай наны мен бидай нандары бөлек сақталады.

Нан қойылатын шкафтардың есіктерінде желдену үшін тесік болуы тиіс. Нан қойылатын шкафтарды аптасына бір рет сірке қышқылының 1%-тік ерітіндісімен сүртіп отыру тиіс.

90. Картоп пен тамыржемістерді құрғақ қараңғы үй-жайларда сақтайды; қырық қабатты бөлек сөрелерде, қамба жәшіктерінде; ашытылған, тұздалған

көкөністерді бөшкелерде, 10°C аспайтын температурада сақтайды. Жемістер мен көктерді салқын жерлерде жәшіктерде 12°C аспайтын температурада сақтайды.

91. Мұздатылған көкөністерді, жемістерді, жидектерді алып келушінің ыдысында төмен температуралы мұздатқыш камераларда сақтайды.

92. Берілген өнім түрінің жарамдылық мерзімі көрсетілген әрбір ыдыстық орынының белгіленген жапсырмасын, сол өнімді толық пайдаланғанға дейін сақтау тиіс.

8. Шикі затты өңдеуге және өнімді өндіруге қойылатын талаптар

93. Аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындағанда технологиялық процестің ағымдылығын сақтау тиіс.

94. Шығарылатын өнімдердің жиынтүрін шығаруға санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы беріледі. Санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде нормативтік-техникалық құжаттама болған жағдайда өндіріс технологиясында жаңа рецептуралар мен жаңалықтарды қолдануға жол беріледі.

95. Шикі және піскен өнімдерді өңдеу бөлек, мамандандырылған цехтарда жүргізілуі тиіс. Цехқа бөлінбеген объектілерде санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде шикі және піскен өнімдерді бір бөлмеде бөлек белгіленген үстелдерде өңдеуге жол беріледі.

96. Мұздатылған етті екі жолмен ерітеді. Ақырын еріту - температурасы 0-ден 6°C дефростерде жүргізіледі, ет цехында дефростер жоқ болса, өндірістік үстелдерде жүргізіледі. Мұздатылған етті суда немесе оттың жанында ерітуге және еріген етті қайта қатыруға болмайды. Тоңазытылған етті микротолқынды пештерде, оған берілген тиісті нұсқауларға сәйкес ерітуге болады.

97. Ұшадағы, жартылай және төрттен бір бөлікті етті сүйектен айырудың алдында тазалайды, таңбасын кесіп алып тастайды, ұйыған қаннан тазалайды, шөткенің көмегімен ағын судың астында жуып алады.

98. Ет турамасын $2-4^{\circ}\text{C}$ температурада 6 сағаттан артық сақтамайды. Суық көзі болмаса етті сақтауға болмайды.

99. Өкпе-бауыр, ішек-қарынды ауада немесе суда ерітеді. Жылумен өңдеудің алдында оларды суық суға шылап қояды.

100. Құстардың ұшаларын ауада ерітеді, ағын сумен жуып тастайды және кесілген жағын суы төгілуі үшін төмен қаратып қояды. Шикі құстарды өңдеуге бөлек үстелдер қарастырылып, олар бөлектейтін және өндірістік жиһаздарға бөлінеді.

101. Балықты ауада немесе температурасы 12°C -ден аспайтын суда мынандай есеппен судың 2 литріне бір килограмм (бұдан әрі - кг) балық ерітуге болады. Бір литр суға 7-10 грамм (бұдан әрі - г) тұз қосуға болады. Балықтың жон етін, бекіре тектес балықтарды суда ерітуге болмайды.

102. Тұздықталмаған күйдегі салаттарды, винегреттерді қосу-алу $4-2^{\circ}\text{C}$ температурада 6 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттар мен винегреттерді саудаға жіберер алдында ғана тұздықтауы тиіс. Көкөністерден, жемістерден және көктерден дайындалған салаттардың партиясын сұранысқа қарай жасайды.

103. Сілікпе жасағанда пісірілген ет өнімдері және басқа құрамдарына сүзілген сорпаны құйып, қайта қайнатады. Сілікпені алдын ала қайнаған сумен шайылған қалыптарға ыстықтай құяды және өндірістік үстелдерде 25°C температурада суытуға қалдырады. Содан кейінгі суыту мен сақтау қосу-алу $4-2^{\circ}\text{C}$ температурадағы суық цехтағы мұздатқышта жүргізіледі. Мұздататын жабдықсыз сілікпен сатуға болмайды.

104. Еттен және құстан жасалған өнімдердің қолдануға дайындығын тескен жерден түссіз сорпа ағуынан және кескен жердің сұр түсті болуынан және де өнімнің қалың жерінің температурасын анықтау арқылы анықталады. Табиғи шабылған өнімдерде ол 85°C төмен болмай, котлетті массадан жасалған өнімдер үшін 90°C төмен болмауы тиіс. Температура 5 минут бойы арнайы спиртті термометрмен өлшенеді.

105. Балық турамасының және балық өнімдерінің дайындығы сыртқы қабығының қызарып қуырылуы мен үлестірілетін бөліктердегі балық етінің сүйегінен оңай ажырауы арқылы анықталады.

106. Туралған еттен, балық етінен дайындалған өнім және балық кесектері пештің үстінде табада қыздырылған майда екі жағынан кем дегенде 10 минут қуырылып, онан соң лепті және қуыру шкафтарында $t\ 220-250^{\circ}\text{C}$ 10-15 минут аралығында әрі қарай пісіріледі.

Тоқаш еттерді буға пісіргенде, оның жылумен дайындалу уақыты кем дегенде 20 минут болуға тиіс.

107. Еттен жасалған өнімдердің дайын күйіндегі органолептикалық белгілері тескен жерден тұнық сорпа бөлінуі және пышақпен кескен жерінің сұр түсте

б о л у ы

б о л ы п

т а б ы л а д ы .

Құс еті толық дайын болғанда жамбас сүйегінің сынған тұсында қызыл немесе қызғылт түс болмайды.

108. Өнімдерді майда қуыру барысында арнайы жабдықтар (таба) немесе асүйлік ыдыс (қазан, таба) қолданылуға тиіс. Бір рет құйылған майда 7 рет қуырып, әрі қарай оны жою керек. Күнделікті қуыруды бастар алдында және аяқталғанда қуыратын майдың сапасы органолептикалық көрсеткіштері (дәмі, иісі, түсі) бойынша тексеріледі және арнайы журналға жазылады. Жағымсыз иісі, ащы дәмі болып және түсі біршама қарайып тұрса, әрі қарай табадағы майды қолдануға рұқсат етілмейді.

109. Бірінші және екінші тағамдарға арналып пісірілген етті, құсты, өкпе-бауыр, ішек-қарынды үлеске бөліп, үстіне сорпа құйып 5-7 минут бойы қайнатады, осы сорпаның ішінде 75°C температурада жіберерден бұрын көп дегенде бір сағат ұстайды.

110. Самса мен құймақтарға салма дайындағанда, алдын ала пісірілген еттен немесе ішек-қарыннан жасалған тураманы қаңылтыр табада кем дегенде 5-7 минут, араластыра отырып қуырады. Дайын салманы қуырғаннан кейін екі сағаттың ішінде пайдалануы тиіс.

111. Тағамдарды дайындауға қолданылатын жұмыртқалар белгілі бір орында және белгіленген сыйымдылықта мынандай тәртіпте өңделуі тиіс: 1-2%-ды жылы кальцилендірілген соданың ерітіндісімен, 0,5%-ды хлораминнің ерітіндісімен немесе басқа да қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен өңделіп, одан соң ағынды суық сумен шайылады. Таза жұмыртқаларды белгіленген таза ыдысқа салады. Өндірістік цехтарда өндеуден өтпеген жұмыртқаларды сақтауға тыйым салынады.

Асханалық (жұмыртқалаған күнін есептемегенде сақталу мерзімі жеті күннен көп) жұмыртқаларды майға қуыруға болмайды.

Жұмыртқа ұнтағын елегеннен, сумен араластырғаннан кейін және 30-40 минут бойы көлемін ұлғайтқаннан соң, оны аспаздық өндеуден өткізеді.

112. Жұмыртқаға сүт қосып омлет дайындағанда жұмыртқаның (немесе жұмыртқаның ұнтағын) басқа құрамдармен қоспасын май жағылған табаға 2,5-3см қалыңдықта құйып, немесе $180-200^{\circ}\text{C}$ температурадағы қуыратын шкафқа 8-10 минутқа салады. Ашылған жұмыртқа массасын 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

113. Қабығы аршылған картоп, тамыржемістер және басқа да көкөністерді қарайып кетпес үшін, суық суда 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Соңынан

термоөңдеуден өткізілмейтін суық тағамдарға арналған шикі көкөністер мен көктерді сірке қышқылының 3%-ды ерітіндісінде немесе ас тұзының 10%-ды ерітіндісінде 10 минутқа салынады, содан кейін ағынды суық сумен шайылады.

114. Кисельдер мен нәрсуларды өздерінің қайнатылған ыдыстарында суық цехта суытылады.

115. Гарнирлер тек ыстық қайнаған сумен ғана шайылады.

116. Объектілерде мыналарды дайындауға тыйым салынады:

1) Ет кесінділерінен, шошқа мойын еттерінен, өкпелерінен, қанынан жасалған өнімдерді, бас еттерінен жасалған ораманы дайындауға және сатуға;

2) флоттық макарон дайындауға;

3) пастерленбеген сүттен ірімшік дайындауға және турамасы бар құймақтарды жасауға;

4) табиғи пісірілмеген және пастерленген фляга сүтін, алдын ала қайнатудан өтпеген қалпында пайдалануға;

5) тұтынушы ыдысындағы ашыған сүттен жасалған сусындарды сыйымдылықтарға құюға болмайды, оларды өндірістік қаптамадан стакандарға үлес ретінде бөліп құйып немесе зауыттың ыдысымен таратуға - сатуға болады;

6) ұйыған сүтті сусын ретінде пайдалануға, одан ірімшік жасауға;

7) тығыз жабылған ыдыстағы көкөністерден, еттен, балықтан, саңырауқұлақтан жасалған консервілерді дайындау мен пайдалануға;

8) ашыған сүт сусындарын дайындауға, сыра, алкогольды және алкогольсіз сусындарды өндіруге.

117. Демалыс орындарында және көшелерде мангалдарда, қуыру табасында, тор көздердерде, қуыратын шкафтарда, табаларда, қазандарда тағамдарды дайындау санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде жол беріледі. Сонымен бірге келесі шарттар сақталуы тиіс:

1) су құбыры және канализация желісіне қосылған, сонымен бірге мұздатқышты және технологиялық жабдықталған көлемі 25 м^2 бөлме болуы тиіс; жұмыскерлердің жеке басының тазалығын сақтауына жағдайлар жасалуы тиіс;

2) қуыру жұмысына ағаштарды немесе дайын ағаш көмірін, темір істіктерді, ал сатқан кезде бір рет қолданатын ыдыстар мен асханалық құралдарды пайдалануы тиіс;

3) өнімдер тек сатар алдында ғана қуырылуы тиіс.

9. Тағамдарды таратуға және жартылай дайындалған өнімдер мен аспаздық өнімдерді сатуға жіберілуіне қойылатын талаптар

118. Өнімдер оның сұранысы мен сатылуына қарай партияланып дайындалады. Дайын тағамдарды келесі күні пайдалануға болмайды. Жаңадан дайындалған тамақтар алдыңғы күнгі дайындалған тағамдардың қалдықтарымен араласпауы тиіс.

119. Жартылай дайындалған өнімдердің, тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын бағалау күнделікті жүргізіліп өнімнің дайындалған уақытын, түйсіктік бағалаудың қорытындысы, дайын болу деңгейін, өнімнің жіберілуге (сатылуға) рұқсат етілген мерзімін, дайындаушының және түйсіктік бағалау жүргізген адамның аты-жөні осы санитарлық ережелерге 3 қосымшасында келтірілген үлгідегі журналда тіркеп отыруы тиіс.

120. Сатылар уақытында ыстық тамақтардың (сорпалар, тұздықтар) температурасы 75°C -ден төмен болмауы, екінші тағамдар мен гарнирлердікі 65°C -ден төмен болмауы, суық сорпалар мен сусындардың температурасы 14°C -ден жоғары болмауы тиіс.

121. Піскен бірінші және екінші тағамдарды дайын болған уақытынан бастап мармитте немесе ыстық пеште 2 сағаттан артық ұстауға болмайды. Салаттар, винегреттер, гастрономиялық өнімдер, басқа суық тағамдар және сусындар үлеске бөлінген күйде салқындатылған сөрелерде қойылуы тиіс және бір сағаттың ішінде сатылуға тиіс. Дайын кулинарлық тағамдар (самса, чебуреки, котлеттер және өзге де кулинарлық тағамдар) пісіріп болған кезеңнен бастап жарты сағат өткеннен кейін салқындатылған сөрелерге салынып, ал алынған кезде микротолқындық пеште жылытылуы тиіс.

122. Ұйымдасқан ұжымдарында екі-үш мәртелік тамақтандырудың дастарқан мәзірін құрағанда оған бір күн ішінде бір атаулы тағамдар мен гарнирлерді енгізбеуі тиіс.

123. Тамақ таратуға таза құрғақ ыдыстарды және асханалық құралдарды қолданады. Бір рет қолданылатын ыдысты қайта қолдануға болмайды.

124. Тамақ таратуға керек-жарақ ыдыстар таза, тамақтың әр түріне сай, саны жеткілікті болуы тиіс.

125. Піскен тамақты тасымалдағанда термостармен және арнайы бөлінген қақпағы тығыз жабылған ыдыстармен жеткізілуі тиіс. Термостағы ыстық бірінші және екінші тағамдарды 3 сағаттан (тасымалдану уақытын есептегенде) артық сақтауға болмайды.

126. Сауда желісі арқылы сататын объектілер шығаратын жартылай дайындалған, піскен тағамдар және басқа да өнімдер санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы берілген технологиялық нұсқаулар , нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес дайындалады.

Өзінің өнімдерін сауда желісі арқылы сататын қоғамдық тамақтандыру объектілерінің осы өнімге мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс.

127. Дайындайтын цехтардан жартылай дайындалған өнімдерді дайындап бітіретін цехтарға немесе аспаздық дүкендерге жеткізгенде айналмалы, белгіленген таза ыдысты (қақпағы тығыз жабылатын) және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен өнімдердің тізіліміне сәйкес буып-түйетін материалдарды қолдануға жол беріледі.

128. Піскен тағамдар мен жартылай дайындалған өнімдерді сатқанда оларды бөлек сақтайтын жағдайлар қарастырылуы тиіс.

129. Тамақтың қалдықтарын салқындататын камераға немесе бөлмеге қойылған арнайы белгіленген қақпағы бар ыдыстарға жинайды. Бөшкелер мен шелектерді қалдықтардан босатқаннан кейін жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен жуып, ыстық сумен шаяды және кептіреді. Тамақтың қалдықтарына арналған ыдыстарды жуу үшін жиналған суларды канализацияға ағызатын жері бар бөлме бөлінуі тиіс. Қалдықтарды тасымалдауға осы мақсатқа арналған көлік қолданылады.

10. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаруға қойылатын санитарлық талаптар

130. Бұл санитарлық ережелердің талаптары тәуліктік өндірісі 300 килограмнан аспайтын, кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын объектілердің кондитерлік цехтарына қойылады. Ұйымдардың кондитерлік цехтарының өндірістік үй-жайларының жиынтығы 4 қосымшаға сәйкес болуы тиіс. Қуаттылығы тәулігіне 300 килограмнан (бұдан әрі - кг) асатын объекті цехтарының талаптары , нан және нан өнімдері мен кондитерлік өнімдерді шығаратын ұйымдарға қойылатын талаптарға сай болуы тиіс.

131. Дайын өнімдерді әрлейтін, цехтың керек-жарақтарын өңдейтін және кондитерлік қаптарды стерильдейтін бөлімшелер, жұмыртқаны жаруға арналған үй-жайлар тазаланып болған соң бактерицидты шамдармен өңделуі тиіс. Бактерицидті шам көп алаңды қамтып және өндірістік үстелдердің үстін де өңдей алатындай жерде орналасуы тиіс.

132. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайларына кіре берісте зарарсыздандыратын ерітіндіге шыланған кілемшелер төселеді.

133. Ұнды елеуге арналған жабдықтар магнитпен қамтамасыз етілуі тиіс. Магнит әр ауысым сайын тазаланып отыруы тиіс.

134. Ұннан жасалатын өнімдерді пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табаларды қолданардың алдында пештің ішінде қыздырып алады. Жиіектері майысқан, мыжылған, ішіне қараған қалыптар мен табалар қолданылмайды. Қалыптар мен табаларды күйіктерден тазалау үшін белгіленген кезеңде күйдіріп отыруы тиіс.

135. Креммен жұмыс істегенде сығымдап құятын қаптарды, ұштықтар мен майда керек-жарақ жиһаздарды, цех ішіндегі ыдыстарды және ірі керек-жарақтарды жуатын бөлмелер, сонымен бірге айналмалы ыдыстарды жуатын бөлмелер ыстық және суық су жүргізілген үш секциялы ванналармен жабдықталуы тиіс. Жұмыртқа жаруға арналған бөлмелер төрт секциялы жуатын ванналармен жабдықталуы тиіс.

136. Цех ішіндегі ыдыстар мен керек-жарақтар тағамдардан босағаннан кейін механикалық жолмен ас қалдықтарынан тазаланып, үш секциялы ваннада келесі тәртіпте жуу тиіс:

1) бірінші секцияда - берілген нұсқауларға сәйкес жуғыш заттардың ыстық судағы ерітіндісінде шылап, жуу;

2) екінші секцияда - ыстық зарарсыздандырғыш ерітіндіде (қанқыпа мөлшерін қолданылуы туралы нұсқауға сәйкес жасап) 10 минут бой шылау;

3) үшінші секцияда - торлы табандығы бар, температурасы 65°C -ден төмен емес ағынды ыстық сумен шаю. Өңдеуден соң сөрелерде кептіріліп, сақталады. Жуатын ванналардың жанына таза және лас жиһаздық заттарды қоюға арналған бөлек сөрелер орнатылуы тиіс.

137. Осы санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес кондитерлік өнімдерді тасымалдауға арналған айналымдағы ыдыстарды, сауда желілерінен қайтқан сайын жуатын және зарарсыздандыратын заттарды қосып жуады, одан соң ыстық сумен шайып және бөлек үй-жайларда кептіреді.

138. Жұмыртқа массасына арналған жабдықтар, керек-жарақтар мен ыдыстарды осы санитарлық ереженің талаптарына сәйкес өңдейді, ал майда жиһазды жуып болған соң 30 минут бойы қайнатады.

Жұмыртқаларды тазалауға арналған ванналарды және жұмыртқаларды жаруға арналған үй-жайдың едендерін жұмыс аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуып, зарарсыздандырады.

139. Торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін сығымдап құюға арналған қаптар, ұштықтар, ұсақ керек-жарақтар келесі тәртіпте тазалануы тиіс:

1) кремі толық жуылғанға дейін температурасы 65°C -ден төмен емес суда бір сағат шылау;

2) температурасы $40-45^{\circ}\text{C}$ жуғыш заттар қосылған суда кір жуатын машина арқылы немесе қолмен жуу;

3) температурасы 65°C -ден төмен емес ыстық суда шаю;

4) құрғату шкафтарында құрғату;

5) автоклавтарда немесе температурасы 120°C құрғату шкафтарында стерилизациядан өткізу немесе 30 минут қайнату арқылы. Стерилизациялаған қаптарды стерилизациядан өткен жердегі немесе қайнатқан сыйымдылықтарда сақтайды;

6) қолдан жасалған сығымдау қаптарын пайдалануға тыйым салынады.

Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін крембылғағыш машина кремнен босатылып, өзінің жұмысшы қалпында әуелі жуғыш заттар қосылған содан кейін зарарсыздандырғыш дәрмектің ерітіндісімен толтырылып 10-15 минут бойы өңделеді, содан кейін ыстық сумен шайылады.

140. Шикі заттарды тәуліктік қор қоймасында ашып, арнайы белгіленген цех ішіндегі ыдыстарға салады. Тағамдық қоспалар, бояғыштар мен хош иістендіргіштерді шығарушы-зауыттың қаптамасында ғана сақтайды.

141. Крем дайындауға сәйкес белгісі бар және таза, қауызы зақымдалмаған тауықтың емдәмдік жұмыртқасын (жұмыртқалаған күнін есептемегенде, сақталу мерзімі 7 тәуліктен аспаған) қолданады. Жұмыртқаны қолданардың алдында сорттайды, іріктеу арқылы овоскоптайды және тор көзді сыйымдылықтарға өңдеу үшін салынады. Кондитерлік өнімдерге қолданылатын жұмыртқа 6°C -ден аспайтын температурада 10 күннен артық сақталмауы керек.

142. Жұмыртқаларды төрт секциялық ваннада мына тәртіпте өңдейді:

1) бірінші секцияда - температурасы $40-50^{\circ}\text{C}$ жылы суда 5-10 минут бойы шайылады;

2) екінші секцияда - 5-10 минут қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттардың ерітіндісімен $40-50^{\circ}\text{C}$ температурада оның қолданылуы туралы нұсқауға сәйкес жуылады;

3) үшінші секцияда - 5 минут бойы зарарсыздандырғыш ерітіндімен зарарсыздандырылып, оның қанықпасының мөлшері және өңдеу уақыты нұсқауға сәйкес орындалады;

4) төртінші секцияда - 50°C -ден төмен емес температурада ағын сумен 5 минут бойы шайылады.

Жуу шараларын жүргізетін ванналардағы ерітінділерді ауысым бойында екі реттен кем ауыстырылмауы тиіс.

143. Тазаланған жұмыртқалар темір пышақтарға ұру арқылы жарылады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы шашкелерге құйылады. Жұмыртқалық массаны түрін және иісін тексергеннен кейін, оны үлкен ыдысқа тор көздері 3-5 мм аспайтын темір елегішпен сүзіп құяды. Жұмыртқалық масса 6

° С-ден жоғары емес температурада сақталуы тиіс. Жұмыртқалық массаның сақталу мерзімі крем дайындау үшін 8 сағаттан аспауы, көміп пісірілетін жартылай дайындалатын тағамдар үшін 24 сағаттан аспауы тиіс.

144. Сары май орауынан ашылғаннан кейін тексеріледі және беті тазаланады. Ластанған, көгерген майларды крем дайындауға қолданбайды.

145. Крем қолданыстағы нормативтік-технологиялық құжаттарға сәйкес дайындалуы тиіс.

Крем дайындауға ылғалдылығы 20%-дан аспайтын сары майды (жергілікті немесе шет елдік) қолдануы тиіс. Мезофилды, аэробты, факультативті-аэробты микроорганизмдердің саны 100000 граммағы колония қалыптастыратын бірліктерден (бұдан әрі - КҚБ/г) аспауы тиіс. Ішек таяқшасы тобындағы бактериялар (колиформдық) - 0,01 г-да, патогенді микроорганизмдердің, соның ішінде сальмонеллалардың 25 грамнан, коагулазы оң стафилококктардың - 0,1г өнімде анықталса, ол рұқсат етілмейді.

Торттар мен пирожныйларды әрлеуге сулық фазадағы қанттың құрамы 60%-дан аспайтын кремдер қолданылуы тиіс. Кремнің сулық фазасындағы қант құрамының есебі осы санитарлық ережелерге 5 қосымшада берілген.

146. Шәрбәттер керек болғанда дайындалады. Шәрбәтті 6 ° С-ден жоғары емес температурада сақтауға болады. Сіндіруге арналған шәрбәт пен себуге арналған үгітінділер ауысымы екі реттен кем ауыспауы тиіс. Үгітінділер мен шәрбәттің қалдықтары жоғары температурада өңделетін жартылай дайындалатын тағамдарды дайындағанда қолданылады.

147. Крем бір ауысымның сұранысынан аспайтын мөлшерде дайындалады. Торттар мен пирожныйларды әрлеуге арналған кремдердің қалдықтарын екінші ауысымға қалдыруға болмайды. Кремнің барлық қалдықтарын сол ауысымда жоғары температурада өңделетін жартылай дайындалған және ұннан жасалатын өнімдерді дайындағанда қолданатын технологиялық нұсқауларға сәйкес қолдануы тиіс.

148. Демделген, бұлғаудан өткізген кілегейден, ақ ірімшіктен, ақуызды-бұлғаудан өткізілген шикі және демделген кремдер сақталынбайды және жасалғаннан кейін тез арада қолданылуы тиіс. Кремдердің басқа түрлері өндірісте массалық өнімдер үшін бір жарым сағат және тапсырылған өнімдер үшін 2 сағат бойы 4 ° қосу 2 ° С температурада сақталуы тиіс.

149. Кремдерді бір сыйымдылықтан екінші сыйымдылыққа ауыстырғанда немесе араластырғанда арнайы керек-жаракты қолданады. Кремді қолмен ауыстыруға болмайды. Жұмыс орындарына кремді қақпағы бар таза ыдыс арқылы тасиды. Басқа объектілерге кремді сол жерде пайдалану үшін тасымалдауға болмайды.

150. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіргенде әр ауысым жұмысты таза стерильденген сығатын қаптармен, олардың ұштықтарымен және ұсақ керек-жарақтарды дайындаудан бастайды. Әр ауысымға сығатын қаптар, олардың ұштықтары және ұсақ керек-жарақтар санап беріледі және санап алынады. Сығатын қаптарды бір ауысымда ауыстыру екі реттен кем болмауы тиіс.

151. Креммен жұмыс істеуге арналған сығатын қаптарды, олардың ұштықтарын және ұсақ керек-жарақтарды өңдеу мен сақтауға қолданатын жабдықтарды басқа мақсатта қолдануға болмайды.

152. Кремі бар кондитерлік өнімдер дайындалғаннан соң салқындату үшін мұздатқыш камераға салынады. Мұздатқышты камераға салынар алдында $16-18^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада сақталуы 2 сағаттан аспауы тиіс. Технологиялық процестің аяқталуы деп өнімнің ішіндегі температура 6°C -ге жетуінен бастап есептелінеді.

153. Кремі бар кондитерлік өнімдер температурасы 6°C -ден аспайтын мұздатқышты камераларда сақталады. Креммен әрленбеген торттар және пирожныйлар, майлы, пралинді, жеміс-жидекті, әрлегіш жартылай дайындалған вафельді торттар және пирожныйлар 18°C -ден аспайтын температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70-75% жағдайында сақталуы тиіс.

154. 6°C -ден жоғары емес температурада сақталатын торттардың, пирожныйлардың және орамалардың технологиялық процесі аяқталғаннан кейін сақталу мерзімі қолданыстағы санитарлық ережелер және нормалардың гигиеналық талаптарымен белгіленген мерзімнен аспауы тиіс.

155. Сақталу мерзімі өтіп кеткен кондитерлік өнімдер тұтынушыларға сатылмайды. Олардың әрі қарай қолданылуы мүмкіндігі немесе жойылуы туралы шешім белгіленген тәртіпте қабылданады.

156. Дайын өнімдер таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыстарға салынып, қапталады. Өнімдерді салар алдында ыдыстарға пергамент төсейді, науаларды қақпақтарымен жабады; қақпағы жоқ табақшалар мен науаларды қақпағы бар темір контейнерлерге салады. Пирожныйлар мен орамаларды ашық табақшалар мен науалар арқылы тасымалдауға болмайды.

157. Торттар пергаменттен немесе пергаментке ұқсас салфеткалар төселген, ұсталмаған картон қорабтарға немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да қаптайтын материалдарға салынып, қақпақпен жабылады. Қаптағыш материалдарсыз торттарды тасымалдауға және сатуға болмайды. Кремі бар кондитерлік өнімдерді мұздататын жабдықтары бар сату орындары ғана сата алады.

158. Тұтынушыларға арналған ыдыстар нормативті және техникалық құжаттарға сәйкес белгілермен белгіленеді.

11. Жұмсақ балмұздақты өндіруге қойылатын санитарлық талаптар

159. Жұмсақ балмұздақты дайындау мен сату белгіленген тәртіпте санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берілген нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес жүргізіледі, төмендегілер бар болғанда:

1) шикі заттарды сақтауға және өңдеуге арналған, мұздататын жабдықтары бар үй - ж а й л а р ;

2) сүт қоспасын қайта қалпына келтіруге, пастерлеуге, салқындатуға және гарнир дайындауға арналған мұздататын жабдықтары бар үй-жайлар;

3) керек-жарақ пен ыдыстарды жуатын орын.

160. Құрғақ қоспаларды мұздататын шкафтарда сақтайды. Ашылған ыдыстағы құрғақ қоспаларды жиырма тәуліктен артық, сүт қоспаларының қанықпаларын тығыз байланған полиэтиленді қапта отыз тәуліктен артық сақтауға болмайды.

161. Жұмсақ балмұздақты дайындауға құрғақ сүт қоспаларынан немесе қанықпаларынан дайындалған қайта қалпына келтірілген қоспалар қолданылады. Қоспаны қайта қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз су қолданылады.

162. Жұмсақ балмұздақтың сатылуына қарай құрғақ қоспаларды немесе сүт қоспаларының қанықпаларын қайта қалпына келтіруі тиіс. Қайта қалпына келтірілген қоспаларды сақтауға болмайды.

163. Жұмсақ балмұздақты дайындалған орнында ғана сатуға болады, ал дайындау жұмыстары сатардың алдында жүргізілуі тиіс.

164. Орталықтандырылған су құбырлары және канализациямен қамтамасыз етілмеген қоғамдық тамақтандыру нысандарында жұмсақ балмұздақты өндіру және сатуға тыйым салынады.

165. Жұмсақ балмұздақты креманкаларға, фужерларға, вазаларға немесе стақаншаларға (қолдануға рұқсат етілген аралас материалдардан немесе полистиролдан, қағаздан дайындалған, вафельды жасалған) құйып сатады. Бір рет қолданатын ыдыстарды зауыттың жіберген ыдыста сақтайды, оны екінші рет қолдануға болмайды.

166. Фризерді тазалау оны пайдаланылуы туралы нұсқауға сәйкес жүргізіледі. Ас дайындауға керек-жарақ жиһаздар, ыдыстар, қоғамдық тамақтандыру объектілеріне арналған ыдыстарды жуу ережелеріне сәйкес жүргізіледі.

12. Жалпы тамақтандыру объектілеріндегі персоналдың жеке басының тазалығын қадағалауға қойылатын талаптар

167. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес тұрмыстық жағдайларға арналған үй-жайлар қарастырылуы тиіс.

168. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жұмыскерлері және арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік тәжірибеден өтер және жұмысқа түсер алдында міндетті түрде алдын-ала және жүйелі медициналық тексерістерден және белгіленген тәртіпте арнайы гигиеналық дайындықтан өтулері тиіс.

169. Әрбір жұмыскердің өзімен бірге барлық медициналық байқаулар мен тексерістердің қорытындысы және гигиеналық оқытудан өткендігі туралы жазылған жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

170. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің барлық жұмыскерлері қолдарының тазалығын қадағалауы тиіс, арнайы киіммен жұмыс істеуі, ұйымнан шығарда және дәретханаға барар алдында санитарлық киімді шешуі, қолдарын жұмысты бастар алдында және дәретханадан шыққан соң, жұмыс арасындағы әрбір үзілістен кейін және лас заттар ұстағаннан кейін сабынмен жуып отырулары тиіс. Шашты қалпақтың немесе шыт орамалдың астына жинауы тиіс, тағамдар, аспаздық және кондитерлік өнімдер дайындағанда зергерлік әшекейлерді, сағаттарды және басқа сынатын заттарды шешулері тиіс, тырнақты қысқа алып және оларды лактауға болмайды.

171. Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жұмыскерлерінің арнайы киімдері түйрегішпен түйреліп, инемен шаншылмауы тиіс және арнайы киімнің қалтасында жеке басқа тән заттарды сақтауға болмайды.

172. Күн сайын суық, ыстық және кондитерлік цехтарда жұмыс атқаратын ауысымның алдында және жұмсақ балмұздақты дайындайтын объектілерінде жұмыскерлердің денесінің ашық жерлерін іріңді аурулардың бар жоғына медицина қызметкері тексереді. Терісінде іріңді аурулар бар, кесілген, күйген, тырналған жерлері іріңдеген және жұқпалы ауруға күдікті адамдарға бұл цехтарда жұмыс істеуге болмайды. Тексерудің қорытындысы осы санитарлық ережелерге 6 қосымшада келтірілген үлгідегі арнайы журналға жазылады.

173. Әрбір қоғамдық тамақтандыру объектілерінде алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрмектердің жиынтығы бар қобдиша болуы тиіс.

174. Слесарьлар, электромонтерлер және өндірістік және қоймалық үй-жайлардың жөндеу жұмыстарымен айналысатын басқа да жұмыскерлер таза санитарлық киімдермен жұмыс істеуі тиіс, құрал-саймандарды арнайы, жабылатын жәшіктермен тасымалдауы тиіс. Жөндеу жұмыстарын жүргізгенде

шикі заттарды, жартылай дайындалған және дайын өнімдердің ластануына жол берілмеуі тиіс.

13. Өндірістік бақылау объектілері

175. Меншік нысанынан тәуелсіз барлық жалпы тамақтандыру объектілерінде өндірістік бақылау жүргізілуі тиіс. Шағын өнімділік ұйымдарда өндірістік бақылауды шарт негізінде іскерлікті және аккредитталған зертханалармен жүргізуге жол беріледі.

176. Өндірістік бақылаудың соның ішінде зертханалық тексерістің тәртібі мен кезеңділігі нормативті құжаттармен (техникалық жағдайлар, технологиялық регламенттер, рецептуралар арқылы) анықталады.

177. Өнімнің зертханалық тексерісінің қорытындысы қанағаттанарлықсыз болғанда, саны екі еселенген үлгілер қайта тексеріледі, шикі заттың, жартылай дайындалғандардың, көмекші материалдардың, судың және ауаның технологиялық процестерді жүргізу барысына, санитарлық киімдерге, жұмыскерлердің қолдарына, барлық жұмысшы үй-жайлардың санитарлық-гигиеналық жағдайларына қосымша өндірістік бақылау және бақылаудың қорытындысына сәйкес санитарлық-гигиеналық және эпидемияға қарсы шаралар жүргізіледі.

Қ оғ а м д ы қ т а м а қ т а н д ы р у
о б ъ е к т і л е р і н е қ о й ы л а т ы н
с а н и т а р л ы қ - э п и д е м и о л о г и я л ы қ
т а л а п т а р " т у р а л ы с а н и т а р л ы қ
е р е ж е л е р м е н н о р м а л а р ғ а
I қ о с ы м ш а

Жартылай дайындалатын фабрикаттарды дайындауға жұмсалатын судың нормасы

Жартылай дайындалатын фабрикаттар	Бір тоннаға литр жұмсалатын судың нормасы
Е т т і	1 5 0 0
Б а л ы қ т а н	2 0 0 0
К ө к ө н і с т е р д е н	2 2 0 0
А с п а з д ы қ	1 0 0 0

1. Сағат сайынғы су тұтыну деңгейінің коэффициентін әртүрлілігі 1,5 тең деп а л ы н у ы т и і с .

2. Бұл нормалар дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай дайындалған өнімдерге таралмайды.

Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормаларға
2 қосымша

Жұмысшы зоналардың ауасындағы қанықпалардың рұқсат етілген шегі және бірқатар зиянды заттардың қауіптілік сыныбы

Заттардың Атауы	Қауіп. тілік	Организмге Түсу сыныбы	Жұмысшы зоналардың Жолдары	Организмге әсер ету сипаты ауасындағы Қ Р Ш кубтық метрге миллиграмда (бұдан әрі - м г / м ³)
Акролеин	2	Тыныс жолдары арқылы	0,2	Жоғары тыныс алу жолдары мен көздің шырышты қабатын тітіркендіреді
Көміртегі оксиді	4	Тыныс жолдары арқылы	20,0	Қанның құрамында карбоксигемоглобин пайда болады
Ұнның шаңы (2%-дан аз SiO ₂ қоспасымен)	4	Тыныс жолдары арқылы	6,0	Фиброгендерді тітіркендіріп, аллергия тудырады
Қанттың Шаңы	4	Тыныс жолдары	6,0	Фиброгендерге әсер ете алады арқылы

		300 кг	кем	
		дейін	дегенде	
			100 кг	

1	2	3	4	5
1	Мұздатқышы бар, тәулік бойы сақтайтын қойма	шикі заттарды	+	+(1+2+8) + (1+2+8)
2	Шикі заттарды оны өндіріске дайындау	ыдысынан шығарып,	+	-
3	Үш үй-жайдан тұратын бар шикі затты сақтауға және қаптамасын алуға, жұмыртқаларды жууға және зарарсыздандыруға, жұмыртқалық масса алуға арналған жұмыртқа жаратын бөлме	мұздатқышы және	+++	+++ +++
4	Ұнды елейтін қамыр дайындайтын бөлме	бөлімшесі бар	+	+
5	Жартылай үшін (шәрбәттәрді, желе, вареньелерді)	дайындалған өнімдер әрлегіш жасайтын	-	-
6	Қамырды пісіру үшін бөлу	және	+	+(5+6) + (5+6)
7	Бисквит кесетін бөлме	жасайтын және	+	+
8	Майды тазалайтын		+	-
9*	Мұздатқышы дайындайтын бөлме	бар крем	+	+(9+10)
10	Мұздатқышы өнімдерді әрлейтін бөлме	бар кондитерлік	+	+
11	Қаптағыш сақтайтын бөлме	материалдарды	+	+
12	Кондитерлік арналған бөлме	қаптарды, ұштықтар мен керек-жарақтарды жуу мен стерилизациялауға	+	+(12+13) -(12+13)
13	Цех ішіндегі ірі керек-жарақтарды	ыдыстар мен жуу		

	мен кептіруге арналған		+	+	+
14	Айналымдағы	ыдыстарды		жуу	
	мен кептіруге арналған		+	+	+
15	Мұздатқыш	камерасы		бар	
	піскен	өнімдер		экспедициясы	
	бөлмесі		+	+	+

1. Төртінші (өндірістік қуаты 100 килограмға дейін кремді объектілер үшін) және бесінші бағандарда (кремсіз өнімдер шығаратын объектілер үшін) біріктіріп жұмыс істеуге болатын үй-жайлар көрсетілген.

2. Он екінші-он үшінші бағандардағы үй-жайлар арнайы жабдықтарды қолданғанда біріктіруге болады.

Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормаларға 5 қосымша

Кремнің су фазасындағы қант құрамының есебі

1. Кремнің су фазасы - рецепт бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердегі су мөлшері. Су фазасындағы қант құрамы мен кремнің ылғалдылығы қарсы байланыста: кремнің ылғалдылығы неғұрлым жоғары болған сайын, су фазасындағы қанықпада қант мөлшері төмен болады.

2. Кремнің су фазасындағы қант құрамына есеп жүргізердің алдында қанттың өз құрамын мына формула бойынша анықтайды:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} \text{ м ұ н д а } \% ;$$

C - қанттың өз құрамы, %;

A - зертханалық мәліметтер бойынша құрғақ заттардағы қанттың мөлшері;

B - зертханалық мәліметтер бойынша кремнің ылғалдылығы, %.

Кремнің сулы фазасына керекті қантты есептеу мына формула арқылы жүргізіледі:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C} \text{ м ұ н д а }$$

1 Дені Кезекті Науқас Дем. Жұмысқа ... Дені
Сау дема. алыс жібе. сау
лыста күні рілмеді

2

Қоғамдық тамақтандыру
объектілеріне қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар" туралы санитарлық
ережелер мен нормаларға
7 қосымша

**Өндірістік үй-жайлар жинағы мен кейбір шағын
қоғамдық тамақ өндіруші объектілері түрлерінің көлемі**

N	Үй-жайлардың		Шағын өндіруші объектілердің түрлері			
	атауы					
		20-50	Жазғы	Базарлардағы қоғамдық		
		отыратын	кафе	тамақтану орындары		
			орынды	(жеке)		
			кафе			
1	2	3	4	5	6	7
1	Ас залы	үстелдердің санына	Бұл да	Бұл да	Жоқ	Жоқ
				сол	қ а р а й	
2	Келушілерге арналған гардероб	Ас	Талап	Ас	Жоқ	Жоқ
			залдарында	етілмейді	залдарында	
			киім ілгіш		киім ілгіш	
			орнатылған		орнатылған	
3	Ас бөлмесі	Кем дегенде	Кем	Кем	Кем	117-
		15 шаршы	дегенде	дегенде	дегенде	тармаққа
		метр	9 шаршы	9 шаршы	9 шаршы	сәйкес
			метр	метр		метр
4	Ыдыс жуатын орындар	Кем дегенде	Ас	Ас бөлме.	Бір реттік	
		6 шаршы	бөлме.	сіндегі	ыдыспен жұмыс	
		метр	сіндегі	көлемі	істейтіні	

				к ө л е м і
5 Қойма	Кем дегенде	Кем		Жоқ
		6 шаршы	дегенде	
		метр	4 шаршы	
			метр	
6 Қызметкерлер бөлмесі	қызметкерлердің	қойма мен ас	шкафпен жабдықталған	Киімге арналған
		санына	бөлме.	
		қатысты	сінің	
		қажетіне	сани.	
		қарай	тарлық	
			киімге	
			арналған	
			шкафпен	
			жабдық.	
			талуы	
7 қызметкерлерге арналған санитарлық торап	1,5 шаршы метр	Жылжымалы дәрет. ханалардың	Объектілердің сантораптарының немесе жылжымалы биотуалеттердің	орнатылған
		(биотуа. демалу орындарында)	(халықтың жаппай маусымдық)	
8 Келушілерге арналған санитарлық	1,5 шаршы метр	леттер.	жұмыс кезінде)	
		метр	дің)	
			орнатылуы	
		т о р а п		

а - жапсарлас аумақта үстел орнатуға рұқсат етіледі;

б - бұрынғы тұрғынүй үй-жайлары қайта салынған және мұндай жерлерде ас бөлме салу мүмкін болмаған жағдайда көлемі 6-8 шаршы метр жекелеген ас әзірлейтін бөлмемен жабдықталуға тиіс;

в - кемінде екі ыдыс жуғыш орнатылуы немесе бір реттік ыдыспен жұмыс істеуі ;

г - ас бөлмесінің көлемі жиырма шаршы метрден асса, оның ішінде жабдықталуға тиіс ;

д - күн сайынғы сатып алу жұмысы кезінде және отыратын орындар жиырмаға дейін болған кезде олардың болмауына жол беріледі, кафе орындары елуге дейін және сол жұмыс істеу принципінде болғанда қызметкерлер бөлмесінің ішінде орнатылуына рұқсат етіледі;

е - отыратын орын саны кемінде және қызметкерлер кемінде үшеу болған

кезде, өтетін жерлерде немесе ас бөлмесінде киімге арналған шкаф орнатуға
р ұ қ с а т е т і л е д і ;

ж - отыратын орын саны кемінде жиырма болған кезде қызметкерлер мен келушілердің ортақ әжетхананы пайдалануына рұқсат етілмейді.

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