

**"Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және өткізу мерзіміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы**

*Күшін жойған*

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 24 қыркүйектегі № 755 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 8 қазанда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6525 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 23 сәуірдегі № ҚР ДСМ -33 бұйрығымен.

**Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 23.04.2021 № ҚР ДСМ -33 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына және 145-бабының 6), 20), 27) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және өткізу мерзіміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесі бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С.Оспанов) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны заңнамада белгіленген тәртіппен ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің жауапты хатшысы Б.Н. Садықовқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министр

Ж. Досқалиев

## **"Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және өткізу мерзіміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесі**

1. Осы санитариялық ереже (бұдан әрі - санитариялық ереже) тез бұзылатын тамақ өнімдерін өндіру және өткізу кезінде сақтау мен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, оларды сақтамау адамның өмірі мен денсаулығына, сондай-ақ аурудың пайда болуы мен таралуына қауіп төндіреді.

2. Санитариялық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) тез бұзылатын тамақ өнімдері - тасымалдауға, сақтауға, қатаң регламенттелген мерзімде өткізудің арнайы жағдайларын қажет ететін тамақ өнімдері;

2) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі - тамақ өнімдерін дайындап шығарушы(жеткізуші) тамақ өнімдері партиясының сапасы мен қауіпсіздігінің нормативтік, техникалық құжаттардың талаптарына сәйкестігін куәландыратын құжат;

3) сақтау шарттары - сақтаудың алдын ала арнайы белгіленген тәртібі (қоршаған ауаның төмендетілген температурасы және ылғалдылығы, белгілі жарықтандыру тәртібі).

3. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне сапасы мен адам денсаулығына қауіпсіздігін сақтау үшін арнайы температуралық режимдерді қажет ететін, оларды қамтамасыз етпеу қалпына келмейтін сапаның өзгеруіне, бұзылуға ұшырайтын және тұтынушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін өнімдер жатады.

Оларға мыналар жатады:

1) консервіленбеген ет, құс және жұмыртқа өнімдері, теңіз өнімдері, сүт және балық өнімдері;

2) ұннан жасалған кремді-кондитерлік өнімдер және әрленгенде салмақтық үлесінің ылғалдылық мөлшері 13%-тен астам өнімдер;

3) өсімдік майы қосып жасалған кремдер;

4) өнеркәсіп емес өндірістің сусындары;

5) көкөністен өңдеу өнімдері (салаттар, гарнирлер);

6) құрамында май бар өнімдер (майонез, маргарин);

7) қоғамдық тамақтану жүйесінде дайындалған барлық өнімдер мен тамақтар.

4. Тез бұзылатын тамақ өнімдерінің барлық түрлері екі топқа бөлінеді:

1) бірінші топ - минус 5 градус Цельсий (бұдан әрі -  $^{\circ}\text{C}$ ) төмен емес және плюс  $6^{\circ}\text{C}$  жоғары емес температура кезінде барынша сақтау мерзімі 72 сағаттан аспайтын уақытты құрайтын тамақ өнімдері;

2) екінші топ – минус  $18^{\circ}\text{C}$ -тан плюс  $2^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температура кезінде сақтау мерзімі 60 тәуліктен аспайтын уақытты құрайтын тамақ өнімдері. Тамақ өнімдерінің осы тобына жоғары температурада өңдеудің жетілдірілген режимдерін пайдалана отырып, өнімді бу-газ өтпейтін қабықшаға вакууммен пленкаға қаптау кезінде микробқа қарсы активтілік (консерванттар) қасиеті бар тағамдық қоспаларды қолдана отырып, жаңа технологияда дайындалған өнімдер жатады.

5. Тез бұзылатын өнімдердің белгіленген сақтау мерзімі технологиялық процесс аяқталған (суытылған) сәттен бастап есептеледі және ол осы санитариялық ережеге қосымшаға сәйкес өнімнің дайындаушы-ұйымдағы болған уақыты мен азық-түлік сауда және қоғамдық тамақтану ұйымдарындағы тасымалдау, сақтау уақыттарын қамтиды.

6. Тамақ өнімдерін дайындаушы өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне қамтамасыз етеді және тұтынушыға өніммен бірге мыналарды:

1) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі;

2) осы санитариялық ережеге сәйкес объектідегі (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап) өнімнің дайындалған мерзімі мен сағатын, сақтау температурасы мен сақтау мерзімінің аяқталуын көрсете отырып, көрсетілген тауар құжаттамасын ұсынады.

7. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5899 болып тіркелген "Объектіге және көлік құралына санитариялық паспорт беру, есепке алу және жүргізу ережесін белгілеу туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2009 жылғы 18 қарашадағы № 731 бұйрығының талаптарына сәйкес санитариялық паспорты бар арнайы белгіленген көлік құралдары пайдаланылады (салқындатқышы жоқ изотермиялық кузовтары, салқындатылатын кузовтары, рефрижераторлары).

8. Жылдың жылы мезгілінде тасымалдау плюс  $6^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температурада:

1) салқындатқыш кузовы бар арнайы көлікпен алты сағаттан ұзақ емес;

2) салқындатқышы жоқ изотермиялық кузовтарда бір сағаттан аспайтын уақытта жүргізіледі.

9. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық режимдер жағдайларында

жүзеге асырылады. Салқындатқыш жоқ болған жағдайда тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге жол берілмейді.

10. Қаптау материалдары мен ыдыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалады.

"Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және өткізу мерзіміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"  
санитариялық ережесіне қосымша

## Өнімдерді сақтаудың температуралық режимі және мерзімі

Өнімнің атауы	Сақтау мерзімі, сағатпен (бұдан әрі - сағ) және тәулікпен	Сақтау температурасы, Цельсий градус
1	2	3
Сыыр, қой, ешкі, түйе, жылқы, түйе және шошқа етінен жасалған жартылай дайын фабрикаттар:		
ірі кесек еттер	48 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ірі кесек еттер	30 тәулік	минус 18-ден аспайтын
өлшеп-оралған еттер (0,25-тен 1 кг дейін)	36 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ұнға аунатылмаған порциялық (кесінді, табиғи бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, ыстық пеште дайындалған сыыр, қой, шошқа еті, эскалоп, шницель)	36 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ұнға аунатылған порциялық (ромштекс, қой және шошқа етінен жасалған табиғи котлета, шницель)	24 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ұсақ туралған (бефстроганов, азу, қуырдақ, турамыш, бұқтыруға арналған сыыр еті, кәуапқа арналған ет)	24 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
айрықша қуырылған картоп, ет ассортименті	18 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тағамдық сүйектер, салқындатылған субөнімдер	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

мұздатылған субөнімдер	30 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
маринадталған кәуап (жартылай фабрикат)	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Шабылған еттен дайындалған жартылай фабрикаттар: шницель, котлеталар, бифштекс, люля-кебаб	12 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Шабылған еттен дайындал жартылай фабрикаттар: мұздатылған: шницель, котлеталар, бифштекс, люля-кебаб	30 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Араластырылған жартылай фабрикаттар: ет-картоппен, ет-өсімдік, ет-қырыққабаттан жасалған котлеталар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ұлттық тағамдар: шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға	48 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мұздатылған ұлттық тағамдар: шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға	30 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Салқындатылған ет турамалары	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мұздатылған ет турамасы	10 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Аралас турама: айрықша ет (сояның белогы қосылған)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Тұздалған ет турамасы	3 сағат	плюс 2-ден жоғары емес
Мұздатылған: тұшпара, манты, равиоли, хинкали, фрикадельки, голубцы, ет турамасы қосып пісірілген бұрыш	48 сағат	минус 5-ден жоғары емес
	20 тәулік	минус 10-нан жоғары емес
	30 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Салқындатылған құс және қоян еті	48 сағат (газ ортасы бар вакуумде – 10 тәулік)	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мұздатылған құс еті және қоян еті	20 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Құс етінен дайындалған жартылай фабрикаттар (аспаздық өңдеуге дайындалған ірі кесек ет, сан еті, сүбесі, артқы жілік, қуырылған балапан және қалауы бойынша, сан ет, сирағы, төс, қанаттар)	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ұйыма мен рагуге арналған сорпалық жиындар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Шабылған құс етінен дайындалған жартылай фабрикаттар	24 сағат	0-ден минус 5-ке дейін
Шабылған құс етінен дайындалған жартылай фабрикаттар	10 тәулік газ ортасы бар вакуумде	минус 12-ден жоғары емес
Құс етінен дайындалған субөнімдер	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Асылған ет (салқын тағамдарға арналып ірі кесек етпен, бірінші және екінші тамақтағы порцияға кесілген, дірілдекке арналған)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қуырылған ет, пісірілген ет (салқын тағамдарға ірі туралып, қуырылған сиыр, қой, жылқы, шошқа еттері, ірі туралған, қуырылған сиыр, жылқы, шошқа еттері, екінші тамақ үшін порцияға кесілген, дірілдекке арналған)	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Бұқтырылған тықпаланған ет (екінші тамақ үшін порцияға кесілген ірі кесек ет, дірілдекке арналған)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Еттен пісірілген субөнімдер (тіл, желін, жүрек, бүйрек, ми, бауыр, өкпе)	18 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қуырылған бауыр	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Шабылған еттен қуырылған аспаздық өнімдер (котлеталар, бифштекстер, биточкалар, шницельдер)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Еттен жасалған ұйымалар және құйылған ет	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қапталған еттен жасалған паштеттер	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құстардың және қоянның асылған ірі кесек еттері	18 сағат	плюс 2-ден плюс 4-ке дейін
Құстардың маринадталған ірі кесек еттері	24 сағат	плюс 2-ден плюс 4-ке дейін
Құстардың және қоянның пісірілген ірі кесек еттері	48 сағат	0-ден плюс 2-ге дейін
Құстардың және қоянның ысталып-пісірілген, ысталып-асылған ірі кесек еттері	72 сағат	0-ден плюс 2-ге дейін
Құстардың және қоянның қуырылған еті	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Порцияға және дірілдекке кесілген, асылған құс еті	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Қоспамен турама ет қосылып пісірілген құс еті	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құс етінен жасалған котлеталар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Пісірілген жұмыртқа	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Омлет	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Пісірілген шұжықтар:	72 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
жоғары сұрыптағы және сұрпы жоқ	48 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
үшінші сұрыптағы	24 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Өсімдіктен алынған ас қоспаларымен жасалған шұжықтар	72 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Сосикалар мен сарделькалар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Полиамидті қабықшамен қапталған пісірілген шұжықтар, сосискалар, сарделькалар	10-нан 45-дейін тәулік	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Пісірілген және жартылай ысталған шұжық өнімдері, вакуумге полимерлі пленкамен қапталған және бөлшектеп кесілген сиыр, қой, жылқы және шошқа еттерінен жасалған өнімдер	8 тәулік	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Ет нандары	48 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Қабықшадағы пісірілген өнімдер (ветчина ассорти, танертенгілік асқа арналған ветчина, қабықшадағы ветчина)	72 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қалыптағы сиыр, жылқы, шошқа еттері	96 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Айрықша сиыр еті, жылқы етімен қосылған ассорти, қой етімен қосылған ассорти	96 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Субөнімдер қосылып пісірілген шұжықтар, белок және субөнім сарделькалары	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Бауырдан жасалған шұжық	48 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Өкпе-бауыр, ішек-қарыннан жасалған шұжықтар:		
жоғарғы және бірінші сұрыптағы	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
екінші сұрыптағы	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
үшінші сұрыптағы	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Өсімдік қосылып ішек-қарын, өкпе-бауырдан жасалған шұжықтар ( жарма қосылған)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қан қосылып жасалған шұжықтар:		
бірінші және екінші сұрыптағы	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
үшінші сұрыптағы	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ысталған	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құс етінен пісіріліп жасалған шұжықтар және сосикалар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қабықшадағы зельцтер, сальтисон ұймалар:		
жоғарғы сұрыптағы	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
бірінші және екінші сұрыптағы	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
үшінші сұрыптағы	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Үшінші сұрыптағы қарыннан жасалған орама	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Субөнімдерден жасалған орама және престелген ассорти	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін



Субөнімдерден жасалған ветчиналық өнімдер	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Жартылай ысталған шұжықтар	10 тәулік	плюс 6-дан жоғары емес
Пісіріліп-ысталған шұжықтар	15 тәулік	плюс 12-ден жоғары емес
Шикі-ысталған шұжықтар	4 ай	плюс 12-ден жоғары емес
Полиамид қабықтағы жартылай ысталған шұжықтар	40 тәулік	плюс 12-ден жоғары емес
Ысталған, жылқы етінен жасалған ұлттық тағамдар	10 тәулік	плюс 12-ден жоғары емес
Ысталған, жылқы етінен жасалған ұлттық тағамдар	15 тәулік	плюс 6-дан жоғары емес
Салқындатылған балықтың барлық түрлері	48 сағат	0-ден минус 2- ге дейін
Балықтар және мұздатылған балық тауарларының барлық түрлері	48 сағат	0-ден минус 8- ге дейін
Мұздатылмаған арнайы бөлшектелген балық	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Кепкен нанға аунатылған порцияланған балық	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Кәуаптар және қуырмалар	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Балықтан жасалған жартылай фабрикаттар (котлеталар, биточкалар, турама, зразалар)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Балықтан жасалған мұздатылған котлеталар, голубцылар және турамалар	72 сағат	плюс 4-тен плюс 6-ға дейін
Мұздатылған балық тұшпарасы	48 сағат	минус 6-дан минус 4-ке дейін
Мұхит және ішкі су қоймаларының салқын ысталған балықтары (балық өнімдері):		
бөлінбеген, ішек-қарыннан тазаланған, басы алынған және вакуумсіз бір-бірден өлшеп-оралған жон кесек еті	40 тәулік	минус 8-ден минус 2-ге дейін
вакуумдегі пленкалы пакетке өлшеп-оралған жон кесек еті, бүйір еті, сүйекті, сүйексіз сүбе еті	3 ай	минус 8
	20 тәулік	0-ден минус 4- ке дейін

вакуумдегі пленкалы пакетке өлшеп-оралған кесектер еттер мен бөлшегі	30 тәулік	минус 8-ден минус 4-ке дейін
Вакуумсіз пленкалы пакетке өлшеп оралған кесек еттер мен бөлшегі	10 тәулік	0-ден минус 4-ке дейін
	20 тәулік	минус 8-ден минус 4-ке дейін
	72 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ыстықпен ысталған балық	72 сағат	плюс 2-ден минус 2-ге дейін
Қуырылған барлық түрдегі балықтар	36 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Бүмен пісірілген барлық түрдегі балықтар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қайнатып пісірілген барлық түрдегі балықтар	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Турамаланған балық	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Тұздалған балықтан шабылып жасалған өнімдер (майшабақ, скумбрия, сардина)	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Барлық түрдегі балықтардан жасалған қуырылған котелаталар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Томат соусы қосылған балықтан жасалған фрикаделькилер, тефтелилер	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Барлық түрдегі балықтар және ыстықпен ысталған орама	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Асылған балық шұжығы	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Асылған шаян және креветкалар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қраб таяқшасы	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Қаймақ соусындағы көкөністермен бірге дайындалған балықтың барлық түрлері	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Маринадтағы балықтың барлық түрлері	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Белок пастасынан дайындалатын өнеркәсіп өндірісінің аспаздық өнімдері	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Балық және уылдырық майының барлық түрлері	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құйылған балық	24 сағат	минус 2-ден плюс 2-ге дейін
Полимерлі тұтынушылар ыдысындағы балық пасталары	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мұздатылмаған тұтынушылар ыдысындағы екінші балық тағамдары	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Балықтардың барлық түрінің уылдырықтары	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мұздатылған белок пастасы	72 сағат	минус 1-ден минус 3-ке дейін
Мұздатылған сельд филесі	48 сағ	минус 4-ден минус 6-ға дейін
Маринадтағы сельд филесі	48 сағ	минус 2-ден минус 4-ке дейін
Сельд уылдырығы	24 сағ	минус 2-ден минус 4-ке дейін
Пастерленген сүт және кілегей	36 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Ашыған сүт өнімдері	36 сағат	0-ден плюс 8- ге дейін
Ашыған сүт, құрамында дірілдек бар өнім	72 сағат	0-ден плюс 8- ге дейін
Ацидофильді паста	36 сағат	0-ден плюс 8- ге дейін
Десерттер	36 сағат	15-тен артық емес

Сарысудан дайындалған сусындар (сүт қвасы, қызанақ шырыны бар сарысу сусыны)	24 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Жаңа майсу және одан жасалған сусындар	36 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Табиғи қымыз, сиыр сүтінен жасалған қымыз	48 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Шұбат	72 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Майлылығы 20, 25, 30% қаймақ	72 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Майлылығы 15% және одан төмен қаймақ	36 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Майлы және диеталық сүзбе	36 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Майсыз сүзбе	24 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Сүзбе жартылай фабрикаттары, ірімшік құймақ, ірімшік құймаққа арналған қамыр, бос варениктерге арналған қамыр, мейізі бар сүзбе пісірмесіне арналған жартылай фабрикат	24 сағат	плюс 2-ден плюс 8-ге дейін
Сүзбеден жасалған варениктер	24 сағат	минус 5-тен жоғары емес
Ірімшік-сүзбе өнімдері, оның ішінде глазуурленген ақ ірімшіктер	36 сағат	плюс 0-ден плюс 2-ге дейін
Глазуурленген сүзбеден жасалған ақ ірімшіктер	24 сағат	2-ден плюс 6- ға дейін
Сүзбеден жасалған пісірме және пудинг	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Сүзбеден жасалған өнімдер	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Мейіз қосылған сүзбеден жасалған майлы және жартылай майлы зразалар	24 сағат	0-ден плюс 2- ге дейін
Полимерлі материалдан жасалған қораптардағы кілегейлі ірімшік:		
тәтті және жеміс-жидекті	48 сағат	0-ден плюс 2- ге дейін
ащы, кеңестік, рокфор	72 сағат	0-ден плюс 2- ге дейін

Жұмсақ және жетілдірілмеген тұзсу ірімшіктері	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қоспалары бар сары май	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Оралған сары май	10 тәулік	0-ден плюс 2- ге дейін
Балалар тамағына арналған азық-түлік:		
Шөлмектегі балалар айраны, балалар сүзбесі, шөлмектегі ацидофильді қоспалар	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Пакеттердегі балалар айраны, пакеттердегі ацидофиль қоспалары	36 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Балалар сүт ас үйінің өнімдері - сүт, кілегейлер, ботқалар (биолакт, айран, сүзбе, балдырған)	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Жаңа технология бойынша дайындалаған сүт және сүт өнімдері:		
Гомогенделген стерилді сүт және кілегей	21 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Герметикалық ыдысқа құйылған пастерленген сүт	5 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Шоколадты пастерленген сүт	5 тәулік	2-ден плюс 6- ға дейін
Ашыған сүт өнімдері (айран, биоайран, қатық, майлы айран)	7 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Йогурттар	14 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Биойогурт	21 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
15%, 20%, 36%-ды үй қаймағы	7 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
10% қаймағы	15 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Сүзбе десерттері	14 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ірімшік пастасы	14 тәулік	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Жұмсақ ірімшіктер	14 тәулік	0-ден плюс 6-ға дейін
Сүзбе ірімшік	21 күн	2-ден плюс 6-ға дейін
Асхана ірімшігі: оралған	10 тәулік	0-ден плюс 6-ға дейін
вакуумдағы қаптамада	20 тәулік	2-ден плюс 4-ке дейін
Сулугуни ірімшігі: вакуумдағы қаптамада оралған	5 тәулік	0-ден плюс 4-ке дейін
	20 тәулік	0-ден плюс 4-ке дейін
Толтырғыш қосылған глазуриленген ірімшік сүзбелер	36 сағат	плюс 8-ден жоғары емес
Толтырғыш қосылмаған глазуриленген ірімшік сүзбелер	30 тәулік	минус 18-ден жоғары емес
Соя ірі бұршақтарын пайдалана отырып дайындалған өнімдер		
Акара (соя ірі бұршақтарының жұмсағы)	30 тәулік	минус 18
Көкөністер, котлеталар, биточкалар, фрикаделькалар қосылған акарадан жасалған жартылай фабрикат	30 тәулік	минус 18
Тофу ірімшігі, тәтті және тұздалған ақ ірімшіктер	7 тәулік	0-ден плюс 6-ға дейін
Соя сүті, сүтті соя сусыны	36 сағат	0-ден плюс 6-ға дейін
Соя айраны және йогурты	72 сағат	0-ден плюс 6-ға дейін
Соя "Картоп" тәтті наны	72 сағат	0-ден плюс 2-ге дейін
Көкөніс жартылай фабрикаттары:		плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тазартылған шикі тұрып	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тазартылған асқабақ	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
пекин, брюссель кырыққабаты, брокколи	72 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қуырылған көкөністер	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тазартылмаған пісірілген көкөністер	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

жаңа қуырылған саңырауқұлақтар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
май қосылған тұздалған саңырауқұлақтар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
көкөніс соусы	72 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қуырылған баклажандар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тазартылған шикі картоп	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
жаңа піскен тазартылған ақ қауданды қырыққабат	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
тазартылған шикі сәбіз, қызылша, басты пияз	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
өңделген көкшөп (ақжелкек, балдыркөк, аскөк, эстрагон, пастернак, кинза, базилик, пияздың сабағы, рихан)	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
көкшөптің тамырлары	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Жылумен өңдеуден өткен жартылай фабрикаттар:		
Пісірмелер, орамалар: көкөністен, ет-көкөністен жасалған	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қырыққабаттан жасалған шницель	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
шала қуырылған пияз, сәбіз	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қырыққабаттан, сәбізден, қызылшадан, картоптан жасалған биточкалар мен котлеттер	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Концентрацияланған соустар:		
негізгі қызыл және томаттан жасалған	72 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
негізгі ақ, қаймақтан жасалған	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

Голубцы-жартылай фабрикаттар	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ашытылған қырыққабаттан жасалған салат	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Тазартылмаған қайнатылған көкөністер	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Тазартылған қайнатылған көкөністер:		
картоп	18 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қызылша, сәбіз	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Қайнатылған тазартылған кесілген көкөністер	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құйылмаған салаттар, винегреттердің барлық түрлері	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Құйылған түрдегі көкөністен жасалған салаттар, салқын көп компонентті тағамдар	3 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Уксус қосылған ащы салаттар	24 сағат	плюс 0-ден плюс 4-ке дейін
Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар:		
ашытылған және пісірілген қамыр	9 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ашымаған қамыр	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
үгілме қамыр	36 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
құймақ дайындамасы	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
пайдалануға дайын ет, сүзбе, ірімшік, жеміс-жидек, күрделі фарш қосылған құймақтар	24 сағат	0-дан минус 5- ке дейін
ішіне сүзбе және ет салынған құймақтар	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Аспаздық өнімдер:		



ірімшікті таяқшалар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ішіне сүзбе, повидло және жеміс салынған ашытылған қамырдан жасалған жартылай ашық ватрушкалар, сочниктер, бәліштер	12 сағат	плюс 15-тен жоғары емес
қуырылған, піскен чебуректер, беляштар, самсалар, кулебякалар, расстегайлар, бәліштер (ет, жұмыртқа, сүзбе, қырқабат, өкпе-бауыр және тағы басқалар салынған)	12 сағат	плюс 15-тен жоғары емес
пицца	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
гамбургер, чизбургер, хот-дог	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
бауырсақтар, пончиктер	16 сағат	плюс 20-дан жоғары емес
бризоль	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Гарнирлер (күріш, қарамық, макарон өнімдері)	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Жарма өнімдері:		
биточкалар, ақталған тары, ұнтақ қосқан котлеталар аспаздық өнімдер	18 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
ұнтақ, күріш пісірмесі, сүзбе қосылған күріш пісірме	12 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
сүттен, күріштен жасалған пудинг	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
сүзбе қосылған жарма	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Торттар және пирожныйлар:		
кремсіз әрленген, ақуыз-көпіршіген кремдермен немесе жеміспен әрленген	36 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
өсімдік кілегей кремі бар	120 сағ	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
кілегей крем, қайнатқан крем, көпіршіген кілегейден жасалған крем бар	6 сағат	0-ден плюс 2-ге дейін
Сүзбе торты	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Ішінде қоспасы бар бисквит орамалар:		

кілегейлі ірімшік, жеміс кремімен	36 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
дірілдек, самбуктер, мусстар	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Кілегейлі және сүзбе-жеміс кремдері	24 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Көпіршіген кілегей	6 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
Сусындар:		
өнеркәсіпте өндірілген пастерленбеген нан квасы	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
қоғамдық тамақтанду кәсіпорындарында жасалатын алкогольсіз сусындар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін
дән және ашытылған жармалар негізінде дайындалған ұлттық сусындар	48 сағат	плюс 2-ден плюс 6-ға дейін

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