

"Балалар сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрдің м.а. 2010 жылғы 23 шілдедегі № 537 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 24 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6437 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына, 145-бабының 1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН** :

1. Қоса беріліп отырған «Балалар сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз етсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны заңнамада белгіленген тәртіппен ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. «Балалар сүтханаларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2007 жылғы 27 сәуірдегі № 257 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 4683 болып тіркелген. «Заң газеті» газетінде 2007 жылғы 16 қарашада № 176 (1205) жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау

комитетінің төрағасы К.С. Оспановқа жүктелсін.

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

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің

міндетін атқарушы

Б. Садықов

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі
міндетін атқарушының
2010 жылғы 23 шілдедегі
№ 537 бұйрығымен бекітілген

«Балалар сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі

1. Жалпы ережелер

1. Осы санитариялық-эпидемиологиялық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) балалар сүт асханасының үй-жайларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) балалар сүт асханасы – емшектегі және жас балаларға арналған сүт өнімдері мен емдік тағамдарды дайындауға арналған объект (бұдан әрі - БСА);

2) тарату пункті - БСА-да дайындалған, БСА құрамына кіретін немесе БСА-дан 40 км артық емес қашықтықта дербес орналасқан балалардың тағамын беруге арналған объект;

3) балаларды қоректендіргіш қоспа - құрамы жағынан емшек сүтіне сапалық және сандық қатынаста барынша жақындастырылған, жасанды және аралас тамақтандыру барысында баланың дене бітімінің қалыпты дамуын қамтамасыз ететін сүт қоспасы;

4) ұйытқы - сүттен ашытылған өнімдерді дайындау үшін пайданылатын сүтқышқылды дақылдар, бифидобактериялар, сондай-ақ ашымалы сүт өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын микроорганизмдер штамдарының комбинациясы және ассоциациясы;

5) пастерлеу - плюс 70-85 градус Цельсияға (бұдан әрі -⁰С) дейінгі температурада бір рет қыздыру арқылы сүттегі микробтарды жою әдісі.

2. Балалар сүт асханаларының өндірістік және қосалқы үй-жайларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. Жер учаскесін беру, БСА құрылысына және реконструкциялауға жобалық құжаттамасы, пайдалануға енгізу осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкестігіне мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органы берген санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жүзеге асырылады.

4. Балалар сүт асханасын жеке орналасқан ғимараттарда немесе жапсарлас үй-жайларда; балалардың амбулаториялық - емханалық және кіретін есігі бөлек стационарлық медицина ұйымдарының үй-жайларында орналастыруға жол беріледі. Әкімшілік және тұрғын үй ғимараттарының бірінші қабаттарында өндірістік қуаттылығы тәулігіне 5 мың порцияға дейін БСА-ны орналастыруға жол беріледі. ДСА-ны ғимараттың жартылай жер төле және жер төле қабаттарында орналастыруға жол берілмейді.

БСА құрамында тарату пункті болған жағдайда екі бөлек кіреберіс жабдықталады.

5. БСА аумағы, оның ішінде көлік кіретін жолдары, тротуарлар және түсіріп-тиейтін алаңдарға асфальт төселіп немесе қатты жабындысы және жаңбырдың және еріген судың ағып кетуіне ыңғайлы еңістігі болуы керек. Аумақта жерасты суы жиналатын учаске болмауы тиіс. Жаңбырдың және еріген сулардың ағуы үшін ғимараттан сужинағышқа бағытталған еңіс қарастырылады. Сужинағыштар мен суағындылары тұрақты тазартылып, тұрақты жөндеуден өткізіліп отырады.

Аумақ күнделікті тазартылады, жазғы уақытта сумен шайылады, қыс кезінде қар мен мұздан тазартылады.

6. Бүлінген орайтын ыдыстарды және қоқыстарды жинау үшін металл контейнерлер қолданылады, олар асфальт немесе бетон төселген алаңдарда орнатылады, олардың мөлшері контейнердің түбінің алаңынан үш есе артық болып және БС ғимаратынан 25 метр (бұдан әрі - м) кем емес қашықтықта орналасуы тиіс.

7. Қалдықтар мен қоқыстар контейнер сыйымдылығының үштен бір бөлігінен (бұдан әрі - 2/3) артық емес бөлігі толған кезде, бірақ тәулігіне кемінде бір рет шығарылады.

8. Балалар сүт асханасының орталықтандырылған сумен жабдықтау және кәріз жүйелері болуға тиіс. БСА-ның тасымалды сумен жұмыс істеуіне жол берілмейді.

9. БСА-ның өндірістік үй-жайлары араластырғыш қондырғысы бар ыстық және суық сумен қамтамасыз етіледі, бір үй-жайға бір шүмек есебінен орнатылатын ағызатын шүмекпен жабдықталады.

10. Өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда қол жуатын раковиналар сабын дозатор немесе бір реттік сабынмен, бір реттік сүлгімен немесе электросүлгімен жабдықталады.

Технологиялық процестер, жабдықтар мен үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінен ыстық су алып қолдануға жол берілмейді.

11. Өндірістік үй-жайлар диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі - см) торы бар басқыштармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтардан өңделген суларды ағызатын құбырлар кәріз желісіне сифон құрылғысы арқылы жалғанады.

12. Жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтардың үстінен басқыштарды, астауларды және аспалы кәріз құбырларын орналастыруға, тұрмыстық ағын құбырларын өндірістік үй-жайлар арқылы өткізуге жол берілмейді. Өндірістік ағын құбырлары өндірістік үй-жайлардан тыс орналасады.

13. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмағанда өндірістік және жуатын үй-жайларда су қыздыратын қондырғылар қарастырылады.

14. БСА-ны кәрізді емес елді мекендерде орналасқанда жергілікті кәріз қарастырылады. Ағын суды жинауға арналған бетондалған шұңқырдың қақпағы болуы және үштен екі бөлігі толған кезде тазартылуы тиіс.

15. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар табиғи желдетумен қамтамасыз етіледі, пісіретін, жуатын және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда сору-сыртқа тарату желдеткіші орнатылады.

Сырттан түсетін ауаны бөлу және үй-жайдың ішінен шығатын ауа берілетін жылу мен ылғалдықты есепке ала отырып қарастырылады. Сүт қоспаларын дайындайтын үй-жайларда сырттан ауа соратын желдету жүйесі бактерицидті сүзгілермен орындалады. Желдету жүйесінің ойықтары ұсақ көзді тормен жабылады, ол ластануына қарай ауыстырылады.

Пісіретін қазандар, бу өткізгіштер, ыстық су құбырлары және басқа да конвекциялық және сәулелік жылу бөлетін көздердің сыртқы бетінің температурасы 450°C аспайтын жылу оқшаулағышы болуы тиіс.

Ылғал және жылу көздерін жергілікті сорғыш шатырлармен жабдықтау қажет.

16. Барлық ашылатын терезелер мен фрамугалар жылдың жылы кезеңінде алынып-салынатын металл торлармен жабылады.

17. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар орталықтандырылған немесе жергілікті жылумен, табиғи және жасанды

ж а р ы қ п е н

ж а б д ы қ т а л а д ы .

Жылыту жүйесінің қыздырғыш аспаптары ластанудан және шаңнан оңай тазартылатындай болуы тиіс.

18. Өндірістік цехтар мен қоймалардың жарықтандыру көздері жарылыс беруге қауіпсіз арматуралардың ішінде: люминесцентті – түріне қарай, қыздыру шамдары – жабық плафондарда орнатылады.

Жарық беретін аспаптарды тікелей ашық ыдыстардың, пісіретін қазандардың үстіне орнатуға жол берілмейді.

19. Жарық түсіретін терезе ойықтары үй-жайдың ішінен және сыртынан заттармен көлеңкеленбеуі керек және тоқсан сайын ластанудан және шаңнан тазартылады, сынған әйнектер ауыстырылады. Терезелерге құралған әйнектер салуға және әйнекті фанерамен, картонмен ауыстыруға жол берілмейді. Оңтүстік аудандарда жазғы кезеңдерде күннің шамадан артық ыстығынан қорғау үшін қорғаныш құрылғылармен жабдыкталады.

20. Қабырғалар мен төбелер ақталып немесе ашық түске боялады. Өндірістік, ұйытқылық, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлардың қабырғалары екі метрден кем емес биіктікке дейін жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне шыдамды тақтайшалармен немесе басқа материалмен қапталады. Сынған тақтайшалар ауыстырылады.

Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың қабырғалары мен төбесі жылына кемінде бір рет ақталады немесе боялады.

21. Өндірістік үй-жайлардың едендеріне сырғанамайтын, су өтпейтін, дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді материалдар төсейді. Өндірістік үй-жайларға кіреберісте дезинфекциялық ерітіндіге батырылған кілемшелер төселуі тиіс.

10 күнде кемінде бір рет ауқымды жинау және барлық үй-жайларға, мүккамал мен жабдықтарға дезинфекция жүргізіледі.

22. БСА құрамына мына өндірістік үй-жайлар кіреді:

- 1) сүтті қабылдайтын;
- 2) флягтарды жуатын;
- 3) сүтті жылыдай өңдейтін, сүт қоспаларын дайындайтын және салқындатын;
- 4) дайындауға және сақтауға ұйытқыны бөле отырып айран дайындайтын;
- 5) сүзбені дайындайтын;
- 6) биолакта дайындайтын;
- 7) жемісті және көкөністі қоспаларды дайындауға арналған;
- 8) көкөністер мен жемістерді жууға арналған бөлімше;
- 9) үлестіретін;
- 10) мүккамал мен асхана ыдыстарын жуатын;
- 11) айналымдағы ыдыстарды жуатын.

23. Қосалқы үй-жайлар құрамына мыналар кіреді:

1) құрғақ өнімдер қоймасы;

2) көкөністер қоймасы;

3) қораптайтын ыдыстар қоймасы;

4) санитариялық-тұрмыстық және қызметтік үй-жайлар.

24. БСА үй-жайларының құрамы мен алаңы өндіріс қуаттылығына байланысты осы санитариялық ережеге 1-қосымшаға сәйкес, үлестіру пункттері осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға сәйкес болуы тиіс.

25. Өндірістік үй-жайлардың орналасуы технологиялық процестердің ағымын қамтамасыз етуі, шикі және дайын өнімдердің араласуына жол бермеуі тиіс.

26. Негізгі өндірістік үй-жайларда бактерицидтік шамдар орнатылады. Бактерицидтік шамдардың жұмыс режимі шамға берілетін паспорттық деректерге сәйкес айқындалады және осы санитариялық ережеге 3-қосымшаға сәйкес арнайы журналда белгіленеді.

27. Едендер күнделікті, қабырғаларының панелі аптасына бір рет жуғыш заттар қосылған ыстық сумен жуылады.

Жинау мүкаммалы және дезинфекциялау құралдары арнайы бөлінген үй-жайларда, шкафтарда немесе учаскелерде сақталады. Тазалау мүкаммалы таңбаланды.

28. Дәретханалар алдындағы шлюздер санитариялық киімге арналған киімлігішпен жабдықталады. Дәретханаларды дезинфекциялау күн сайын жүргізіледі. Дәретханаларды тазалау үшін таңбаланған жеке тазалау мүкаммалы бөлінеді.

29. Өндірістік үй-жайларда қалдықтарды, тағамдық өнімдерді өндіруге қатысы жоқ жабдықтар мен аспаптарды сақтауға, сондай-ақ қызметкерлер құрамына тамақ дайындап ішуге, дезинфекциялық ерітінділерді және жеке киімдерін сақтауға жол берілмейді.

3. Жабдықтарға, ыдыстарға және балалардың тағамын (қоспаны) өндіруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

30. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған технологиялық жабдықтар, ыдыстар, мүкаммал және орайтын ыдыстар пайдаланылады.

31. Технологиялық жабдықтарды орналастыру кезінде технологиялық процестің ағыны, жұмыскерлердің жабдықтарға жақындауына мүмкіндігі қамтамасыз етіледі.

32. Жабдықтар, аппаратуралар, және сүт өткізгіштер сүттің, жуу және дезинфекциялау құралдарының толық ағуын қамтамасыз ететіндей жалғануы

тиіс. Металдан жасалған сүт өткізгіштер ажыратылатын болуы тиіс.

Сынапты термометрлерді, спирттік шыны термометрлерді қорғаныш қаптауынсыз қолдануға жол берілмейді.

33. Сүт өнімдерін (сүзбеден басқа) дайындайтын және сақтайтын ыдыстар тығыз жабылатын қақпақтармен қамтамасыз етіледі.

34. Цехтың ішіндегі ыдыстар және өндірістік мұқаммал әр түрлі шикізаттар мен дайын өнімдерге бекітіледі және тиісінше таңбаланады.

35. Жабдықтардың техникалық ақауына немесе су, бу, электр қуатын берудегі екі сағатқа және одан көп уақытқа созылған үзілістерге байланысты мәжбүрлі тоқтау жағдайында ыдыстағы пастерленген сүт немесе қалыпты қоспа ағызылады және қайта пастерлеуге жіберіледі. Босаған жабдық жуылады және дезинфекцияланады. Жабдықтардың бөлшектенетін тетіктерін (құбырлар, крандар, дозалаушы құрылғылар) қолмен жууға арналған жылжымалы ванналар және кептіруге арналған сөрелер қарастырылады.

36. Жуылған флягтар мен ыдыстар шайылғаннан кейін торлы сөрелерге кептіру үшін төңкеріліп қойылады. Таза ыдыстар шкафта сақталады.

37. Қуаттылығы аз БСА-да бөтелкелерді жуу үш ұялы ванналарда үрпінің, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттардың көмегімен жүргізіледі: бірінші ваннада кальцийленген соданың 1% ертіндісімен, екінші ваннада кальцийленген соданың 0,5 % ертіндісімен жуылады, үшінші ваннада бөтелкелер жылы сумен шайылады. Жуылған бөтелкелер арнайы шкафтарда металл торларға кептіру үшін ауызымен төмен қаратып қойылады, содан кейін плюс 100-105⁰С температурада стерильденеді, плюс 3-8⁰С температураға дейін салқындатылады. Қасықтар, шанышқылар, пышақтар қайнап тұрған сумен шайылады және к е п т і р і л е д і .

38. Қуаттылығы үлкен БСА-да (5 мың порциядан артық) бөтелкелерді жуу үшін бөтелке жуғыш машиналар орнатылады.

39. Жабдықтарды жуу және дезинфекциялауды оқытылған, арнайы киім мен аяқ киіммен қамтамасыз етілген персонал жүргізеді.

40. Балалар тағамына арналған сүт және басқа да қоспалар ассортименті мыналарды қамтиды: майы ажыратылмаған сүт, кілегей, қайнатпа қосылған сүт, ұйытылған сүт қоспалары, ірімшік, ботқа, кисель, витаминделген тұнбалар мен с у с ы н д а р .

41. БСА-на сүт арнайы көлік құралдарымен пломбы салынған сүт цистерналарында немесе флягтарда, сүттің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаты болған жағдайда жеткізіледі.

Сүт және балалардың сүт өнімдерін тасымалдайтын көлік құралдары таза, бүлінбеген, машина шанағының оңай жуылатын гигиеналық төсемі болуы тиіс.

42. Тікелей жеткізілім бойынша фермерлік (шаруалық) шаруашылықтардан жеткізілетін сүт табиғи, нормаланбаған болуы тиіс және шаруашылықтың инфекциялық аурулар бойынша салауаттылығы туралы малдәрігерлік анықтамасы болған жағдайда қабылданады.

Сүт өңдейтін объектілерден жеткізілетін сүт пастерленген және майлылығы кемінде 3,2 % нормаланған болуы тиіс.

43. Қолдан жасалған (қаймағы алынған, су араластырылған, немесе майсызданған), құрамында бейтараптандырушы (сода, аммиак) және консервілеуші заттар бар сүтті, сондай-ақ иісі және химикаттардың, мұнай өнімдерінің немесе басқа бөтен дәмі мен иісі бар сүтті қабылдауға және қайта өңдеуге жол берілмейді.

Сүт плюс 8⁰С жоғары емес температураға дейін салқындатылған күйінде жеткізілуі тиіс.

Сүтті дереу пайдалану мүмкін болмаған жағдайда ол температурасы плюс 4⁰С-дан аспайтын салқындатылатын камерада сақталуы тиіс.

44. Балаларға арналған сүт өнімдері, құнарлы қоспалардың құрамдас бөліктері осы санитариялық ережеге 4-қосымшаға сәйкес өндіріледі.

45. Флягтарды ашып және босату алдында олардың сырты жуылады.

Құйып алынатын сүт лавсан сүзгі немесе бірнеше (3-4 қабат) қабат дәке арқылы сүзіледі. Сүзгі жұмысының ұзақтығы сүттің тазалығы мен температурасына байланысты анықталады. Сүттің температурасы төмен болған жағдайда сүзгілерді жиі ауыстыруды талап етіледі. Сүзіп болғаннан кейін сүзгіштер жуылады, қайнатылады және кептіргіш шкафтарда кептіріледі.

Сүзілген сүт стерильденуге, қайнатылуға немесе пастеризациялануға жатады. Сүтті және қоспаларды өңдеудегі температуралық режим өндірілетін өнімнің түріне байланысты болады.

46. Сүтті және сүттің қоспаларын салқындатуды стерилизаторларда, пастеризаторларда, тоңазытатын камераларда (шкафтарда), арнайы «мұздай су» қондырғысы болған жағдайда жүргізеді.

47. Сүттің ұйытқысын дайындауға арналған үй-жай оқшаулануы және автоклавпен (термостат), тоңазытқыш шкафпен немесе камерамен жабдықталуы тиіс. Айран грибоктары, сүт ұйытқысы, қолдануға дайын өнімдер зертханалық бақылануға жатады.

48. Балаларға арналған қоректік қоспаларды құю үшін шыны бөтелкелер мен Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдан жасалған қаптама ыдыстар пайдаланылады.

Бөтелкелерді тығындау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдан дайындалған полиэтилен қалпақшалар қолданылады.

Тығындауға арналған материал стерильденеді. Мақта-дәкеден жасалған тығындарды қолдануға жол берілмейді.

49. Балаларға арналған сүт өнімдеріне витаминдер, минералдық заттар, қант және балалардың жас ерекшелігін ескере отырып, балалардың қоректендіргіш қоспаларының нақты бір түріне жасалған нормативтік–техникалық құжаттарда регламенттелетін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да компоненттер қосуға жол беріледі.

Барлық тағамдық қоспалардың және басқа компоненттердің қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс, өндіріске қорапталған күйде жеткізіліп және қолдану алдында стерильденуі тиіс. Қант қантты шәрбат түрінде, тұз – ерітінді түрінде қосылады.

50. Балалардың барлық сүт өнімдері грамға 500 миллилитр (бұдан әрі - мл/г) аспайтын көлемде қорапталып шығарылады.

51. Өнімнің әр порциясында асхананың атауы, өнімнің түрі, оның құрамы, саны, дайындалған уақыты және сағаты, сату мерзімі және сақтау жағдайы көрсетілген заттаңбасы (таңбасы) болуы тиіс.

52. БСА өнімдерін тарататын пункттерге тасымалдау таза, салқындатылатын, балалар сүт асханасына бекітілген және белгіленген үлгідегі санитариялық паспорты бар көлікпен жүзеге асырылады.

53. Тарату пункттерінде өнімдерді сату тоңазытатын жабдықтар болған жағдайда жүргізіледі.

Тарату пунктінде өнімді құюға, қораптауға және дайын өнімді тұтынушының ыдысына беруге жол берілмейді.

54. Дайын өнімді сақтау мерзімі технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап плюс 6⁰С аспайтын температурада 24 сағаттан аспайды.

55. Шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімдердің сапасына және балаларға арналған өнімдерді өндірудің технологиялық және санитариялық режимдерінің сақталуына зертханалық бақылауды өндірістік зертхана жүзеге асырады.

4. Тұрмыстық үй-жайларды күтіп-ұстауға және жеке гигиена ережелерін сақтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

56. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша жабдықталады.

57. Жұмыскерлердің киімдері арнайы бөлінген орында сақталады. Санитариялық киім үй киімінен бөлек сақталады. Санитариялық киімді жуу кір жуатын орында жүргізіледі, оны үйде жууға жол берілмейді.

58. Дәретханалардың кабиналары өздігінен жабылатын есіктермен

жабдықталады. Дәретханаға арнайы киімде баруға жол берілмейді.

59. Дәретхананың шлюзінде раковиналар, дәретхана қағазы, сабын, электр орамал, арнайы киімдерді ілетін ілгіш және дәретханаға кіретін жерде дезинфекциялық ерітіндімен суланған кілемше болуы тиіс.

60. Себезгі бөлмелері киім ілетін орынның жанында орналасады. Себезгі алдындағы бөлмелер киім ілгіштермен және орындықтармен жабдықталады.

61. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамында персоналдың тамақ ішетін бөлмесі қарастырылады. Өндірістік үй-жайларда тамақ ішуге жол берілмейді.

62. Тұрмыстық үй-жайларда жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ыстық сумен ауысымда кемінде екі рет жүргізіледі.

63. Санитариялық тораптарды жинау және дезинфекциялау үшін басқа үй-жайларды жинау мұқаммалынан бөлек сақталатын, арнайы таңбаланған мұқаммал бөлінеді.

64. Әрбір жұмыскерде белгіленген үлгідегі, медициналық тексерулер қорытындысы және гигиеналық оқудан өткені туралы мәліметтер белгіленген жеке медициналық кітапша болуы тиіс.

65. БСА жұмыскерлері жеке гигиена ережелерін сақтауы тиіс. Өндірістік үй-жайдан сыртқа шыққан сайын қайтып оралған кезде қолын екі қайтара сабындап жуады, қажет болған жағдайда дезинфекциялайды.

66. Күнделікті жұмыс басталар алдында жауапты адам персоналды тексереді. Іріңді аурулары, кесілген жерлері бар, инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеру қорытындылары осы санитариялық ережеге 5-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазылады.

67. БСА-да алғашқы медициналық көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмек жиыны бар дәрі қобдишасы болуы тиіс.

68. БСА-да шыбындарға, тарақандарға және кеміргіштерге қарсы күрес бойынша іс-шаралар жүргізіледі. Өндірістік үй-жайлардың терезелері жаз кезінде қорғаныш торлармен жабдықталады.

«Балалардың сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне 1-қосымша

Балалар сүт асханасының үй-жайларының құрамы және ең аз алаңдары

№	Үй-жайлар	Алаң, м ²	
		Тәулігіне дайындалған порция саны	

		300-ден 1000 дейін	1 мыңнан 5 мыңға дейін	5 мыңнан 12 мыңға дейін	
	Өндірістік және қоймалық үй-жайлар				
1	Сүтті қабылдайтын, сүзетін, уақытша сақтайтын үй-жайлар	10	16	24	
2	Сүтті пастерлейтін (қайнататын), құятын және стерильдейтін үй-жайлар	10	14	18	
3	Қоспа дайындайтын үй-жайлар	Сүтті пастерлейтін (қайнататын), құятын және стерильдейтін үй-жайлармен бірге болуы мүмкін		18	
4	Тамбуры және салқындататын орынға суық ауа беретін калорифері бар салқындататын үй-жай	6	6	18+2+10	
5	Қышқыл сүт өнімдерін және қышқыл сүт қоспаларын дайындайтын үй-жайлар	Жалпы алаңы 18-ге біріктірілуі мүмкін		Жалпы алаңы 24-ке біріктірілуі мүмкін	
1)	ұйытқы үй-жайына кіреберістегі орын				2
2)	ұйытқылық үй-жайлар: айранға арналған				8
	басқа сүт қоспаларына арналған				10
	ұйытқылықпен жапсарлас орналасқан жуатын үй-жай	4	6	6	
3)	айран цехы	Біріктірілуі мүмкін 12		26	
4)	ацидофильді сүт цехы			26	30
6	Айранға арналған термостаттық үй-жай (18-22 ⁰ С)	Екі термостат қою арқылы біріктірілуі мүмкін-8		8	
7	Ацидофилинге арналған термостаттық үй-жай (36-38 ⁰ С кіреберісімен)			8+2	10+2
8	Бейімделген қоспаларды дайындайтын үй-жай	12			
	1)сүт			10	16
	2) қышқыл сүт өнімдері			12	18
9	Сүзбені дайындайтын және қораптайтын үй-жай	10		24	
	1) өндірістік цех			8	8
	2) сүзбеге арналған қапшықтарды жуатын үй-жай				
10	Дайын өнімдерді салқындату және басқа қажеттілік үшін мұздай суды дайындайтын үй-жай		22	21	
11	Кисель және витаминді сусындарды дайындайтын үй-жай		14	18	
12	Жеміс-жидектерді өңдеуге арналған үй-жай	6	10	12	
13	Асханалық ыдыстар мен мұкамалды жуатын бөлме	6	22	24	
14	Қораптайтын ыдыстарды сақтауға арналған үй-жай	6	10	16	
15	Зертхана		16	18	

16	Жекелеген көшеге қараған кіреберісі және жемістер мен басқаларды салқындататын камерасы мен тамбуры бар шикізатты қабылдауға арналған үй-жай		9+12	12+16
17	Бөтелкелерді жуып - стерильдейтін орын			
1)	лас аймақ	4	54	72
2)	таза аймақ	4	24	30
18	Ыдыстарды қабылдайтын және сақтайтын үй-жай	10	42	54
19	Сүт өткізгіштерді бөлшектенген күйде жуатын және стерилдейтін орын		36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Дайын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытатын камерлар (шкафтар)	8	16	24
22	Тоңазытқыш камералардың машина бөлімшесі	2	10	12
23	Құрғақ өнімдердің қоймасы	2	4	6
24	Тамбуры бар тағамдық қалдықтарды салқындататын камера		12	16
25	Шаруашылық керек-жарақтарға арналған қойма	2	10	12
26	Таза әбзелдердің қоймасы	2	6	6
27	Кірлеген әбзелдердің қоймасы		6	6
28	Материалдарға арналған қойма		8	10
29	Қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар			
1)	БСА меңгерушісінің кабинеті		12	12
2)	Дәрігер-диетологтың кабинеті		10	10
3)	Шаруашылық бикесінің бөлмесі		10	10
4)	Бухгалтерия және касса бөлмесі		12	10+5
5)	Жабдықтарды жөндейтін шеберхана			20
6)	Экспедиторларға, жүргізушілерге, жүк тиеушілерге арналған үй-жай			18
7)	Қызметкерлер бөлмесі	6	6	10
8)	Қызметкерлерге арналған дәретхана	2	4	10
9)	Қызметкерлердің сырт киіміне арналған киім ілгіші бар вестибюль			Бір жұмыскерге 1,2 м ² + білігекке 0,07 м ²
10)	Қызметкерлердің үй және жұмыс киімдеріне арналған киім ілгіш	4		Бір екі есікті шкафқа 0,55
11)	Қызметкерлердің себезгі бөлмесі		3	3
12)	Әйелдердің жеке гигиенасына арналған кабина		3	3
13)	Дезинфекциялық ерітінділерді сақтайтын қойма	2	4	4

14)	Тазалау мұқамалының қоймасы		4	4
-----	-----------------------------	--	---	---

«Балалардың сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне 2-қосымша

Тарататын пункттердегі үй-жайлардың құрамы мен алаңы

р/с №	Үй-жайлар	Алаңдар м ²			
		Тәулігіне дайындалатын порциялардың саны			
		300-ден 1,5 мыңға дейін	1,5-нан 12 мыңға дейін	12 мыңнан 20 мыңға дейін	20 мыңнан жоғары
1	Күту вестибюлі	6	16	24	30
2	Ыдыстарды қабылдау және сақтау үй-жайы	кемінде 12	12	20	26
3	Тарататын орын		14	32	44
	Оның ішінде салқындататын камера		6	8	10
4	Касса		5	5	5
5	Материалдық қойма	кемінде 4	8	8	8
6	Дезинфекциялық ерітінділер қоймасы		4	4	4
7	Суаратын шүмегі басқыш пен кептіргіші бар тазалау мұқамалының қоймасы	2	4	4	4
8	Қызметкерлер дәретханасы	3	3	3	3
9	Қызметкерлер бөлмесі	4 кем емес	9	9	9

«Балалардың сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне 3-қосымша

Нысан

Өндірістегі бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

Шамдарды орнату күні, жылы	Шамдардың төлқұжаты бойынша жұмыс істеу мерзімі сағатпен	Өндірістің жұмыс күні	Шамдарды іске қосу уақыты	Шамдарды өшіру уақыты	Жұмыс істеген уақыты сағ.	Шамдарды ауыстыру күні, жылы

--	--	--	--	--	--	--

«Балалардың сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне 4-қосымша

Балалар тағамын сүттен және басқа өнімдерден дайындау ережесі

1. Сүт БСА-ға жеткізілгеннен кейін мақта қосылып екі қабатталған дәке түріндегі стерильді сүзгіш немесе арнайы лавсан тор арқылы сүзілуге тиіс, оларды сүзіп болғаннан кейін жуып және қайнатады.

Балаларға арналған барлық сүт қоспалары стерильденген, пастерленген немесе қайнатылған сүттен дайындалуға тиіс.

2. Таратуға арналған сүт, кілегей, сүт қоспалары бөтелкелерге құйылып, стерильді пластикалық тығындармен тығындалып және булық стерилизаторларда плюс 100-105⁰С температурада 15 мин. бойы жылумен өңдеуден (стерилизациядан) өтуі керек. Содан кейін бөтелкелер тоңазытқыш камераларда (шкафтарда, тоңазытқыштарда) плюс 3-8⁰С температураға дейін салқындатылуға тиіс.

3. Қышқылсүттік өнімдерді дайындауға арналған сүт қайталап пасторизаторда плюс 92-95⁰С температурада стерилизациядан өтуі керек, ол болмаған жағдайда қайнатылады, өнімнің түріне қарай ұйыту температурасына дейін салқындатылады. Ұйытылған ашымалы сүт қоспалары стерильді бөтелкелерге құйылып және стерильді тығындағыш материалмен тығындалады.

4. Әр бөтелкенің немесе басқа қораптағы дайын өнімнің белгілері көрсетілген заттаңбасы: өнімнің түрі, саны, дайындаған уақыты және сағаты, сақтау жағдайы, сату мерзімі болуы тиіс.

5. Дайын өнімдер БС экспедициясынан немесе тарататын пункттер арқылы берілуге тиіс, оларға өнімдер арнайы көлік құралдарымен жеткізіледі. Барлық өнімдерді тек қорапталған күйде жіберу керек.

6. Дайын балалар қоспасы плюс 4⁰С температурада технологиялық үрдіс аяқталған сәттен бастап бір тәуліктен артық сақталмауға тиіс. Кейбір өнімінің жекелеген түрлерін қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай 48 сағаттан артық сақтауға болмайды.

7. Балаларға арналған қоспаның құрамына рецептураға сәйкес мыналар кіруі мүмкін: қант шәрбаты, ас тұзының ерітіндісі, жармалардың қайнатпасы және басқа құрауыштар. Әрбір балалар қоспасы рецептураға сәйкес дайындалады.

8 . Қ а н т ш ә р б а т ы .

1 литр шәрбаттың рецептурасы: қант - 1 кг, су - 1 литрге дейін (300 гр).

Дайындау: 1 кг құмшекерге немесе рафинадқа 300 мл су құйылады, араластыру барысында қайнауға дейін жеткізіледі. Алынған қант шәрбәті лавсан сүзгілер немесе екі қабат дәкенің арасына бір қабат мақта салып жасалған сүзгі арқылы сүзіледі және сол сүзгі арқылы ыстық сумен көлемі 1 литрге дейін жеткізіледі. Шәрбаттың бір миллилитрінің құрамында 1 г қант болуы тиіс. Қант шәрбаты күнделікті дайындалуға тиіс.

9 . А с т ұ з ы н ы ң е р і т і н д і с і .

1 литр ерітіндінің рецептурасы: тұз - 250г, су - 1 литр.

Дайындау: 250 г тұзға 1 л. су құйылады және оны араластыра отырып, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін сүзеді. 1 мл тұз ерітіндісінің құрамында 0,25 г тұз болуға тиіс.

10. Жармадан дайындалатын қайнатпа.

Күріштен, сұлы жармасынан немесе «Геркулес» үлпектерінен, қарақұмықтан - дайындалатын жарма қайнатпалары асханаға сүт жеткізілетін сәтте дайындалуға тиіс.

1 л қайнатпаны дайындау рецептурасы: жарма - 100г, су - 1 л, тұз ерітіндісі - 6 г

Дайындау: тазартылып, суық суда жуылған жармаға судың барлық порциясын құяды және жайлап қайнауға жеткізеді. Пісіру барысында қайнап шыққан суды қайталап су қосу арқылы алғашқы көлеміне жеткізеді. Жарманы толық жарылып піскенше қайнатады, содан кейін тұз ерітіндісін қосады. Жарылып піскен жарманы үккілегіш машина немесе сүзгі арқылы өткізеді, қосымша оған қайнаған су құйып алғашқы көлеміне жеткізіледі, араластырып, қайнауға дейін жеткізіп, содан кейін салқындатуға қояды.

11. Күріш, сұлы және қарақұмық ұндарынан дайындалатын қайнатпалар.

1 л қайнатпаның рецептурасы: ұн - 40 г, су - 1 л, тұз ерітіндісі - 6 г.

Дайындау: 900 мл суды қайнауға дейін жеткізеді және қайнап жатқан суға араластыра отырып, алдын-ала 100 г жылы суға араластырылған 40 г ұн қосылады. Қайнатпаны 3 минут бойы қайнатады, содан кейін ас тұзын қосады. Қайнатпаны тағы да қайнауға дейін жеткізіп, содан кейін салқындатуға қояды.

1 2 . Ұ й ы т қ ы .

Ашымалы сүт өнімдерін дайындау үшін таза сүт бактериялар өсінділерінің ұйытқысы қолданылады. Айран табиғи ұйытқымен – айран грибоктарымен дайындалады. Дайындалған күннен бастап жарамды мерзімі: құрғақ ұйытқы (майы алынбаған, сүзбелік, биолактқа арналған) +3-8⁰С температурада 4 ай; құрғақ айрандық грибоктар +4-8⁰С температурада 3 ай.

Құрғақ айрандық грибоктардың белсенділігін қалпына келтіру үшін олардың үстіне жазғы уақытта $+18-20^{\circ}\text{C}$ дейін, қысқы уақытта $+20-22^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылған, 50-60 бөлік сүтке 1 бөлік грибок есебінен пастерленген ($+92-95^{\circ}\text{C}$ -да 20-30 мин. ұсталынған) майсыз сүт құйылады. Ұйыту үрдісі барысында грибок салынған ұйытқыны 1-2 рет шайқап немесе стерильді қасықпен араластырып ұйытынды түзілгенше ұстау керек, ол 20-24 сағаттан кейін пайда болуға тиіс. Содан кейін ұйытқыны стерильденген және суытылған кепсер немесе елек арқылы сүзеді.

Електе қалған грибоктарды, жаңадан стерильденген және салқындатылған майсыз 50 бөлікке сүтке 1 бөлік грибок есебінен қосады. Құрғақ айрандық грибоктардың белсенділігін және микрофлорасын толық қалпына келтіру үшін және белсенді грибоктық ұйытқыны алу үшін 2-3 рет ауыстырып ұйыту жеткілікті. Құрғақ айрандық грибоктар қалпына келтірілген жағдайда салмағы 5 есеге дейін өседі.

Айранды құрғақ айрандық грибоктардан алынған ұйытқымен дайындауға болады.

13. Грибоктық айрандық ұйытқы.

Грибоктық ұйытқыны алу үшін айрандық грибоктар 50 бөлік сүтке 1 бөлік грибок есебінен жазғы уақытта $+18-20^{\circ}\text{C}$ дейін, қысқы уақытта $+20-22^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылған, пастерленген ($+92-95^{\circ}\text{C}$ -да 20-30 мин. ұсталынған) майсыз сүтке қосылады. 15-18 сағаттан кейін грибок қосылған ұйытқы стерильді қасықпен араластырылады, 2-4 сағаттан кейін тағы да араластырылып, содан кейін елек арқылы сүзіліп таза ыдысқа құйылады. Қалған електегі грибоктарды, жоғарыда көрсетілгендей жаңадан өңделген және салқындатылған майсыз сүтке қосады. Ұйытқыны өндіру үрдісі 20 сағаттан аспауы тиіс.

Грибоктарды ұйытқыдан бөліп алып жаңа сүтке қосу күнделікті бір мезгілде жүргізілуі тиіс. Грибоктардың өсуіне байланысты, аптасына бір рет оларды сүтпен грибоктың арақатынасы (1:50) тұрақты сақталатындай етіп бөліп алып отырады. Грибоктарды сумен, сүтпен, майсыз сүтпен жууға тыйым салынады.

Айрандық грибоктардың ұйытқыда сілемейленуі және созылмалылығы пайда болған жағдайда грибоктарды қосатын сүттің температурасын $+16-17^{\circ}\text{C}$ дейін төмендету керек. Алынған грибоктық ұйытқыны бірден қолдану керек.

14. Ацидофильді ұйытқы.

Ұйытқы ацидофильді таяқшалардың таза культурасында дайындалуға тиіс. Ацидофильді сүтті алу үшін бірінші, содан кейін екінші ұйытқыны дайындайды. Ацидофильді қоспаларды өндіру үшін бөлек жабдықтар мен ыдыстар қолданылуы тиіс.

Алғашқы зертханалық ұйытқыны дайындау үшін 100 мл майсыз сүт бір

атмосферада 121°C температурада 10-15 мин. стерильденеді және $+37-40^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылады. Құрғақ ұйытқы салынған құтыға 5-7 мл стерильденген сүт қосып, ұйытқының еріп кетуі үшін мұқият араластырады. Құтының ішіндегіне осы қосымшаның 3-тармағына сәйкес дайындалған сүтке қосып және араластырады.

Ұйытқы араластырылған сүт $+37-38^{\circ}\text{C}$ температурадағы термостатқа 12 - 14 сағатқа ұйынды түзілгенше қойылады, содан кейін ұйытқыны зертханалық ұйытқыға қосады. Бұл жағдайда $+37-38^{\circ}\text{C}$ температурадағы стерильденген сүтке 10 л 1-2% (егер ұйыту күндіз жүргізілсе) немесе 0,5-1 мл (түнде жүргізілсе) есебінен алғашқы зертханалық ұйытқы қосып термостатқа ұйынды түзілгенге дейін салып қояды.

Дайын ұйытқы ұйынды пайда болғанда бірден пайдаланылады. Егер ұйынды түзілуі мүмкін болмаса, онда оны $+3-8^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатып және осы температурада 24 сағаттан аспайтын уақыт сақтау керек.

Ұйытқы келесі зертханалық ұйытқыларды дайындау үшін оны күнделікті стерильденген сүтке қайта орналастыру арқылы қолданылады.

Ұйытқыны қайта қосу 10 күннен аспайтын уақытта жүргізеді.

Өндіріс көлемі үлкен болмаған жағдайда қайта қосылатын зертханалық ұйытқыны өнім өндіруге қолданады.

Қайта қосылған зертханалық ұйытқы өндірістік ұйытқыны дайындау үшін пайдаланылады, ол стерильденген майсыз сүттен зертханалық қайта орналастыру режимі бойынша дайындалады.

Дайын өндірістік ұйытқы ұйындыдан кейін бірден өнімді дайындауға пайдаланылады, егер мүмкін болмаған жағдайда, ол $+3-8^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылады және осы температурада 24 сағаттан аспайтын уақытта сақталады. Жаңадан дайындалған ұйытқының қышқылдығы 100-1300 Тернерден аспауға тиіс. Ұйытқының органолептикалық көрсеткіштері: дәмі және иісі таза, қышқыл сүтті, бөтен дәмсіз және иіссіз, қоюлығының консистенциясы біркелкі, сілемейлі болуы тиіс.

15. Биолактқа арналған ұйытқы.

Арнайы іріктеліп алынған ашылмалы сүт бактерияларының штаммдарында дайындалуға тиіс, олар сыйымдылығы 5 және 10 мл құтыларда сақталады. 97 және 630 ұйытқы штаммдары бірі-бірінен бөлек өсіріліп, содан кейін биолактіні дайындау алдында бірдей мөлшерде қосылады. Биолактіні құрғақ ұйытқыдан жасауға тыйым салынады.

Сұйық ашытқы былайша дайындалады: ішінде кептірілген ашытқы бар ауызы тығындалған құтының қылтасы спиртке батырылған мақта тампонмен сүртілуге тиіс. Тығыны алынғаннан кейін құтыға 2-5 мл (оның көлеміне байланысты)

стерильді сүт құйылады; құтының тығынын жауып, ашытқы толық ерігенге дейін 2-3 минут бойы шайқайды. Құтының ішіндегіні 25-30 мл стерильді жылы сүтпен қосып басқа құтыға ауыстырып құяды және $+36-40^{\circ}\text{C}$ температурада термостатқа құяды, ол ұйынды түзілгенше 5-8 сағат бойы ұсталынады.

Сұйық ашытқыны (оны алғашқы немесе аналық деп атайды) алғаннан кейін ашытқы дайындалады. Стерильді жылы сүтке 2-4% (100 мл сүтке 2-4 мл ашытқы) есебіне алғашқы ашытқы енгізіледі. Алынған екінші кезеңдік ашытқы 60-120 литр биолактіні дайындауға қолданылады.

Үлкен көлемде биолакт алу үшін үшінші кезеңдік ашытқы қолданылады, ол екінші кезеңдік ашытқыдан бірінші кезеңдік ашытқыға сәйкес дайындалады. Екінші және үшінші кезеңдік ашытқылар $+4-6^{\circ}\text{C}$ температурада сақ талады және 8-12 күн бойы биолакт дайындауға қолданылады.

16. Ірімшікке арналған ашытқы.

Сүзбені дайындау үшін лизофильді ашытылған сүт стрептококктарынан тұратын ашытқы қолданылады. Ашытқылар зертханалық және өндірістік болып б ө л і н е д і .

Зертханалық ашытқыны дайындау үшін екі литр сүт 121°C температурада және бір атмосфералық қысымда 15 минут бойы стерилизациядан өткізіледі және $+25^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылады. Құрғақ ашытқы салынған құтыға осы сүттен 5-7 мл құйылып және толық ерігенше араластырылады, содан кейін құтының ішіндегіні алдын ала дайындалған сүтке қосып араластырады. Ұйытуға қойылған сүт $+25^{\circ}\text{C}$ температурада ұйынды түзілгенше ұсталынады, ол 12-16 сағаттан кейін түзіледі. Ашытқы бөлмелік температурада ($+16-18^{\circ}\text{C}$) 2 сағат бойы ұсталынады, содан кейін салқындатылады және ауыстырып отырғызғанға дейін $+3-8^{\circ}\text{C}$ температурада сақтайды.

Алғашқы зертханалық ашытқыдан күнделікті ауыстырып отырғызатын зертханалық ашытқыны стерилденген сүтке 0,5-1,0% немесе 2-3% ашытқыны қосу арқылы дайындайды және ол режимде ұйытылады. Сүт тиісінше 10-12 немесе 8-10 сағатта ұйытылады.

Алғашқы және келесі зертханалық ашытқыны қайта қою күнделікті 7 күннен аспайтындай уақытта жүргізіледі. Содан кейін оны кептірілген ашытқының жаңа партиясынан қайта дайындайды.

Сүзбенің шағын көлемдегі порциясын өндірген кезде зертханалық ашытқыны қолдануға жол беріледі, үлкен көлемде өндірген жағдайда өндірістік ашытқы қолданылады.

Өндірістік ашытқыны дайындау үшін 0,5–тен 3% дейінгі көлемде зертханалық ашытқы стерилденген немесе пастерленген ($+92-95^{\circ}\text{C}$

температурада 20-30 мин. бойы) және $+30^{\circ}\text{C}$ артық емес температурада салқындатылған сүтке қосылады. Өндірістік ашытқы ауыстырып отырғызатын зертханалық ашытқыны дайындау режимімен дайындалады. Сүтті ұйыту ұзақтығы 10-12 сағат (ашытқы 0,5-1,0% болғанда) немесе 8-10 сағат (ашытқы 2,0-3,0% болғанда).

Дайын өндірістік ашытқы ұйығаннан кейін сүзбе дайындау үшін бірден қолдынылуы керек, олай мүмкін болмаған жағдайда ол $+3-10^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады және осы температурада 24 сағаттан артық емес уақытта сақталуға тиіс. Жаңадан ашытылған ашытқының қышқылдығы 85-900Т, дәмі және иісі-таза нәзік, шамалы қышқыл сүтті иісі; ұйынды тегіс, тығыз, кескеннен кейін сарысуы оңай бөлінетін; консистенциясы біркелкі болуға тиіс.

17. Майы ажыратылмаған сүт және кілегей.

Сүтханадан таратуға арналған майы ажыратылмаған сүтті бөтелкелерге құйып тығындайды, 3-тармақта көрсетілгендей жылылық өндеуден өткізеді, содан кейін салқындатып таңбалайды.

100 мл кілегейдің рецепті: 10% кілегейге 300 мл және 20% кілегейге 600 мл сүт.

Сүтті стерильді дәкемен сүзіп, $+37-40^{\circ}\text{C}$ қыздырып, содан кейін сепаратордан өткізеді. Алынған кілегейді бөтелкелерге құйып тығындап, осы қосымшаның 3-тармағына сәйкес жылылық өндеуден өткізеді және салқындатып, таңбалайды және $+37-+6^{\circ}\text{C}$ температурада 24 сағатқа дейін сақтайды.

18. Қайнатпа қосылған сүт.

200 мл өнімдегі В – күріш, В – сұлы және В - қарақұмық рецепті: сүт – 135 мл, қант шәрбаты - 5 мл, (күріш, сұлұ қарақұмық) қайнатпа - 60 мл.

Шикі сүтке салқындатылған қайнатпа және қант шәрбатын қосады. Қоспаны араластырады, бөтелкелерге құйып, тығындайды және осы ереженің қосымшаның 3-тармағына сәйкес жылылық өндеуден өткізеді, содан соң таңбалайды.

19. Айран.

Айранды бөлек үй-жайда дайындау керек.

1 л немесе 200 мл айранның рецепті: сүт - 950 немесе 190 мл, айран ашытқысы - 50 мл немесе 10 мл.

Айранды екі әдіспен дайындалуы мүмкін:

1) ($+92-+95^{\circ}\text{C}$ температурада) пастерленген және $+23-24^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылған сүтке ашытқы қосып, араластырады және стерильді бөтелкелерге құйып, тығындайды, таңбалайды және $+18-+22^{\circ}\text{C}$ температурада 10-12 сағатқа ұйынды түзілгенше ұстайды. Содан кейін $+8^{\circ}\text{C}$ жоғары емес

температурада жайлап салқындатады және 9-13 сағаттың ішінде бабына келіп жетіледі, технологиялық үрдісі аяқталғаннан кейін өнім өткізуге дайын деп е с е п т е л і н е д і .

2) сүт тығындалған бөтелкеде пастерленеді және $-23-24^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатып әр бөтелкелерге стерильді тамызғышпен ашытқыны тамызып, шайқайды, қайта тығындап, бірінші әдістегідей ұстайды.

Дайын айранның қышқылдығы 80-1000Т, майлылығы $-3,2\%$ болуы тиіс.

20. Қант қосылған айран.

200 мл қант қосылған айранның рецепті: сүт - 185 мл, айран ашытқысы - 10 мл, қант шәрбаты - 5 мл.

Пастерленген сүтке қант шәрбатын қосып араластырады және бөтелкелерге құяды, тығындайды және жылылық өңдеуден (осы қосымшаның 3-тармағы бойынша) өткізіледі. $+23-24^{\circ}\text{C}$ салқындатылған сүтке стерильді тамызғышпен айран ашытқысын қосып, араластырады және 10 -12 сағатқа $+18-22^{\circ}\text{C}$ ұйынды түзілгенге дейін қалдырылады. Содан кейін бөтелкедегі айран $+8^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада жайлап салқындатады және 9-13 сағатқа бабына келтірілуге қалдырылады, содан кейін өткізуге дайын деп есептелінеді. Айран бар бөтелкені т а ң б а л а й д ы .

21. Қайнатпа қосылған айран.

200 мл В – айранның рецепті: айран - 135 мл, 60 мл күріш қайнатпасы, қант шәрбаты - 5 мл.

Айран бар бөтелкелерге пастерленген, салқындатылған қоспа қайнатпасы мен қант шәрбатын қосады. Қоспаны араластырып, тығындайды және таңбалайды.

Айранның негізінде дайындалған қоспа $+3-6^{\circ}\text{C}$ температурада сақталады. Өнімнің қышқылдығы 100-1200Т, майлылығы $-2,1\%$ шамасында болуы тиіс.

22. Биолакт - 1.

Биолактты дайындау үшін пастерленеген 5% қант қосылған сүтке 2-4% ашытқы қосылады және термостатта немесе жылы жерде $+35-40^{\circ}\text{C}$ температурада 3,5-5 сағат бойы ұйындыны түзілгенше ұстайды. Биолактан ұйындысы түзілгеннен кейін қышқылдығы 75-850Т жеткенше тағы да термостатта бір – бір жарым сағат ұстайды, содан кейін өнімді $+8-10^{\circ}\text{C}$ салқын суда салқындатады және 8-18 сағатқа тоңазытқышта бабына келгенше ұстайды. Қажет болған жағдайда биолақты тоңазытқышта 24 сағат бойы сақтауға болады.

Өнімді сүтке ашытқы қосылғаннан кейін, сондай-ақ өнім біржола ұйығаннан кейін ыдысқа құйып қораптауға болады.

23. Биолакт - 2.

Биолакт - 2 дайындау үшін құрамында 0,01% күкірт қышқылды мыс. 0,06%

сүтқышқылды темір, 0,5% никотин қышқылы және 5% аскорбин қышқылы бар ерітіндіні қолданылады. Өнімнің дайындау технологиясы мынадай кезеңдерден тұрады: сүтке 5% қант қосады, оны толық ерігенше араластырады, содан кейін 1 литрге 12 мл есебінен микроэлемент ерітіндісін қосады. Содан кейін қоспаны + 93-95⁰С температурада 5 минут бойы пастерлейді және +30-+40⁰С дейін салқындатады. Салқындатылған сүтке (2-4%) жұмысқа арналған ашытқы қосылады және 0,1% мөлшердегі витамин қоспасы (1 л-ге 10 мл) қосып, қайта араластырады .

Ұйытылған сүт термостатта +37-+40⁰С температурада 4-6 сағатқа ұйынды түзілгенше және қышқылдыққа жеткізілгенше 75-85 Т ұсталынады, содан кейін +5-7⁰С дейін салқындатылады және сол температурада 5-8 сағатқа бабына келгенше ұстайды. Дайын өнімнің қышқылдығы Тернер бойынша 95 -105⁰С мөлшерде болуға тиіс .

Қажет болған жағдайда өнімді 24 сағат бойы тоңазытқышта сақтауға болады.

24 . Ацидофильді сүт .

1 л немесе 200 мл рецепті: майы ажыратылмаған: - 950 мл немесе 190 мл, ашытқы - 50 мл немесе 10 мл .

Ацидофильді сүт екі әдіспен дайындалуы мүмкін:

1) пастерленген және +37-+40⁰С дейін салқындатылған сүтке ашытқы қосады . Сүт араластырылады, бөтелкелерге құйылады, таңбаланады және +37-38⁰С температурада 3-4 сағатқа термостатқа ұйығанша қойылады. Ұйытылған сүт салқындатылады .

2) сүт тікелей бөтелкелерге құйылып, тығындалып күйде пастерленеді және + 37-40⁰С температурада салқындатылады. Содан кейін әр бөтелкеге ашытқы құяды, араластырылады, таңбаланады және бірінші әдістегідей ұсталынады.

Дайын өнімнің қышқылдығы 80⁰С, майлылығы 3,2 % болуы керек.

Ацидофильді сүт (5%) қант шәрбатымен де дайындалуы мүмкін.

25 . Ацидофильді сықпа .

100 г рецепті: сүт - 525 мл, ашытқы - 25 мл, қант шәрбаты - 5 мл.

Пастерленген және +40⁰С салқындатылған сүтке ашытқы қосады.

Сүтті жақсылап араластырып, 45⁰С термостатқа тығыз ұйынды түзілгенше 3 сағатқа қояды. Осы уақытта сүтті 2 рет араластырады. Термостаттан кейін ацидофильді сүт стерильді тығыз кенеп қапқа ауыстырып салынады және стерильді ыдысқа сорғалап аққанша ұсталынады. Содан кейін ұйындыға жаңадан қайнатылған және салқындатылған қант шәрбітін қосады.

Қоспа стерильді қасықпен араластырылады және стерильді стаканға салынады, стерильді жарғақпен жабылып және таңбаланады.

Сүзбе қышқыл және тұщы болып дайындалуы мүмкін.

100 г тұщы сүзбе рецепті: сүт - 600 мл, сүтқышқылды кальций - 2,4 г немесе 20% хлорлы кальций ерітіндісінен - 6 мл.

Салқын пастерленген немесе қайнатылған сүтке сүт қышқылды кальций немесе хлорлы кальций ерітіндісін қосады. Сүт араластырылады және қайнауға дейін жеткізіледі, содан кейін бөлменің температурасында сарысу бөлінгенше салқындатылады. Сарысуды ваннадан сифон немесе штуцер арқылы шығарып және сыйымдылыққа жинайды. Ұйындыны пресс-арбада тығыздау үшін бөз немесе лавсан қалтаға құяды. Арнайы жабдық болмаған жағдайда алынған тұщы сүзбені бөз немесе дәке қапшыққа құйып және нығыздайды. Нығыздалған сүзбе 4-60⁰С дейінгі температурада салқындатылады және стерильді жарғақ стаканға немесе пакетке бөлшектеп салынады. Пергамент кептіргіш шкафтарда +120⁰С температурада 30-40 минут стерилденеді.

100 г. қышқыл сүзбенің рецепті: сүт - 600 мл, ашытқы - 30 мл.

Пастерленген немесе қайнатылған сүт +25⁰С дейін салқындатылады, ірімшік жасау үшін ашытқымен ашытылады, жақсы араластырылады және сол температурада 6-10 сағатқа ұйытуға қалдырылады. Сүзбелік ашытқы болмай қалған жағдайда айран ашытқысын қолдануға болады. Ұйытқы будың немесе судың +70-75⁰С температурасында пісіріліп және мөлдір сарысу бетіне шыққанша көрсетілген температурада 30 минут ұсталынады. Алынған қоспаны стерильді елекке аударады және оны стерильді дәкемен жауып, шамалап сығады және стерильді қасықпен сол елеуіште үккілейді.

Дайын сүзбені стерильді стаканға бөлшектеп салып, бетін стерильді пергаментпен жабады және таңбалайды.

Қышқыл сүзбе майсыз сүзбе түрінде дайындалуы мүмкін, ол үшін сепаратордан алынған майсыз сүтті қолданылады. Майсыз 100 г ірімшікті алу үшін 800 мл майсыз сүт және 30 мг ашытқы керек. Майсыз сүзбе мен майлы сүзбені дайындау әдісі бірдей.

Дайын сүзбенің қышқылдығы шамамен 100-1300Т, майлылығы 14%. болуға тиіс

Балаларға арналған « Шипагер» сүзбесі.

100г рецепті: сүт - 600 г, ашытқы - 30 г, сүтқышқылды калций - 2,4 г немесе хлорлы калций - 6 мл 20% ерітінді, витаминдер: С - 5,0 г; В - 0,04 г; В - 0,04 г; В - 0,003 г .

Майлылы 3,5% дейін нормаланған сүт пастерлеуге немесе қайнатылуға жатады, салқын кезеңде 30⁰С дейін ал, жылы кезеңде 28⁰С дейін салқындатылады және сүтқышқылдық стрептококктың таза культурасынан

алынған ашытқымен ашытылады. Содан кейін қоспаны араластырып және сол температурада 3-4 сағатқа қалдырылады. Алынған ұйытқы +70-+75⁰С температурасында пісіріледі, +20-+22⁰С температураға дейін салқындатылады. Түзілген сарысу ваннадан сифон немесе штуцер арқылы шығарылып және сыйымдылықта жиналады. Ұйытқы бөзден немесе лавсан қалтаға құйылып және сарысуды бөліп алу үшін пресс-арбаны қолданып пресстеуге жіберіледі. Арнайы жабдық болмаған жағдайда алынған массаны қапшыққа құяды және тартып нығыздайды. Нығыздалған сүзбе қоспасына қосылатын енгізетін ерітінді витаминдерін С, В1 В2 Вс, жақсылап араластырылады, дайын сүзбе +4-+6⁰С дейін салқындатылады, содан кейін стерильді стаканға бөлшектеп салып бетін стерильді пергаментпен жауып таңбалайды.

Дайын сүзбенің қышқылдығы 700Т болуға тиіс (хлоркальций әдісімен дайындалған) және 1500Т майлылығы - 15%.

27. Сүзбе, қарақұмық сүзбесі.

100 мл рецептi: тұщы сүзбесіз немесе қышқыл - 30 г, қайнатпа - 65 мл, қант ш ә р б а т ы - 5 м л .

Екі рет стерильді елекке үкiленген сүзбеге бiртiндеп, үздіксіз араластыру арқылы пастерленген, салқындатылған күрiштiң қоспасын немесе қарақұмық қайнатпасын және қант шәрбатын қосады.

28. Майда жарма ботқасы.

100 г 5% ботқаның рецептi: сүт - 50 мл, жарма - 5 г, қант шәрбаты - 2,5 г, тұз ерiтiндiсi - 0,5 мл, су - 70 мл.

Ботқа плитада немесе булы қазанда пісіріледі. Суға тұз ерітіндісін қосады, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін үздіксіз араластыру барысында елек арқылы өткізілген майда жарманы сеуіп қосады. Жарма 15 – 20 минутта пісіп дайын болғанда, бөгіп оған ыстық сүт және қант шәрбаты қосылады. Қоспа мұқият араластырылады, бiртектi қоспа алғанша былғай отырып шайқайды және ыстық түрiнде бөтелкеге құйып, тығындалады, жылылық өңдеуден өткізіліп таңбаланады.

100 мл 10% ботқаның рецептi: сүт - 100 мл, жарма - 10 г, қант шәрбаты - 2,5 мл, тұз ерiтiндiсi - 0,5 мл, су - 97 мл.

Суға сүттің жалпы мөлшерінің төрттен бiр бөлігі, тұз ерітіндісі қосылып, қайнатылады. Содан кейін үздіксіз араластыру барысында елек арқылы өткізілген майда жарма сеуіп қосылады. Жарма пісіп дайын болғанда оған ыстық , қайнамаған сүттің, қант шәрбатының қалғаны қосылып қайнатылады. Ыстық ботқа стерильді өлшегішпен стерилді стаканға салынады, содан кейін стерилді жарғақпен жабылып, салқындатылады және таңбаланады.

29. 10% ұннан жасалған ботқа (күрiштен, сұлыдан, қарақұмық).

100 мл рецептi: сүт - 100 мл, ұн - 10 г, қант шәрбаты - 2,5 мл, тұз ерiтiндiсi - 0,5 мл, су - 23 мл.

Ұн таза құрғақ қаңылтыр табада ашық сары түске дейiн кептiрiледi, салқындатылады және електен өткiзiледi. Сүт қайнауға дейiн жеткiзiледi және қайнаған сүттi үздiксiз араластыру арқылы алдын-ала 20 г жылы суға араластырылған 10 г күрiш, сұлы, қарақұмық ұны немесе ұн қоспасын қосады. Сүт пен ұнды тұрақты араластыру арқылы 5 минут қайнатады. Қайнаған ботқаға қант шәрбатын және тұз ерiтiндiсiн қосады. Ыстық ботқа стерильдi өлшегiшпен стерильдi стақанға салынады, стерильдi жарғақпен жабылып, салқындатылады және таңбаланады.

30. Киселдер.

Жаңа пiскен жидектiң (мүк жидек, қара қарақат, таңқурай, қарлыған және тағы басқа) 100 мл киселiнiң рецептi: жидек - 15г, қант шәрбаты (жидекке байланысты) - 10-15 мл, картоп ұны - 4 г, су - 90 мл.

Жидек тазартылады, електе салқын сумен жуылады, және қайнаған сумен шайылып, ағаш қасықпен немесе келсаппен ажыратылады. Сығылған шырын шыны банкiге құйылады, қақпақпен жабылып және суық жерге қойылады. Жидектен алынған сығынды кастрюльге қайта құйылады, жеткiлiктi көлемде су құйылады және қайнауға дейiн жеткiзiледi, содан кейiн дәкемен немесе елекпен сүзiледi. Қайнатпаның бiр бөлiгiн салқындатады және оған картоп ұнын араластырады. Кастрюльдегi қайнатпаға қант шәрбатын қосады, араластырады және қайнауға дейiн жеткiзедi. Қайнатпаны үздiксiз араластырып, содан кейiн оған салқындатылған картоп ұнын қосып араластырады. Киселдi қайнағаннан кейiн түсiрiлiп оған сығылған шырын құйылады және стерильдi бөтелкелерге құйылып, тығындалады, салқындатылады және таңбаланады.

100 мл пiспеген жидек (қаражидек, қара қарақат, шие және тағы басқалары) киселiнiң рецептi: пiспеген жидек - 10 г, су - 100 мл, қант шәрбаты (жидек тазалығы) - 10-15 мл, картоп ұны - 4 г.

Тазартылған және салқын сумен жуылған жидекке салқын су құйылады және оны бiрнеше сағатқа дейiн демдейдi, содан кейiн елекке немесе дәкеге салып сығады. Қоспаға қант шәрбатын қосып араластырады және қайнауға дейiн жеткiзедi. Содан кейiн оған картоп ұнын қосып араластырады. Киселдi қайнауға дейiн жеткiзiп, стерильдi бөтелкелерге құяды, тығындайды, салқындатады және таңбалайды.

100 мл жаңа пiскен алма киселiнiң рецептi: жаңа пiскен алма - 50 г, қант шәрбаты - 10 мл, картоп ұны - 4 г, су - 65 мл.

Жуылған алма жұмсарғанша қайнатылады және елек арқылы үккiленедi. Үккiленген масса қайнағанда оған қант шәрбөтiн қосып араластырады және белгiлi мөлшерде су құяды. Барлық қоспаны араластырып, қайнауға дейiн

жеткізеді, содан кейін оны үздіксіз араластырып картоп ұнын қосады. Киселді қайнауға дейін жеткізіп, оттан түсіреді және стерильді бөтелкелерге құйып салқындатады және таңбалайды.

100 мл өрік қағы киселінің рецепті: өрік қағы - 25 г, қант шәрбаты - 10 мл, картоп ұны - 4 г, су - 100 мл.

Жуылған өрік қағын жұмсарғанша қайнатады және елек арқылы үккілейді. Үккіленген қоспа қайнағанда оған қант шәрбатын қосып араласатырады және оған қажетті мөлшерде су құяды. Барлық қоспаны араластырып, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін оны үздіксіз араластырып, картоп ұнын қосады. Киселді қайнауға дейін жеткізіп, оттан түсіреді және стерильді бөтелкелерге құйып, тығындап, салқындатады және таңбалайды.

31. Жеміс тұндырмасы.

100 мл тазаланған кептірілген итмұрын жеміс сусынының рецепті: итмұрын жемісі - 5 г, қант шәрбаты - 5 мл, су - 95 мл.

Итмұрын жемісін өзексіз салқын суға жуады да, қайнаған суға езіп эмальды ыдысқа құяды. Содан кейін жемісті қақпағын жауып 10 минуттай қайнатады, содан кейін бөлме температурасына 3 сағатқа тұндыруға қояды. Содан кейін жеміс тұндырмасына стериль материалмен стерильді ыдысқа сүзеді, оған жаңа қайнатылған қант шәрбатын қосады. Сусын жақсы араластырылып, стерильді бөтелкелерге құйылады, тығындалып және таңбаланады.

Итмұрынның тұтас жемістерінен немесе құрғақ қарақаттан жасалатын 100 мл сусынның рецептурасы: итмұрын жемісі немесе құрғақ қара қарақат - 10 г, су - 96 мл, қант шәрбаты - 50 мл.

Құрғақ жемістерді салқын сумен жуады және қайнаған суға езіп эмальды ыдысқа құяды. Содан кейін жемісті қақпағын жауып 10 минуттай қайнатадыда, бөлмелік температурада 14 сағатқа тұндыруға қалдырады. Содан кейін жеміс тұндырмасын стерильді материалмен стерильді сыйымдылыққа сүзіп, оған қайнатылған қант шәрбатын қосады, жақсылап араластырылып, стерильді бөтелкеге құяды және тығындайды.

Ескерту: Балаларға арналған басқа тағамдардың түріне бекітілген үлгіде нормативтік-техникалық – қауіптілігіндегі құжаттама әзірленуі керек.

«Балалардың сүт асханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық

ережелеріне 5-қосымша

Нысан

Балалар сүт асханасының жұмысшыларын медициналық тексерудің қорытындыларын тіркеу журналы

Өндіріс меңгерушісі

(аты - жөні, әкесінің аты)

р/с №	Аты, тегі, әкесінің аты	лауазымы	күні/айы						
			1	2	3	4	7	...	30
			дені сау	демалыс	сырқаты	демалысы	Жұмыстан босатылуы		
1									
2									
3									
4									

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