

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 19 тамыздағы N 656 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 14 қыркүйектегі Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6483 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 5) тармақшасына және 145-бабының 1), 2), 3), 6), 8), 18), 20), 27), 28), 32) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған «Қоғамдық тамақтану объектілеріне 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 министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз етсін.

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

4. «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі № 569 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2526 болып тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Жауапты хатшысы Б.Н. Садықовқа жүктелсін.

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

Министр Ж. Досқалиев
Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2010 жылғы 19 тамыздағы
№ 656 бұйрығымен
бекітілген

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі

1. Жалпы ережелер

1. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, сатумен, сондай-ақ оларды пайдалану үшін орындарды ұсынумен байланысты кәсіпкерлік қызметпен айналысатын жеке тұлғаларға және меншік нысанына тәуелсіз заңды тұлғаларға арналады.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) қоғамдық тамақтану – қызметі тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және пайдалануды ұйымдастырумен байланысты кәсіпкерлік қызмет;

2) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) - тамақ өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және пайдалануды ұйымдастыру бойынша объект;

3) шағын өнім өндіретін қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – шағын өнім өндіретін объект) - орын саны елуге дейін, жұмысшы персонал саны оннан аспайтын объект. Осы объектілерде тамақ дайындау бойынша негізгі өндірістік процесс учаскелік бөлу принципі бойынша бір үй-жайда шоғырланған;

4) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен байланыста болатын материалдар мен бұйымдардың сапасына және қауіпсіздігіне, олардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ өнімдерін, материалдарды және бұйымдарды кәдеге жарату немесе жою жағдайларына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық ережелер мен нормалар және басқа да нормативтік құқықтық актілер;

5) дайындаудың жоғарғы деңгейі - қолдануға дайын тамақтар, азық-түліктер және жартылай дайын өнімдер;

- 6) түсіру орны - азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін қабылдайтын
о р ы н ;
- 7) 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 ;
- 8) аспаздық бұйымдар - тікелей тамаққа пайдалануға арналған, термикалық
өңдеуден өткен тамақ өнімдері;
- 9) жұмсақ балмұздақ - фризерде дайындалған және тез мұздататын камерада
ұсталмаған, сүттен жасалған өнім;
- 10) овоскоп (жұмыртқа тексергіш) – (овоскоп) арнайы құрал арқылы электр
шамының жарығымен жұмыртқаның сапасын анықтау;
- 11) тағамдық өнімдер - адам тамаққа пайдаланатын, оның ішінде балалар
тағамы, шөлмекке құйылған су, алкоголь өнімдері, сағыз, сондай-ақ азық-түлік
шикізаттары және биологиялық активті қоспалар түрінде табиғи немесе өңдеуден
ө т к е н ө н і м д е р ;
- 12) жартылай дайын өнімдер – алдын ала жылумен өңдеу арқылы
дайындалған шикі тамақ өнімдері;
- 13) азық-түліктік шикізаты - өсімдіктен, жануардан алынған,
микробиологиялық, минералдық, жасанды жолмен алынған шикізаттар және
тамақ өнімдеріне пайдаланылатын су;
- 14) тауарлық көршілестік - шикі және піскен өнімдерді бірге сақтауды және
өткізуді болдырмау, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін
бөгде иісті сіңіруіне жол бермеу жағдайлары;
- 15) тез тоңазытатын камера - минус 28 Цельсий градус (бұдан әрі - $^{\circ}\text{C}$) және
одан төмен температуралық режимдегі үй-жай;
- 16) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзім ішінде
тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы талаптарын қажет ететін
т а м а қ ө н і м д е р і ;
- 17) санитариялық тұрғыдан жарамсыздық - технологиялық операциялар
барысында, тасымалдау және жинау ережелері бұзылуы салдарынан туындаған
өнімдегі өзгеріс, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін
болдырмайтын оның органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгеруі
а р қ ы л ы ө н і м н і ң б ұ л і н у і ;
- 18) санитариялық күн - үй-жайларды толық тазартуға және жабдықтар мен
мүкамалдарды жууға, қажет болған кезде дезинфекциялау, дезинсекциялау,
дератизациялау жүргізуге арналған арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір
р е т) ;
- 19) технологиялық жабдық - өндірістің жұмыс істеуіне қажетті механизмдер,
машиналар, құрылғылар, құралдардың жиынтығы;

20) толық дайындау орны - жартылай дайын фабрикаттардан дайын тамақ дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

21) меланж - жұмыртқаның белоктары мен сарысының тоңазытылған қоспасы ;

22) сақтау мерзімі – тамақ өнімінің нормативтік құжаттарда көрсетілген, белгіленген сақтау шарттарын сақтаған кезде өздерінің барлық қасиеттерін сақтау кезеңі ;

23) жарамдылық мерзімі - белгіленген уақыт өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз деп саналатын уақыт кезеңі;

24) санитариялық киім - шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан сақтауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиыны ;

25) рұқсат етілген шекті шоғырланушылық (бұдан әрі – РЕШШ) - барлық жұмыс өтілі барысында, күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайының ауытқуын болдырмауы тиіс зиянды өндірістік факторлардың деңгейлері.

2. Тамақтану объектілерін орналастыруға қойылатын талаптар

3. Тамақтану объектілерін орналастыруға, жер учаскесін беруге, құрылысына және реконструкциялауға арналған жобалық құжаттарды бекітуге, пайдалануға беруге санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болған кезде жол беріледі .

4. Тамақтану объектілері бөлек тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда, тұрғын үйлер мен қоғамдық ғимараттарға жапсарлас салынған үй-жайларда, ауданы 700 шаршы метрден (бұдан әрі - м²) астам болмайтын ғимараттардың бірінші қабаттары мен цокольды қабаттарында, сондай-ақ өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағында орналасуы мүмкін. Бұл ретте, қоғамдық тамақтану объектілермен қатар не олардың үстінде орналасқан адамдардың өмір сүру, демалу, емделу, еңбек етуінің санитариялық-гигиеналық жағдайлары төмендемеуі тиіс .

5. Тұрғын үй ғимараттарында орналасқан тамақтану объектілерінде ғимараттың тұрғын үй бөлігінен оқшауланған есігі және көшіру есіктері болуы көзделеді. Азық-түліктік шикі заты мен тамақ өнімдерін тұрғын үйлердің ауласы жағынан қабылдауға жол берілмейді. Өнімдерді тиеуді терезелері жоқ тұрғын үйлердің артқы есігінен, арнайы тиеу үй-жайлары болған кезде магистральдар жағынан жерасты туннельдерінен орындау керек. Өндірісі шағын объектілер үшін оның жұмысы басталғанға дейін негізгі кіретін есіктен тиеуге жол беріледі.

6. Тұрғын үй ғимараттарының бірінші қабаты терезесінің астына және тротуарларға тамақтану объектілерінің жазғы алаңдарын орналастыруға, тамақ дайындайтын технологиялық жабдықты және дыбыс шығаратын аппаратураны орнатуға жол берілмейді.

7. Тамақтану объектілерінде тұрғын үй-жайларын, қоғамдық тамақтанумен байланысы жоқ жұмыстар және қызметтерді орналастыруға, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

8. Тамақтану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, онда көлікті уақытша қоюға арналған алаңдар, қоқыстарды жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орнатуға арналған асфальтталған немесе бетондалған алаң көзделеді. Контейнерлер алаңның жиегінен кемінде бір метр (бұдан әрі – м) қашықтықта орнатылады. Қоқыс жинағыштың алаңы тамақтану объектілерінен және тұрғын үйлердің есіктері мен терезелерінен кемінде 25 м қашықтықта орналастырылады. Қоқыс жинайтын алаңдарды жергілікті атқарушы органдардың келісімі бойынша және санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде жалпы аулалық қоқыс жинауға арналған алаңдарда орналастыруға жол беріледі.

9. Алаңнан қоқыс контейнерлердің 2/3 көлемі толған кезде шығарылады, контейнерлер тазартылады және жұмыстың аяғында кальцийленген соданың 1% ыстық ($45-50^{\circ}\text{C}$) ерітіндісімен немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да жуу заттарымен жуылады.

3. Сумен жабдықтауға және кәрізге қойылатын талаптар

10. Тамақтану объектісі орталықтандырылған ыстық және салқын сумен, сумен жабдықтаумен, кәрізбен қамтамасыз етіледі.

11. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық және ауыз су қажеттілігі үшін пайдаланылатын су ауыз суға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

12. Өндірістің қажеттілігін қамтамасыз ететін, пайдаланылатын судың көлемі осы санитариялық ережеге 1-қосымшаға сәйкес су шығыны нормаларына сай болуы тиіс.

13. Су құбыры жоқ елді-мекендердегі тамақтану объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көзі санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде таңдап алынады. Сумен жабдықтау көздері болмаған кезде жеткізу қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған, арнайы таңбаланған сыйымдылықтарда жүргізілетін тасымалданатын суды пайдалануға жол беріледі.

14. Суды сақтауға арналған сыйымдылықтың түрін

техникалық-экономикалық есептеулердің және санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде анықталады. Ауыз судың қорын сақтауға арналған сыйымдылық орналастырылатын үй-жайлар оқшауланады және тазалықта ұсталады.

15. Ауыз суды тасымалдауға және сақтауға арналған сыйымдылықтарды он күнде кемінде бір рет жуады, дезинфекциялайды.

16. Дезинфекциялау Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау заттарымен, оларға қоса берілетін нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

17. Ыстық және салқын су барлық жуатын ванналарға және раковиналарға, сондай-ақ қажетті технологиялық жабдыққа араластырғышы орнату арқылы жүргізіледі. Ыстық судың тарату нүктесіндегі температурасы 65°C -ден төмен болмауы тиіс.

18. Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

19. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде жуу үй-жайларында су жылытқышты орнату көзделеді.

20. Тамақтану объектілері өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын сулары үшін кәріздеудің бөлек жүйелерімен жабдықталады.

21. Кәрізденбеген елді-мекендерде объектілерді орналастыру кезінде өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын суларды шығару үшін бөлек жергілікті кәріз құрылғысы көзделеді. Ағын суларды қабылдау жерасты бетондалған су өткізбейтін сыйымдылықта жүзеге асырылады. Ауладағы дәретхана мен жерасты бетондалған су өткізбейтін сыйымдылық өндірістік үй-жайлардан кемінде 25 м қашықтықта орналастырылады.

22. Өндірістік жабдық және жуатын ванналар кәріз желісіне қабылдаушы құйылатын жердің бетінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі - мм) ауалық ажыраумен қосылады. Ішкі кәріздің су ағынын жинайтын барлық қабылдағыштарының гидравликалық жапқыштары (сифондар) болуы тиіс. Ағынды суларды ашық су қоймаларына және аумаққа жақын жерлерге жіберуге, сондай-ақ су қабылдайтын құдықтар салуға жол берілмейді.

23. Ішкі кәріз желілерін түстіктену залдарының, өндірістік және қойма үй-жайларының төбелерінің астына төсеуге жол берілмейді. Өндірістік және қойма үй-жайларында кәріздің тік су ағар жолын қайта ашылмайтындай етіп сыланған қораптардың ішімен жабады.

24. Қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының төбелерінен өтетін санитариялық тораптардың, себезгі бөлмелерінің едендері, кәріздің және су құбырлық судың тік ағары орналасқан орындар су өтпейтіндей материалдардан

к о з д е л е д і .

25. Барлық өндірістік цехтар, жуатын бөлмелер, дефростерлер тамақтың қалдықтарын сақтайтын камера траптарымен жабдықталады.

26. Барлық стационарлық тамақтану объектілері келушілер қолдарын жууға арналған раковиналармен жабдықталады. Тамақтану сол жерде жүзеге асырылатын және отырғызу саны жиырмадан астам болатын объектілерде келушілер мен персоналдардың дәретханаларын біріктіруге жол берілмейді. Дәретханаға кіре берісте еден жууға су алу үшін, еденнен 0,5 м деңгейде орналасқан кран көзделеді.

27. Тез қызмет көрсететін объектілер (жазғы алаңдар, кәуап, чебурек, пирожныйға арналған орындар, сауда палаткалары, павильондар, палаткалар, демалыс аймақтарында жазғы мезгілде және жаппай серуендеу кезінде мейрам күндерінде сыртқа шығарылып үстелдерде сатылатын сауда орындары) қоғамдық дәретханалармен немесе биологиялық дәретханалармен жабдықталған орындарға орналастырылады.

4. Тамақтану объектілерінің жұмыс жағдайларына қойылатын талаптар

28. Тамақтану объектілерінің шығаратын өнімдерінің ассортименті тамақтану объектісінің типіне, қуатына, оған бөлінген үй-жайлардың жиынтығына және оның тоңазыту және технологиялық жабдықтармен жабдыкталуына сәйкес әзірленеді.

29. Өндірістік, қосымша және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар сыртқа тарату механикалық желдеткішімен жабдықталады.

30. Қоғамдық тамақтану объектілерінің сыртқа тарату желдеткішін тұрғын үй және қоғамдық ғимараттарының желдеткіш жүйелерімен біріктіруге жол берілмейді. Тұрғын үй және қоғамдық ғимараттарға жапсарлас салынған тамақтану объектілерін механикалық жолмен іске қосылатын сыртқа тарату желдеткішімен жабдықтау кезінде шуға қарсы іс-шаралар жүргізу көзделеді.

31. Кондитерлік өнімдерді әзірлейтін үй-жайлардың тарату желдету жүйесі шаңсүзетін және бактерицидті сүзгімен орындалады. Желдету жүйелерінің саңылаулары майда көзді полимерлі тормен жабылады.

32. Тұрмыстық үй-жайлар табиғи іске қосылу арқылы сору желдеткішінің дербес жүйесімен жабдықталады.

33. Жүк тиелетін үй-жайлар, вестибюльдер жылу беретін шымылдыкпен жабдықталады.

34. Ылғал, жылу және газдардың бөлу көзі болып табылатын жабдық және жуатын ванналар жергілікті сорып айдайтын желдеткіш жүйелерімен

жабдықталады. Шағын өнім өндіретін объектілерде бірінен соң бірі ашылуы қамтамасыз ететін табалдырықтың енімен бірдей екі есіктің құрылғысына жол беріледі.

35. 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.

36. Осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға сәйкес өндірістік үй-жайлардағы ауаның зиянды заттарының шекті рұқсат етілген шоғырлануынан артуына жол берілмейді.

37. Тамақтану объектісі орталықтанған жылу жүйесімен жабдықталады. Жылытудың барлық жылыту құралдары шаңнан тазалауға ыңғайлы болуы тиіс. Жылыту құралдарын тоңазыту жабдығымен қатар орналастыруға жол берілмейді. Орталықтанған жылыту болмаған кезде жергілікті жылытуға (от жағу, жылыту құралдары) жол беріледі.

38. Тамақтану объектісінде табиғи және жасанды жарық көзделеді.

39. Шамшырақтар қорғаныш арматурамен жабдықталады немесе плафонмен жабылады. Өндірістік үй-жайларды және қоймаларды жарықтандыру үшін ылғалдан-шаңнан қорғанышы бар шамшырақтар қолданылады.

40. Шамшырақтарды плитаның, технологиялық жабдықтың, бөлшектеу үстелінің үстіне орналастыруға жол берілмейді. Жұмыс орындары шағылысуды болдырмайтын қосымша жарық көздерімен жабдықталады.

41. Жарықтандыру құралдары, арматуралар, терезелердің және жақтаулардың шыны орнатылған беттері тазалықта ұсталады және ластануына байланысты тазартылады.

42. Өндірістік үй-жайларды жобалау, реконструкциялау және пайдалану кезінде шудан қорғайтын мынадай іс-шаралар орындалады: үй-жайларды дыбыс өткізбейтін құрылыс материалдарымен 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 сантиметр (бұдан әрі - см) ара қашықтықта аспалы төбе жапқыш құрылғыларын қондыру.

5. Үй-жайлардың құрылғысына және күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

43. Үй-жайларды көлемді-жобалау және конструкциялық шешімдері шикі заттың, шикі жартылай дайын фабрикаттардың және дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама қарсы ағыны, сондай-ақ келушілер мен персоналдың қарама қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық

процесстердің ағыны көзделеді.

44. Шағын өнім өндіретін объектілерде осы санитариялық ережеге 3-қосымшаға сәйкес үй-жайлар жиыны бар бөлек жұмыс аймағын бөлу арқылы бір үй-жайда технологиялық процесстер жүргізу жол беріледі.

Асханалық, шәй ыдыстарын, көп рет қолданылатын құралдарды қолдану кезінде ыдыс жуатын машина көзделеді.

45. Өндірістік үй-жайлардың қабырғалары кемінде 1,8 м биіктікте қаптайтын плиталармен немесе ылғалды тазарту және дезинфекциялауға төзімді басқа да материалдармен әрленеді, қойма үй-жайлары 1,8 м биіктікте ылғалға төзімді сырмен боялады. Едендер адам жүргенде сырғанамайтын, соққыға төзімді материалдардан жасалады және құйылатын траптарға қарай еңіс болады. 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 жабдықталады.

Кондитер цехының өндірістік және қосымша үй-жайларының төбесі мен қабырғасын бояу жылына кемінде бір рет жүргізіледі. Түстіктену үй-жайларының ішін әрлеу үшін жууға және дезинфекциялауға төзімді материалдар пайдаланылады.

46. Салқын тамақтарды, жұмсақ балмұздақты дайындауға арналған цехтарда, кондитерлік цехтарда бактериоцидті шамдар орнатылады.

47. Өндірістік цехтарда сынатын заттарды, айналарды, бөлмеде өсетін өсімдіктерді сақтауға жол берілмейді. Барлық үй-жайлар тазалықта ұсталады. Өндірістік цехтарда жуу және дезинфекциялау заттарын қолдана отырып, күнделікті жинау жүргізіледі. Әр келушіден кейін түстіктенетін үстелді тазалау жүргізіледі.

48. Үй-жайларды күрделі тазалау мен дезинфекциялау айына кемінде бір рет жүргізіледі.

49. Қоғамдық тамақтану объектілерінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Дератизациялау және дезинсекциялау іс-шараларын, аталған қызмет түрін жүргізуге лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

50. Өндірістік, қоймалық, қосымша үй-жайларды, дәретхананы жинау үшін бөлек орындарда сақталатын бөлек мұкаммал керек-жарақтар бөлінеді. Дәретханаларды жууға арналған мұкаммалының белгілік бояуы болады және бөлек сақталады.

Ауысым соңында жинау аяқталғаннан кейін, жинау мұкаммалы жуу және дезинфекциялау заттары пайдаланыла отырып, жуылады және кептіріледі.

51. Өндірістік, қосымша, қоймалық және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық жұмыскер, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын қызметкерлердің өздері не осы мақсат үшін арнайы бекітілген тұлғалар жүргізеді.

Дәретханаларды жинау үшін жеке персонал бөлінеді.
52. Объектілерде Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттары қолданылады. Жуу және дезинфекциялау заттары арнайы бөлінген орында дайындаушының ыдысында сақталады.

6. Жабдыққа, мүкаммалға, ыдысқа қойылатын талаптар

53. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкаммал, ыдыс Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуы тиіс.

54. Жабдықтарды орналастыру технологиялық процесстің ағынын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қолжетімдік мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс.

55. Етті, балықты, көкөністерді және басқа өнімдерді бөлу үшін таңбаланған бөлек пышақтар және бөлшектеу тақтайшалар пайдаланылады. Бөлшектеу тақтайшалары және пышақтар оларда өңделетін өнімдерге сәйкес таңбалаынады: «ШЕ» - шикі ет, «ШБ» - шикі балық, «ШК» - шикі көкөністер, «ПЕ» - піскен ет, «ПБ» - піскен балық, «ПК» - піскен көкөністер, «ЕГ» - етті гастрономия, «БГ» - балық гастрономиясы, «К» - көк, «АК» - ашытқан көкөністер, «Н» - нан.

56. Шикі етті және дайын өнімді бөлшектеу мүкаммалы арнайы бөлінген орында бір бірінен бөлек сақталады.

57. Бөлшектеу тақтайшалары, ет және балық кесуге арналған науалар жатық жонылған, ойықсыз және саңылаусыз, ағаштың қатты түрінен дайындалады. Етті кесуге арналған науа арнайы тұғырға орнатылады және күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады және тұз себіледі. Қайта-қайта науаны арамен к е с і п ж ә н е с ү р г і л е й д і .

58. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкаммалы жуу заттарымен механикалық тазартуға, ыстық сумен жууға, ағын судың астында ш а й ы л у ғ а ж а т а д ы .

59. Дайындау және дайын тамақты сақтау үшін тағамдық өнімдермен жанасуға арналған тот баспайтын болаттан немесе басқа материалдардан жасалған ыдыстар пайдаланылады. Сызаттары бар, жиектері соғылған, пішіні өзгерген, эмалы бүлінген ыдысты пайдалануға жол берілмейді.

60. Бір уақытта пайдаланатын асхана ыдысының және аспаптарының саны отырғызу орындарының санынан кемінде үш реттік санынан кем болмауы тиіс.

61. Жабдықты (мүкаммал, ыдысты), асүйлік ыдысты және айналым ыдысы жуу және дезинфекциялау су өтпейтін едені бар, ағынды суды бұруға арналған құйылысы бар жуатын ванналарына салқын және ыстық су жүргізілген, желдеткіші бар жеке жуатын үй-жайларда жүргізіледі.

62. Асханалық, шай, шыны ыдыстар және асханалық аспаптар ыдыс жуғыш машинада немесе үш секциялық ванналарда жуылады. Асханалық аспаптар

тандыр шкафта қосымша термиялық өңделеді.

63. Шағын өнім өндіретін объектілерде бірінші кезекте шыны ыдысты жуатын бір екі секциялық жутын ваннаны орнатуға жол беріледі.

64. Ыдысты, асханалық аспаптар және ыдысты жуу мынадай тәртіппен жүргізіледі:

1) тамақтың қалдықтарын механикалық алып тастау;

2) температурасы 40°C төмен емес суда жуғыш заттарды қосып жуу;

3) ыдысты ваннаның үшінші секциясында температурасы 65°C төмен емес ағып тұрған ыстық суда шаяу;

4) ыдысты торлы сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

65. Ыдыс жууға арналған щеткалар және шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу заты қосылған температурасы 45°C ыстық суға батырып қояды, ағынды суда шаяды және кептіреді.

66. Эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша жұмыс күннің соңында барлық асханалық, шай ыдыстарын, аспаптарды дезинфекциялау ерітіндісіне батырып қояды, содан соң ыдысты ағынды суда мұқият шаяды.

67. Таза асханалық ыдысты және аспаптарды шкафтарда немесе торларда сақтайды. Өз-өзіне қызмет ету принципі бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісіндегі асханалық аспаптар сабы жоғары қараған арнайы кассеталарда шығарылады.

Қазақстан Республикасында тамақ өнімдерімен жанасуға жол берілген материалдардан дайындалған бір рет қолданылатын ыдысты пайдалануға жол беріледі. Бір рет қолданылатын ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

7. Тамақ өнімін өндіру, өлшеп орау, тасымалдау, сақтау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

68. Үй-жайлардың сәулет-жоспарлау шешімдері шикі заттың, шикі жартылай дайын фабрикаттардың және дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама қарсы ағыны, сондай-ақ келушілер мен персоналдың қарама қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процесстердің ағынын көздейді. Тамақтану объектісі үй-жайларының жиыны мен ауданы жобалауға берілген тапсырмамен анықталады және мынадай үй-жайлар тобын қамтиды: келушілерге арналған үй-жай, өндірістік үй-жай, әкімшілік тұрмыстық, қоймалық, техникалық үй-жайлар.

Тамақтану объектісінен тыс орналасқан сауда бөлімдері және дүкендер арқылы өзінің аспаздық өнімін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өнімді өлшеп-орау, таңбалау, сақтау және бөлек есік арқылы шығару үй-жайлары көзделеді.

69. Тамақ өнімдері жұмыстарды ұйымдастыруға, технологиялық жабдыққа, азық-түліктік шикі затқа және тағамдық өнімге, ыдысқа және қапталған материалдарға санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар болғанда нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес дайындалады.

70. Шикі және дайын өнімді өндіру, өлшеп орау, тасымалдау процесстері объектінің қуаттылығынан қарамастан, оларды бүлінуден және бұзылудан, оларға басқа нәрселер мен заттардың түсуінен қорғау жағдайында жүргізіледі.

71. Шағын өнім өндіретін тамақтану объектісінде биіктігі 1,5 м төмен емес бөгеттермен бөлінген жеке жұмыс аймақтары бөлінген бір үй-жайда технологиялық процесстер жүргізуге жол беріледі.

72. Азық-түліктік шикі затын және тамақ өнімдерін тасымалдау көліктің санитариялық құжаты болған жағдайда, арнайы, таза автокөлікпен жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдауға (олардың қаптамаларынан қарамастан) арналған мамандандырылған көлікті басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері 0-ден плюс 6⁰С дейінгі температурада т а с ы м а л д а н а д ы .

73. Өнімді тамақтану объектісінен тыс тұтынушы ыдысында өткізу қаптамада ақпарат болған жағдайда жүзеге асырылады.

74. Өндірісте мыналарды қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді:

1) таңбасы және ветеринариялық куәлігі, сертификаты жоқ ауыл шаруашылық жануарларының барлық түрінің етін және сорпалық өнімдерін;

2) ветеринариялық куәлігі, сертификаты жоқ балықты, шаяндарды, ауыл шаруашылық құсты, ішек-қарны тазартылмаған құсты (жабайы құстан басқасы);

3) қабығы бүлінген, сызаты бар, «аққан», «сынған» жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтың, үйректің және қ а з д а р д ы ң ж ұ м ы р т қ а л а р ы н ;

4) герметикалық банкалары бұзылған, кампайған, «үрленген» консервілерді, тот басқан, пішіні өзгерген, заттаңбасы жоқ банкаларды;

5) қоймалық жәндіктермен ластанған жармаларды, ұнды, кептірілген жеміс-жидектерді және басқа өнімдерді;

6) зеңдері және шірік түскен белгілері бар көкөністерді және жемістерді;

7) жеуге жарамсыз, егілмеген жеуге жарамды, құрт түскен, езілген с а ң ы р а у қ ұ л а қ т а р д ы ;

8) жарамдылық мерзімі аяқталған тамақ өнімдерін;

9) үй жағдайында дайындалатын өнімді;

10) сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттары жоқ азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін.

75. Азық-түліктік шикі затын және дайын тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауарлық көршілестігі сақталады.

76. Өнімдер әзірлеушінің ыдысында сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдерді таза, таңбаланған ыдысқа ауыстырып салады. Тамақ өнімдерін өндірістік үй-жайларда тауар ыдысында сақтауға жол берілмейді.

77. Дайын өнім Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және тасымалдау ыдысымен буып-түйіледі.

78. Өнімдер олардың түрлері бойынша қабылданған жіктеуіне сәйкес бөлек сақталады: ұн, қант, жарма, макарон өнімдері және басқа құрғақ өнімдер, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялықтар, көкөністер және жеміс-жидектер. Өзіне тән иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, май шабақ) иісті қабылдайтын өнімдерден (сары май, сыр, жұмыртқа, шәй) бөлек сақталады.

79. Тоңазыту жабдығының саны және көлемі қабылданатын тамақ өнімнің көлеміне және қажет етілетін температуралық режимдерге сәйкес болуы тиіс.

80. Өнімдігі шағын, бір тоңазыту камерасы бар тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін қысқа уақытқа бірге сақтауға (жеке сөрелерде, стеллаждарда) жол беріледі.

81. Тоңазыту камералары жеңіл жуылатын стеллаждармен, конденсатты жинау және шығару жүйелерімен, қалайыланған немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгегі бар аспалы бөренелермен, термометрлермен жабдықталады.

82. Тамақтану объектісінде азық-түліктік шикі заты және дайын өнімдер мынадай жағдайларда сақталады:

1) қабырғаға және еденге тимейтін ілмешектерде асылған күйдегі салқындалатын ет жіліктері, жарты жіліктер, төрттен бір бөлігі, стеллаждардағы немесе тауар қоятын сөрелердегі қатар-қатар мұздатылған ет, құс, балық еттері, сорпалық өнімдер;

2) қақпағы бар ыдыстағы қаймақ, сүзбе. Сүзбесі және қаймағы бар ыдыста қасық, қалақшаларды қалдыруға жол берілмейді;

3) сары май зауыт қаптамасында немесе тартпаларға салынған кесек-кесек пергамент қағазда, қорытылған май әзірлеушінің қорабында сақталады;

4) ыдыссыз таза стеллаждардағы үлкен ірімшіктер. Ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қойып орналастыру кезінде олардың арасына картон немесе фанер қойылады. Ұсақ ірімшіктер тұтынушының қаптамасында сақталады;

5) дайын ет өнімдері (шұжық, сан ет, сосиска, сардель шұжығы) әзірлеушінің ыдысында сақталады немесе өзінің ыдысына ауыстырылады;

6) қораптардағы жұмыртқа температурасы 20°C жоғары емес және қатысты ылғалдығы 65-70% үй-жайларда тауарлар қоятын сөрелерде сақталады. Ұзақ

уақыт сақтаған жағдайда тоңазытқыштағы температура минус 2⁰С–тан 0⁰С-қа дейін болу тиіс. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, жұмыртқа мұздағы минус 6⁰ С жоғары емес температурада сақталады;

7) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз еденге дейін 15 см кем емес қашықтықта қатар-қатар тауарлар қоятын сөрелерде сақталады;

8) шәй және кофе құрғақ желдетілетін үй-жайларда стеллаждарда сақталады;

9) қара бидай және бидай нан бөлек стеллаждарда, шкафтарда сақталады. Нанға арналған шкафтардағы есіктердің желдетуге арналған саңылаулары болу тиіс. Нан сақтауға арналған шкафтар сірке қышқылының 1% ерітіндісімен аптасына бір рет сүртіледі;

10) картоп және тамыр жемістері құрғақ қараңғы үй-жайларда; қырыққабат бөлек стеллаждарда, ағаш жәшіктерде, ашытқан, тұздалған көкөністер күбілерде, температурасы плюс 10⁰С жоғары емес сыйымдылықтарда, жемістер мен көктер температурасы 12⁰С жоғары емес жәшіктерде сақталады.

83. Шағын өнім өндіретін тамақтану объектісінде көкөністерді (үш күннен асырмай) өндірістік учаскелерде ағаш жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол беріледі.

84. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер әзірлеушінің қорабында температурасы төмен тоңазыту камераларда сақталады.

85. Шығарылатын өнімнің ассортименті тамақтану объектісінің қуаттылығына, өндірістік және қосымша үй-жайлардың жиынына, мұздатқыш және технологиялық жабдықпен жабдықталуына сәйкес болуы тиіс және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы тиісті аумақтағы мемлекеттік органмен келіседі.

86. Шикізат, дайын өнім және қосымша материалдар олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарымен қоса жүреді.

87. Шикі және дайын өнімдерді өңдеу мамандандырылған цехтарда жеке жүргізіледі. Цехтық бөлінуі жоқ шағын өнім өндіретін объектілерде шикі және дайын өнімдерді бір бөлмеде әртүрлі таңбаланған үстелдерде және азық-түліктік шикі затты өңдеуге арналған екеуден кем емес өндірістік жуғыш ванналар бар болған жағдайда өңдеуге жол беріледі.

88. Етті баяу жібітуге 0⁰С-тан 6⁰С дейінгі температурада дефростерде, ет цехында дефростер болмаған жағдайда өндірістік үстелдерде немесе өндірістік ванналарда жүргізіледі. Етті суда немесе плитаның жанында жібітуге және жібіген етті қайта мұздатуға жол берілмейді. Етті микротолқынды пештерде оларға ұсынылған нұсқаулыққа сәйкес жібітуге жол беріледі.

89. Тұтас жілік етті, жарты жілік етті және төрттен бір бөлігін сүйектен сыдырып алмастан бұрын таңбасын кесіп алып тастайды, ұйыған қандарын алып,

щеткиның көмегімен ағынды суда шаяды.

90. Тартылған ет плюс 2⁰С жоғары емес температурада 3 сағаттан артық уақыт сақталмайды.

91. Сорпалық өнімдерді ауада немесе суда жібітеді, жылу өңдеу алдында оларды салқын суға малып қояды.

92. Құс жілігі ауада жібітіледі, ағынды суға жуады және суы ағып кетуі үшін қақтап төмен қаратып орналастырады.

93. Балықты ауада немесе суық суда бір килограмм балыққа екі литр су есебімен 12⁰С аспайтын температурада жібітеді. Бір литр суға 7-10 грамм тұз есебімен тұз қосуға болады. Суда балықтың жон етін, бекіре тұқымдас балықты жібітуге жол берілмейді.

94. Дәмдеуішпен араластырылмаған салаттар алты сағаттан артық емес уақыт плюс 4⁰С (±2⁰С) температурада сақталады. Салаттарды тікелей беретін кезде дәмдеуішпен араластырады. Саны көп келушілерге «швед» үстелі принципімен қызмет көрсету кезінде плюс 2⁰С температураға дейін салаттарды алдын ала салқындатқан жағдайда оларды шығарғанға дейін (тамақтанудың басы) отыз минут бұрын дайын салаттарды қоюға жол беріледі. Салаттардың салқынсыз тұру уақыты шығарып қойған уақыттан бастап бір жарым сағаттан аспауға тиіс. Жас көкөністерден, жемістерден және көктерден жасалған салаттар сұранысқа қарай партиялармен дайындалады.

95. Сілікпені дайындау кезінде қайнатылған ет өнімдеріне және басқа компоненттерге сүзілген сорпа құйылады және қайта қайнатылады. Сілікпені плюс 25⁰С дейін салқындатқаннан кейін буланған пішінге алдын ала құйылады және тоңазытқышта плюс 4⁰С (±2⁰С) температурада қалдырылады. Сілікпе алты сағат ішінде сатылады.

96. Еттен және құс етінен жасалған бұйымдардың дайындығы оның жарылып түссіз шырынның бөлінуімен және өнім тілігіндегі сұр түспен, сондай-ақ табиғи кесілген өнім үшін тағам қалыңдығындағы 85⁰С төмен емес, котлет массасынан жасалған өнімдер үшін 90⁰С төмен емес температурамен анықталады. Температура арнайы спирттік термометрмен оны бес минут бойы өнімде ұстаумен өлшенеді.

97. Балықтың тартылған етінен және балық етінен жасалған өнімнің дайындығы күйдірілген қабыршақтың пайда болуымен және еттің порциялық тілімдермен сүйектен кішкене бөлінуімен анықталады.

98. Шабылған еттен, балықтан (тартылған ет) жасалған өнімдер тіліктеліп қыздырылған фритюрде екі жағынан 10 минуттан кем емес уақыт пісіріледі, содан соң тандырда немесе пісіру шкафында 220-250⁰С температурада 10-15

минут бойы дайындалып бітеді.

Биточкаларды қайнатып пісіру кезінде жылумен өңдеудің ұзақтығы кемінде 20 минутты құрайды.

99. Бір фритюрде жеті реттен артық қуыруға жол берілмейді. Пайдаланылған фритюр өндіріс қалдықтарына тасталады.

100. Қайнатылған етті, құс етін, бірінші және екінші тамақтар үшін сорпа тамақтарын порциялармен кеседі, сорпа құйып, бес-жеті минут бойы қайнатылады және шығарғанға дейін сол сорпада 75°C температурада бір сағаттан асырмай сақталады.

101. Бәліштерге және құймақтарға арналған пісірілген ет немесе сорпалық өнімдерден жасалған тартылған ет 5-7 минут бойы термиялық өңделеді. Дайын тартылған ет екі сағат ішінде пайдаланылады.

102. Қолданар алдында жұмыртқаны қыздырылған соданың 1-2% жылы ерітіндісіне немесе басқа қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттарына батырып қояды, содан соң салқын ағынды сумен шаяды. Таза жұмыртқа таза таңбаланған ыдысқа салынады. Өңделмеген жұмыртқаны өндірістік цехтарда сақтауға жол берілмейді. Жұмыртқа арнайы бөлінген жерде таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

Қуырылған жұмыртқа дайындау үшін өндірілген күннен бастап жеті тәуліктен артық уақыт өтпеген жұмыртқа пайдаланылады.

Жұмыртқа ұнтағын електен өткізіп, сумен сұйылтып және ісінгеннен кейін отыз-қырық минут ішінде дереу аспаздық өңделеді.

103. Омлетті дайындау кезінде жұмыртқаның басқа компоненттермен қоспасы 2,5-3 см қабатпен май жағылған қаңылтыр табаға немесе порциялық табаға құйылады және пісіру шкафына 180-200°C температурада сексен минутқа қойылады. Дайын жұмыртқа массасы 30 минуттан асырмай сақталады. Омлетті мұздатқан жұмыртқа қоспасынан дайындауға жол берілмейді.

104. Тазартылған картоп, тамыр жемістілер және басқа көкөністер салқын суда екі сағаттан асырмай сақталады. Кейінгі термиялық өңдеусіз салқын тамақ дайындауға арналған шикі көкөністер және көктер ағынды суда кейінгі шаюмен он минут бойы сірке су қышқылының 3% ерітіндісінде немесе қайнатылған тұздың 10% ерітіндісінде ұсталады.

105. Кисельдерді, компоттарды салқындату жабылған күйде дайындалған сыйымдылықтарда жүргізіледі.

106. Салмаларды шаю ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Картоп езбесін дайындау кезінде қайнатылған сүт пайдаланылады. Салмаға қосылатын май, сары май алдын ала термиялық өңделеді.

107. Тамақтану объектісіне мыналарға жол берілмейді:

- 1) ет тіліктерінен, шошқаның бүйір етінен, көкетінен, қанынан тағамдарды, бастың жұмсақ етінен рулеттерді дайындауға және сатуға;
- 2) флотша макарон дайындауға;
- 3) пастерленбеген сүттен сүзбе дайындауға;
- 4) дүңгірге құйылған шикі және пастерленген сүтті табиғи күйінде алдын ала қайнатпай пайдалануға;
- 5) сүт қышқылдық сусындарды тұтынушы ыдысынан сыйымдылыққа ауыстырып құюға жол берілмейді, оларды өндірістік тұтынушы қаптамадан стакандарға порциялайды немесе зауыт қаптамасында таратады;
- 6) ұйыған сүтті-өздігінен ашитын қвасты одан тауар дайындайтын сусын ретінде пайдалануға;
- 7) көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін герметикалық ыдыста дайындау және пайдалануға;
- 8) сүт қышқылдық сусындарды дайындауға, сыра, алкоголь өндіруге;
- 9) кептірілген және қақталған балықты дайындауға;
- 10) құрғақ саңырауқұлақтарды дайындауға.

108. Тамақтану объектісінде санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар болған жағдайда герметикалық қаптамасыз жартылай дайындалған өнімдерді, ысталған ет және құс өнімдерін, тұздалған және ысталған балықтарды, тұздалған және ашытылған көкөністерді, квас, морс, наннан пісірілген өнімдерді және басқа тағамдық өнімдерді дайындауға жол беріледі.

109. Тамақтарды мангалдарда, шоқ салатын ыдыста, торларда, тандыр шкафтарда, табаларда, қазандарда дайындау халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы тиісті аумақтағы мемлекеттік органмен келіседі. Мангал тазартқыш сүзгіші бар жергілікті механикалық шығару желдеткішімен жабдықталады.

110. Өнім оның сұранысына және сатылуына қарай топтама түрінде дайындалады. Жартылай дайын фабрикаттар, дайын тамақтар және басқа өнімдер технологиялық нұсқаулар бойынша өндіріледі.

111. Жартылай дайын өнімдердің, тамақтардың және аспаздық бұйымдардың сапасын бағалау ұйымдастырылған ұжымдарда осы санитариялық ережеге 4-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналда күнделікті жүргізіледі.

112. Үлестіріп беру барысында ыстық тамақтардың (сорпа, тұздық) температурасы 75°C -тан, екінші тамақтардың және салмалардың 65°C -тан төмен болмауға, салқын сорпалар, сусындар – 14°C -тан жоғары болмауға тиіс.

113. Дайын бірінші және екінші тағамдарды дайындалған сәттен бастап мармитада немесе ыстық плитада екі сағат қоюға болады. Салаттар, винегреттер, гастрономиялық өнімдер, басқа салқын тағамдар және сусындар порциялық

түрде салқындатылған сатушы үстелдерге-витринаға шығарып қояды және үш сағаттың ішінде сатылады. Дайын аспаздық өнімдер (бөліштер, самсалар, котлеттер және басқа аспаздық бұйымдар) плитадан алған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін микротолқынды пеште кейінгі екінші қыздырумен мұздатқыш жабдыққа салынады.

114. Дайын өнімдерді тасымалдау барысында арнайы термос, тығыз жабылатын қақпақтары бар бөліп берілген ыдыс пайдаланылады. Ыстық бірінші және екінші тамақтарды термостарда сақтау мерзімі (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда) үш сағаттан аспауы тиіс.

115. Жартылай дайын фабрикаттарды және дайын аспаздық өнімдерді тамақ дайындау алды объектілеріне немесе аспаздық дүкендерге жеткізу үшін айналымдағы таңбаланған таза ыдыс (тығыз жабылатын қақпағы бар), сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген қаптайтын материалдар пайдаланылады.

116. Дайын өнімді шығару кезінде жасап шығарылған уақытын және күнін, соңғы жарамдылық мерзімін көрсете отырып, ілеспе құжат рәсімделеді. Жарамдылық мерзімі аяқталғаннан кейін аспаздық өнім өткізуден алып тасталады.

117. Өнімдерді өткізу кезінде жартылай дайын фабрикаттарды және дайын өнімдерді жеке сақтау және беру үшін жағдай жасалады.

118. Тамақ қалдықтарын арнайы таңбаланған қақпағы бар ыдысқа жинап және салқындатылатын жеке камераға немесе бөлмеге орналастырады. Қалдықтарды жойғаннан кейін кішкентай бактер және шелектер жуу және дезинфекциялау заттарымен жуылады, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

8. Жұмсақ балмұздақ өндіруге қойылатын талаптар

119. Жұмсақ балмұздақты дайындау және өткізу мыналар бар болғанда, мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдары санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беретін нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес жүргізіледі:

1) шикізаттарды сақтауға және өңдеуге арналған, тоңазыту жабдығы бар үй-жайлар;

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

3) мұкаммалды және ыдыстарды жуатын орын.

120. Құрғақ қоспаларды тоңазыту шкафтарда сақтайды. Ашылған ыдыстағы құрғақ қоспаларды жиырма тәуліктен асырмай, сүт қоспаларының концентраттарын - тығыз байланған полиэтиленді қапта отыз тәуліктен асырмай

с а қ т а й д ы .

121. Жұмсақ балмұздақты дайындау үшін құрғақ сүт қоспаларынан немесе концентраттардан дайындалған қайта қалпына келтірілген қоспалар пайдаланылады. Қоспаларды қайта қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз су п а й д а л а н ы л а д ы .

122. Жұмсақ балмұздақтың сатылуына қарай құрғақ қоспаларды немесе сүт қоспаларының қанықпаларын қайта қалпына келтіруі керек. Қайта қалпына келтірілген қоспаларды сақтауға жол берілмейді.

123. Жұмсақ балмұздақты дайындалған орнында ғана өткізуге, ал дайындау жұмыстары сату алдында жүргізуге жол беріледі.

124. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және кәрізі жоқ қоғамдық тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақты өндіруге және өткізуге жол б е р і л м е й д і .

125. Жұмсақ балмұздақты креманкаларға, фужерларға, вазаларға немесе стакандарда (қолдануға рұқсат етілген аралас материалдардан немесе полистиролдан, қағаздан дайындалған, вафельден жасалған) құйып сатады. Бір рет қолданатын ыдыстарды зауыттың жіберген ыдысында сақтайды, оны екінші рет қолдануға жол берілмейді.

126. Фризерді өңдеу оны пайдаланылуы туралы нұсқауға сәйкес жүзеге асырылады. Мүкаммал, ыдыс осы санитариялық ереженің 64-тармағына сәйкес жуылады.

9. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаруға қойылатын талаптар

127. Осы санитариялық ереженің талаптары тәуліктік өндірісі 300 килограмнан (бұдан әрі - кг) аспайтын, кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын объектілердің кондитерлік цехтарына қолданылады. Ұйымдардың кондитерлік цехтарының өндірістік үй-жайларының жиыны осы санитариялық ережеге 5-қосымшаға сәйкес қамтамасыз етіледі. Қуаттылығы тәулігіне 300 кг асатын объекті цехтарының талаптары, нан және нан өнімдері мен кондитерлік өнімдерді шығаратын ұйымдарға қойылатын талаптарға сай болуы тиіс.

128. Дайын өнімдерді әрлейтін, цехтың мүкаммалын өңдейтін және кондитерлік қаптарды стерилдейтін бөлімшелер, жұмыртқаны жаруға арналған үй-жайлар тазаланған соң бактерицидты шамдармен өңделеді.

129. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайларына кіре берісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған к і л е м ш е л е р т ө с е л е д і .

130. Ұнды елеуге арналған жабдық магнитпен жабдықталады. Магниттерді тазалау әр ауысымда жүргізіледі.

131. Ұннан жасалатын өнімдерді пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табаларды қолдану алдында пештің ішінде қыздырып алады. Жиектері майысқан, мыжылған, ішіне қараған қалыптар мен табалар пайдаланылмайды. Қалыптар мен табаларды күйіктерден тазалау үшін мерзімдік түзетіледі және күйдіріледі.

132. Креммен жұмыс істегенде сығымдап құятын қаптарды, ұштықтар мен майда керек-жарақ жиһаздарды, цех ішіндегі ыдыстарды және ірі керек-жарақтарды жуатын бөлмелер, сондай-ақ бірге айналымды ыдыстарды жуатын бөлмелер ыстық және салқын су жүргізілген үш секциялы ванналармен жабдықталады. Жұмыртқа жаруға арналған бөлмелер төрт секциялы жуатын ванналармен жабдықталады.

133. Цех ішіндегі ыдыстар мен мұкаммал тамақтардан босатылғаннан кейін механикалық жолмен тазартылады және үш секциялы ваннада мынадай тәртіпте жуылады:

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

2) екінші секцияда - ыстық зарасыздандырғыш ерітіндіде (қанықпа мөлшерін қолданылуы туралы нұсқауға сәйкес жасап) 10 минут бойы батып қою;

3) үшінші секцияда - торлы табандығы бар, температурасы 65°C -ден төмен емес ағынды ыстық сумен шаю. Өңдеуден соң сөрелерде кептіріледі және сақталады. Жуатын ванналардың жанына таза және лас мұкаммалдарға арналған жеке сөрелер орнатылады.

134. Осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес кондитерлік өнімдерді тасымалдауға арналған айналымдағы ыдыстарды, сауда желілерінен қайтқан сайын жуатын және зарасыздандыратын заттарды қосып жуады, одан соң ыстық сумен шайып және бөлек үй-жайларда кептіреді.

135. Жұмыртқа массасына арналған жабдықтар, мұкаммал мен ыдыстарды осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес өңдейді, ал майда мұкаммалды жуып болған соң 30 минут бойы қайнатады.

Жұмыртқаларды өңдеуге арналған ванналарды және жұмыртқаларды жаруға арналған үй-жайдың едендерін жұмыс аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуады және дезинфекциялайды.

136. Торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін сығымдап құюға арналған қаптар, ұштықтар, ұсақ мұкаммалдар мынадай тәртіпте тазаланады:

1) кремді толық жуылғанға дейін температурасы 65°C -ден төмен емес суда бір сағат батырып қою;

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 стерилдеуден өткізу немесе 30 минут қайнату. Қаптарды одан әрі сақтау стерилдеу немесе қайнату жүргізілген сол сыйымдылықтарда жүргізіледі.

Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін крем араластырғыш машина кремнен босатылады, өзінің жұмысшы қалпында әрбір өңдеу сатысы үшін он-он бес минут бойы ерітіндімен (алдымен жуу, содан соң – дезинфекциялау заттарымен) өңделеді, содан кейін ыстық сумен шайылады.

137. Шикізатты тәуліктік қор қоймасында ашады, арнайы таңбаланған цех ішіндегі ыдыстарға ауыстырып салады. Тағамдық қоспалар, бояғыштар мен хош иістендіргіштерді шығарушы-зауыттың қаптамасында ғана сақтайды.

138. Крем дайындауға пайдаланылатын жұмыртқаға оның қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс. Жұмыртқаның тиісті таңбасы болуы және қабығы бұзылмауы тиіс. Жұмыртқаны қолдану алдында оны сұрыптайды, іріктеу арқылы овоскоптайды және тор көзді сыйымдылықтарға өңдеу үшін салынады. Кондитерлік өнімдер үшін шығарылған күнінен 10 күннен асырмай, 6°C -ден аспайтын температурада сақталған жұмыртқа пайдаланылады.

139. Жұмыртқаларды төрт секциялық ваннада мына тәртіпте өңдейді:

1) бірінші секцияда - температурасы $40-50^{\circ}\text{C}$ жылы суда 5-10 минут бойы б а т ы р ы п қ о я д ы ;

2) екінші секцияда - 5-10 минут қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттардың ерітіндісімен $40-50^{\circ}\text{C}$ температурада оның қолданылуы туралы нұсқаулыққа с ә й к е с ж у ы л а д ы ;

3) үшінші секцияда - 5 минут бойы зарарсыздандырғыш ерітіндімен зарарсыздандырылып, оның қанықпасының мөлшері және өңдеу уақыты н ұ с қ а у ғ а с ә й к е с о р ы н д а л а д ы ;

4) төртінші секцияда - 50°C -ден төмен емес температурада ағын сумен 5 минут б о й ы ш а й ы л а д ы .

Жуатын ванналардағы ерітінділерді ауыстыру ауысымда кемінде екі рет ж ү р г і з і л е д і .

140. Өңделген жұмыртқалар темір пышақтарға ұру арқылы жарылады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы кеселерге құйылады. Жұмыртқалық массаны түрін және иісін тексергеннен кейін, оны үлкен ыдысқа тор көздері 3-5 мм аспайтын темір елегішпен сүзіп құяды. Крем дайындауға арналған жұмыртқалық масса крем дайындау алдында тікелей дайындалады. Оны 6°C -ден жоғары емес температура кезінде бір сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі. Жартылай дайын фабрикаттарды пісіру үшін жұмыртқалық массаның сақталу мерзімі – сол жағдайларда жиырма төрт сағаттан аспайды.

141. Сары май орауынан ашылғаннан кейін тексеріледі және беті қорғалады. Ластанған, көгерген майларды крем дайындауға пайдаланбайды. Кремдер үшін ылғалдылығының үлес салмағы 20% аспайтын сары май пайдаланылады.

142. Торттар мен пирожныйларды әрлеуге су фазасындағы қанттың құрамы 60%-дан аспайтын кремдер пайдаланылады. Кремнің су фазасындағы қант құрамының есептеу осы санитариялық ережеге 6-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

143. Сироптар қажеттілігіне қарай дайындалады. Сиропты 6⁰С-ден жоғары емес температурада сақтауға жол беріледі. Сіндіруге арналған сироп пен себуге арналған үгітінділер ауысымда екі реттен кем ауыстырылмайды. Үгітінділер мен сироптың қалдықтары жоғары температурада өңделетін жартылай дайын фабрикаттарды пісіру кезінде пайдаланылады.

144. Крем үш сағаттық үзіліссіз жұмыстағы қажеттіліктен аспайтын мөлшерде дайындалды және осы кезеңде пайдаланылады. Жұмыс үшін кемінде отыз минутқа жететін мөлшерде крем алынады, кремнің қалған мөлшері 4⁰С-тан аспайтын температурада тоңазытқышта сақталуы тиіс. Торттар мен пирожныйларды әрлеуге арналған кремдердің қалдықтарын екінші ауысымға қалдыруға жол берілмейді. Үш сағат ішінде пайдаланылмай қалған кремнің қалдықтары сол ауысымда қамыр илеуге пайдаланылуы мүмкін.

145. Мынадай: қайнатылған, араластырылған қаймақталған жасалған, ірімшіктен жасалған, белокпен-ірімшікпен араластырылған және белокпен араластырылған қайнатылған кремдер сақталмайды және дайындалғаннан кейін д е р е у п а й д а л а н ы л а д ы .

146. Кремді бір сыйымдылықтан екіншісіне ауыстырып құю немесе оны ауыстырып орналастыру арнайы мұкаммалмен жүргізіледі. Кремді қолмен салуға жол берілмейді. Жұмыс орнына крем қақпағы бар таза ыдыста тасиды. Кремдерді басқа объектілерде пайдалану үшін оларды тасымалдауға жол берілмейді.

147. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде әр ауысым жұмысты таза стерильденген сығатын қаптармен, олардың ұштықтарымен және ұсақ мұкаммалды дайындаудан бастайды. Әр ауысымға сығатын қаптар, олардың ұштықтары және ұсақ мұкаммал санап беріледі және санап алынады. Сығатын қаптарды бір ауысымда ауыстыру кемінде екі рет жүргізіледі.

148. Креммен жұмыс істеуге арналған сығатын қаптарды, олардың ұштықтарын және ұсақ мұкаммалды өңдеу және сақтау үшін қолданылатын жабдықты басқа мақсатта қолдануға жол берілмейді.

149. Кремі бар кондитерлік өнімдер дайындалғаннан соң салқындату үшін тоңазыту камерасына салынады. Тоңазыту камерасына салу алдында 16-18⁰С жоғары емес температурада сақталу ұзақтығы бір сағаттан аспайды. Тоңазыту камераларында крем өнімдерін тез салқындату үшін 0⁰С-тан аспайтын

температура белгіленеді. Технологиялық процестің аяқталуы болып өнімнің ішіндегі температура 6°C -ға жетуі саналады.

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

151. Плюс 6°C -ден жоғары емес температурада сақталатын торттардың, пирожныйлардың және орамалардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесі аяқталғаннан бастап қолданыстағы санитариялық ережелердің санитариялық-эпидемиологиялық талаптарымен белгіленген мерзімнен аспауы т и і с .

152. Сақталу мерзімі аяқталған кондитерлік өнімдер тұтынушыларға с а т ы л м а й д ы .

153. Дайын өнімдер таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыстарға салынып, қапталады. Өнімдерді салу 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 жол берілмейді.

154. Торттар пергаменттен немесе пергаментке ұқсас сулықтар төселген, ұсталмаған картон қораптарға немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да қаптайтын материалдарға салынып, қақпақпен жабылады. Қаптау материалдары жоқ торттарды тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өткізуге тоңазыту жабдықтары бар болғанда да жүзеге а с ы р ы л а д ы .

155. Тұтынушыларға арналған ыдыстар нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес жүзеге асырылады.

10. Еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету, медициналық қамтамасыз ету және персоналды гигиеналық оқыту жағдайларына қойылатын талаптар

156. Тамақтану объектісінің санитариялық-тұрмыстық үй-жайларының құрамына мыналар кіреді: сыртқы киімдер, жұмыс және арнайы киімдер ілетін орындар; себезгі бөлмесі, дәретхана, әйелдердің жеке гигиенасына арналған үй-жай. Арнайы киім сыртқы киімнен бөлек, аяқ киім арнайы шкафта сақталады.

157. Персонал арнайы киімнің екі-үш жиындарымен қамтамасыз етіледі. Крем кондитерлік өнімдерін әрлеу кезінде және салқын тамақ өндірісінде персонал бір рет қолданылатын қолғаптармен жұмыс істейді.

158. Дәретхана алдындағы шлюздер арнайы киімдерді ілуге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады.

159. Тамақтану объектісінің персоналы, сондай-ақ арнайы оқу орнының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында жұмысқа тұрар алдында міндетті алдын алу және мерзімдік медициналық тексерулерден, сондай-ақ гигиеналық оқудан өтеді.

160. Әрбір қызметкердің медициналық қараулар, тексерулері және гигиеналық оқудан өткен күні көрсетілген жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

161. Персонал қолының тазалығын қадағалауы, таза санитариялық киіммен жұмыс істеуге, объектіден шығар кезде және дәретханаға бару алдында арнайы киімді шешуі, жұмыс бастар алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен кейін және лас заттарды ұстағаннан кейін қолды сабынмен жууы тиіс. Жұмысты бастау алдында шашты қалпақтың немесе орамалдың астына жинауы, зергерлік ұйымдарды, сағатты және басқа сынаттын заттарды шешуі, тырнақты алуы және оны лакпен боямауы керек.

162. Салқын, ыстық және кондитерлік цехтарда, сондай-ақ жұмсақ балмұздақ өндіретін объектілерде ауысымды бастау алдында медицина қызметкерлері немесе өндірістің меңгерушісі күнделікті персоналдың денесінің ашық беттерінде іріңді аурулардың болуын тексереді. Терінің іріңді аурулары, кескен, күйген жерлері, дақтары бар, сондай-ақ инфекциялық ауруға күдік болған кезде осы цехтардың жұмысына жіберуге жол берілмейді. Тексеру нәтижелері осы санитариялық ережеге 7-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазылады.

163. Әрбір тамақтану объектісінде алғашқы медициналық көмек көрсету үшін дәрі-дәрмектер жиыны бар дәрі қобдишасы көзделеді.

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне 1-қосымша

Жартылай дайын фабрикаттарды дайындауға жұмсалатын судың нормасы

Жартылай дайын фабрикаттар	Бір тоннаға шаққандағы литрмен жұмсалатын судың нормасы
Е т т е н	1 5 0 0
Б а л ы қ т а н	2 0 0 0
Көкөністерден	2 2 0 0
Аспаздық	1000

1. Сағат сайынғы су тұтыну деңгейінің коэффициентін әртүрлілігі 1,5 тең деп а л ы н а д ы .

2. Осы нормалар дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай дайын фабрикаларға қолданылмайды.

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
2-қосымша

Жұмыс аймағының ауасындағы кейбір зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы және қауіптілік классы

Заттардың атауы	Қауіптілік классы	Организмге түсу жолы	Жұмыс аймағының ауасындағы РЕШШ, текше метрге шаққандағы миллиграмм	Организмге әсер етудің сипаты
Акролеин	2	ингаляциялық	0,2	Жоғарғы тыныс алу жолдарының және көздің шырышты қабатын тітіркендіреді
Көміртек оксиді	4	ингаляциялық	20,0	Қанда карбоксигемоглобинді құрайды
Ұнның шаңы (SiO ₂ қоспасы бар, 2% аз)	4	ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар, аллергиянді
Қанттың шаңы	4	ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар
Жұғыш синтетикалық заттар	3	ингаляциялық	3,0-5,0	Аллергендер

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
3-қосымша

Өндірістік үй-жайлар жиыны және өнімділігі шағын қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің аудандары

№	Үй-жайлардың атауы	Өнімділігі шағын объектілер түрлері				
		20-50 отыратын орыны бар дәмхана	Жазғы дәмхана (жеке)	Базарлардағы қоғамдық тамақтану орындары		
				Аспаздың 2-3 жұмыс орнына арналған кішкене асхана	Чебурек (пирожный) сататын асхана	Кәуапхана
1	2	3	4	5	6	7
1	Ас залы	Үстелдер санына байланысты	Сол сияқты	Сол сияқты	Жоқ*	Жоқ*

2	Келушілерге арналған гардероб	Ас залдарының ауданында киім ілгіш орнатылады	Талап етілмейді	Ас залдарының ауданында киім ілгіш орнатылады	Жоқ	Жоқ
3	Ас үй	Кем дегенде 15 м ² **	Кем дегенде 9 м ²	Кем дегенде 9 м ²	Кем дегенде 9 м ²	Кем дегенде 9 м ²
4	Ыдыс жуатын орын	Кем дегенде 6 м ² ****	Ас үй ауданында ***	Ас үй ауданында ***	Бір реттік ыдыспен жұмыс істейді	
5	Қойма	Кем дегенде 6 м ² *****	Кем дегенде 4 м ²	Жоқ		
6	Қызметкерлер бөлмесі	Қызметкерлер санына байланысты қажетіне қарай*****	Ас үйдің немесе қойманың ауданында санитариялық киімге арналған шкаф жабдықталады	Киімге арналған шкаф жабдықталады		
7	Қызметкерлерге арналған санитариялық торап	1,5 м ²	Жылжымалы дәретханалар (биодәретханалар) орнатылады	Объектілердегі бар санитарлық тораптар не жылжымалы дәретханалар (халықтың жаппай демалу орындарында, маусымдық жұмыс кезінде) пайдаланылады		
8	Келушілерге арналған санитариялық торап	1,5 м ² *****				

Е с к е р т п е :

- * - іргелес аумақта үстел орнатуға жол беріледі;
- ** - бұрынғы тұрғын үй-жайларды реконструкциялаған жағдайда және ауданы осындай ас үй салу мүмкін болмаған жағдайда ауданы 6-8 м² жеке ас әзірлейтін бөлме жабдықталуға тиіс;
- *** - кемінде екі ыдыс жуғыш раковина орнатылады немесе бір реттік ыдыспен жұмыс істейді;
- **** - ас үй ауданы 20 м² артық болса, оның ішінде жабдықталуға тиіс;
- ***** - күн сайын сатып алатын жұмыс кезінде және отыратын орындар жиырмаға дейін болған кезде болмауына, елуге дейін орыны бар дәмханаға және сол сияқты жұмыс принципіне қызметкерлер бөлмесімен бірге болуына жол беріледі;
- ***** - отыратын орын саны кемінде жиырма және қызметкерлер кемінде үшеу болған кезде өтетін жерлерде немесе ас үйде киімге арналған шкаф орнатуға жол беріледі;
- ***** - отыратын орын саны кемінде жиырма болған кезде қызметкерлерге арналған санитарлық тораппен қосуға жол беріледі.

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық ережесіне
4-қосымша
нысан

Жартылай дайын фабрикаттардың, тамақтар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

Өнімді дайындау күні, уақыты	Өнімнің, тамақтың атауы	Өнімнің дайындалу дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат (уақытша)	Жауапты орындаушы (Т.А.Ә., лауазымы)	Бракераж өткізген адамның Т.А.Ә.	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық ережесіне
5-қосымша

Кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайлары жиыны

№	Үй-жай атауы	Өнімдерді өндіретін		
		тәулігіне	кремді	кремсіз
		300 кг дейін	100 кг аз	
1	2	3	4	5
1	Тоңазыту жабдығы бар шикізаттарды тәулік бойы сақтайтын қойма	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
2	Шикізаттарды ыдысынан шығарып, оны өндіріске дайындау	+	-	-
3	Үш үй-жайдан тұратын тоңазыту қондырғылары бар шикізатты сақтауға және қаптамасынан алуға, жұмыртқаларды жууға және дезинфекциялауға, жұмыртқа массасын алуға арналған жұмыртқа жаратын бөлме	+	+	+
		+	+	+
		+	+	+
4	Үн елейтін бөлімшесі бар қамыр дайындайтын бөлме	+	+	+
5	Өңдейтін жартылай өнімдерді дайындау бөлмесі (шәрбаттарды, помадаларды, желе, вареньелерді пісіру)	+	+	+

6	Қамырды пісіру үшін бөлу	+	+(5+6)	+(5+6)
7	Бисквит жасайтын және кесетін бөлме	+	+	+
8	Майды тазалайтын	+	-	-
9	Тоңазыту қондырғылары бар крем дайындайтын бөлме	+	+(9+10)	-
10	Тоңазыту қондырғылары бар кондитерлік өнімдерді өңдеу бөлмесі	+	+	+
11	Қаптау материалдарын сақтайтын бөлме	+	+	-
12	Кондитерлік қаптарды, ұштықтар мен ұсақ мұкамалды жуу мен стерилизациялауға арналған бөлме	+	+(12+13)	-(12+13)
13	Цех ішіндегі ыдыстар мен ірі мұкамалды жуу мен кептіруге арналған бөлме	+	+	+
14	Айналымдағы ыдыстарды жуу мен кептіруге арналған бөлме	+	+	+
15	Тоңазыту камерасы бар дайын өнімдерді экспедициялау бөлмесі	+	+	+

1. 4 (өндірістік қуаты 100 кг дейін кремді объектілер үшін) және бесінші (кремсіз өнімдер шығаратын объектілер үшін) графада қосуға жол берілетін үй-жайлар пункттері көрсетілген.

2. 12 және 13 тармақтар бойынша арнайы жабдықтарды қолданғанда үй-жайларды қосуға жол беріледі.

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне б-қосымша

Кремнің су фазасы ішіндегі қанттың есебі

1. Кремнің су фазасы - бұл рецептура бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердегі су. Су фазасындағы қант пен кремнің ылғалдылығы кері байланыста: кремнің ылғалдылығы неғұрлым жоғары болса, су фазасындағы қанттың шоғырлануы соғұрлым төмен болады.

2. Кремде су фазасындағы қантқа есептеу жүргізу үшін алдын ала ішіндегі табиғи қантты мына формула бойынша анықтайды:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100},$$

100

мұнда C – табиғи қанттың құрамы, %;

A - зертханалық деректер бойынша құрғақ заттардағы қанттың мөлшері, %;

B - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %.

Кремнің су фазасына қантты есептеу мына формула бойынша жүргізіледі:

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