

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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 8 мамырда № 10982 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі)

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 23.04.2018 № 186 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасының Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспасөз басылымдарында және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Е. Досаев

Денсаулық сақтау және
әлеуметтік даму министрі
_____ Г. Дүйсенова
2015 жылғы 9 сәуір

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 19 наурыздағы
№ 234 бұйрығымен
бекітілген

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) тамақ өнімдерін өндіретін, өндейтін және өткізетін қоғамдық тамақтану объектілерін жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға, сондай-ақ оларды тұтыну үшін орын беруге байланысты сауда қызметімен айналысатын, ведомстволық тиістілігі мен меншік нысанына қарамастан, жеке және заңды тұлғаларға арналған.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

- 1) құрылысқа жер учаскесін таңдау;
- 2) жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау;
- 3) сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру және желдетуді ұйымдастыру;
- 4) үй-жайларды, жабдықтарды ұстау;
- 5) тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу;
- 6) өндірістік бақылауды ұйымдастыру;
- 7) тұрмыстық қызмет көрсетуді ұйымдастыру, персоналды медициналық қарап тексеру, гигиеналық оқыту кезінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

- 1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын өнімдер және ауыз су;

2) аспаздық бұйымдар – термиялық өңдеуден өткен және тікелей тамаққа тұтынуға арналған тамақ өнімдері;

3) ветеринариялық құжаттар – мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың, ауданның, облыстық маңызы бар қаланың мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторлары беретін ветеринариялық сертификат; мемлекеттік ветеринариялық дәрігерлер беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды; жергілікті атқарушы органдар құрған мемлекеттік ветеринариялық ұйымдардың ветеринария саласындағы маманы жануарға, жануарлардан алынатын өнім мен шикізатқа, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық жағдай туралы беретін, сондай-ақ өндірістік бақылау бөлімшесінің аттестатталған ветеринариялық дәрігері жануарлардың, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың ветеринария саласындағы уәкілетті орган бекіткен тәртіппен ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін анықтау жөніндегі беретін ветеринариялық анықтама;

4) витаминді-минералды қоспа (премикс) – технологиялық ерекшеліктерді (сусымалылығын сақтау) жасауға арналған ингредиенттер (витаминдер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары, балласты бейтарап заттар) мен басқа да заттар кешені;

5) дайындалған күні – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процесінің (сатысының) аяқталған күні;

6) дайындаушының техникалық құжаттары – дайындаушы бекіткен сәйкестендіру белгілері көрсетіле отырып, тамақ өнімдерінің атауы, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері, таңбалауға және қаптауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттарын, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс процестерінің тізбелері мен сипаттамасы бар тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, ерекшеліктер және басқа да құжаттар;

7) дайындықтың жоғары дәрежесі – тұтынуға дайын тағамдар, өнімдер және жартылай фабрикаттар;

8) дайындау орны – шикізатты дайындау және жартылай фабрикатты дайындау жүргізілетін үй-жай;

9) жалған жұмыртқалар – техникалық ақау болып табылатын инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

10) жартылай фабрикаттар – жылумен өңдеуге алдын ала дайындалған шикі тамақ өнімдері;

11) жеке медициналық кітапша – халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган айқындайтын нысанға сәйкес міндетті медициналық қарап тексеру нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін дербес құжат;

12) жұмсақ балмұздақ – фризереде дайындалған және тез мұздататын камерада шынығу процесінен өтпеген сүт өнімі;

13) жұмыртқаның жарылуы (соғылуы) – ішіндегісінің ағып, қабығы және қабық асты қабықшаның тұтастығының бұзылуы;

14) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттардан жеңіл дайындалатын тағамдардың, бұйымдардың, сусындардың шағын ассортиментін өткізетін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындауды қамтамасыз ететін қоғамдық тамақтану объектісі;

15) кертілген – қабығы жарылған;

16) қаптама (ыдыс) – тамақ өнімдерін зақымдалудан, бүлінуден және шығындалудан қорғауды қамтамасыз ететін құрал немесе құралдар кешені;

17) қаптамалау (өлшеп-орау, сұйық өнімдерді құю) күні – тамақ өнімдерінің қаптамаға (ыдысқа) салынған күні;

18) қауіпті тамақ өнімдерін жою – тұтынуға және/немесе оның тағамдық мақсаттарға пайдаланылуын және оған адам мен жануарлардың қол жетімділігін болдырмайтын одан әрі қайта өңдеуге жарамсыз тамақ өнімдеріне әсер ету;

19) қауіпті тамақ өнімдері – қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне арналған гигиеналық нормативтерге сай келмейтін тамақ өнімдері, сондай-ақ жарамдылық мерзімдері өткен және сақтау режимдері бұзылған немесе санитариялық-эпидемиологиялық және (немесе) ветеринариялық-санитариялық тұрғыдан қауіпсіз емес азық-түлік (тамақ) шикізатынан өндірілген, оны пайдаланған кезде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер туындайтын тез бұзылатын тамақ өнімдері;

20) қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге, өткізуге және тұтынуды ұйымдастыруға байланысты сауда қызметі;

21) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) – тағам өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру бойынша объект;

22) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

23) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен жанасатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың 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 қағидалар және басқа да нормативтік құқықтық актілер;

24) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және/немесе жеке қосымша шаруашылықтарында немесе бау, бақша өсірумен, мал шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында ғана өткізуге арналған жануардан және өсімдіктен алынатын өнімдер;

25) өнімділігі аз тамақтану объектісі (бұдан әрі – өнімділігі аз объект) – отырғызатын орын саны 50-ге дейін және тағамдар дайындау ассортименті шектеулі қоғамдық тамақтану объектісі. Бұл объектілерде тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік процесс учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда жинақталған;

26) өндірістік бақылау – дайындаушы тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату, өзіне зертханалық зерттеулер мен сынақтар жүргізуді қамтитын жұмыстарды орындау мен қызметтерді көрсету процесінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шаралар;

27) өнім беруші – тамақ өнімдерін өткізетін жеке немесе заңды тұлға;

28) рұқсат етілетін шекті шоғырлану (бұдан әрі – РШШ) – барлық еңбек өтілі ішіндегі күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайында ауытқу туғызбайтын зиянды өндірістік факторлардың деңгейлері;

29) сақтау жағдайлары – дайындаушы белгілеген сақтаудың арнайы тәртібі (қоршаған ауаның ылғалдылығы, белгілі бір жарық режимі және (немесе) қоршаған ауаның температурасы);

30) салқын тағамдар (тіске басар) – екінші рет жылумен өңделмейтін, тамақ ішу алдында салқындатылған күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі – + -нан + дейін) 10-нан жоғары емес + 14 Цельсий градусқа (бұдан әрі – $^{\circ}\text{C}$) дейін температурамен берілетін, + 6-дан жоғары емес +8 $^{\circ}\text{C}$ дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіске басарлар, салқынқайнатпалар, қуырылған, ішіне фарш салынған, сорпа құйылып ұйытылған және басқа тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

31) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

32) санитариялық жарамсыздық – технологиялық операциялар, тасымалдау және жинау барысында бұзылу салдарынан туындаған, тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкелетін өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттерінің өзгеруі;

33) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау қажет болған кезде жабдықтар мен мүкәммалды жуу және дезинфекциялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

34) тағамдық ингредиент – тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын және дайын өнімде бастапқы немесе өзгертілген күйде болатын, рецептураға сәйкес тамақ өнімдерінің құрамдас бөлігі болып табылатын табиғи немесе жасанды жолмен алынатын химиялық зат немесе жануар немесе өсімдік немесе микроб немесе минерал текті өнім, оның ішінде тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер;

35) тағамдық құндылық – құрамымен және дәмінің артықшылығымен анықталатын, организмді нәрлі заттармен қанағаттандыру дәрежесі;

36) тамақ өнімдерін дайындаушы – ұйымдастырушылық-құқықтық нысанына қарамастан ұйым немесе жеке кәсіпкер, оның ішінде алушыларға (тұтынушыларға) өткізу үшін тамақ өнімдерін өзінің атынан өндіруді (дайындауды) жүзеге асыратын және осы өнімдердің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігі үшін жауапты болатын шетелдік ұйым немесе жеке кәсіпкер;

37) тамақ өнімдерінің партиясы – белгілі бір уақыт аралығында, тауардың ілеспе құжаттамасы бірге жүретін, тамақ өнімінің қадағалануын қамтамасыз ететін бір өңірлік (мемлекетаралық) стандарт немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйым стандарты, және (немесе) дайындаушының өзге де құжаттары бойынша атауы бір, бірдей буып-түйілген, бір дайындаушы өндірген (дайындаған) тамақ өнімінің белгілі бір саны;

38) тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) – технологиялық процестің өзін және онымен байланысты тамақ өнімдерін өлшеп-орау, қаптамалау, таңбалау, сондай-ақ өндірісішілік сақтау және тасымалдау процестерін қамтитын тамақ өнімдерін дайындау процестері (сатылары);

39) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі – адамның өмірі мен денсаулығына зиян тигізумен және қауіпті фактордың іске асырылу ықтималдығы мен оның салдарының ауырлық дәрежесінің үйлесімін ескере отырып, тұтынушылардың

занды мүдделерінің бұзылуымен байланысты тамақ өнімдерін әзірлеудің (жасаудың), өндірудің (дайындаудың), айналымының, кәдеге жаратудың және жоюдың барлық процестерінде (сатыларында) жол берілмейтін қатердің болмауы ;

40) тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіші – адам денсаулығына және жануарларға қауіп төндіретін химиялық, радиоактивті, уытты заттардың және олардың қосындыларының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің болуының жол берілетін деңгейі;

41) таңбалау – тұтынушыға ақпарат беретін және тамақ өнімдеріне, тұтыну ыдысына (қаптамасына) түсірілген мәтін, тауар белгілері, шартты белгі мен суреттер, құжаттар, жаднамалар (қосымша парақтар), заттаңбалар, контрзаттаңбалар, кольереткалар, затбелгілер, жапсырмалар (стикерлер);

42) тауар көршілестігі – шикі және дайын өнімдерді бірге сақтауды және өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;

43) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне Кеден одағының техникалық регламенттерінде өзгеше белгіленбесе, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүлдіру микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың пайда болуының алдын алу мақсатында сақтаудың және тасымалдаудың (көлікпен тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимін қажет ететін тамақ өнімдері;

44) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;

45) тиеу орны – азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдайтын орын;

46) толық дайындау орны – жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерін дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

47) ұйымдасқан ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын тұрмыстық, тамақтану, оқу, тәрбиелену, медициналық қызмет көрсету, еңбек етудің бірыңғай жағдайларымен біріктірілген ұйымдар контингенті (денсаулық сақтау объектілері, әлеуметтік қызмет көрсету объектілері: интернат үйлері, оңалту орталықтары, мүгедек балаларға арналған оқу орындары, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары, әлеуметтік бейімдеу орталықтары, өнеркәсіптік, құрылыс объектілерінің тамақтану объектілері және т.б.);

48) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнама – санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарды, оның ішінде адам үшін мекендеу ортасы факторларының, өнімдердің (тауарлардың), жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің қауіпсіздік және/немесе зиянсыздық

критерийлерін белгілейтін және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы қатынастарды азаматтардың денсаулығын сақтау және қолайлы қоршаған ортаға құқықтарын іске асырудың негізгі шарттарының бірі ретінде реттейтін заңдар және оларға сәйкес қабылданатын өзге де нормативтік құқықтық актілер, санитариялық қағидалар және гигиеналық нормативтер.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (021/2011 КО ТР) белгіленген мәндерде пайдаланылады.

2. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға және қайта жабдықтауға қойылатын талаптар

5. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау және қайта жабдықтау халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнама талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Тамақтану объектісінің құрылысын:

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары, қоқыс үйінділері, ассенизациялау алаңы, зираттар ретінде пайдаланылған, сондай-ақ органикалық және химиялық сипатта ластанған;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналасқан;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде, су басуы ықтимал аймақтарда;

5) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағында орналасқан;

6) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахталардың жыныстарының үйінділері орналасқан жер учаскелерінде жобалауға жол берілмейді.

7. Тамақтану объектісін орналастыру кезінде халықтың өмір сүруінің санитариялық-гигиеналық жағдайларын нашарлатуға жол берілмейді.

Тамақтану объектілерін салу, реконструкциялау, кеңейту "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 21-1-бабының 1 және 2-тармақтарына сәйкес халықтың

санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесінің оң санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысын алған кезде тамақтану объектілерін салу, реконструкциялау және кеңейту жобалары бойынша жүзеге асырылады.

8. Тамақтану объектілерін жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған үй-жайларда да, сондай-ақ ғимараттардың бірінші, жертөле және цокольды қабаттарында орналастыруға жол беріледі.

9. Жалпыға бірдей қолжетімді тамақтану объектілерін тұрғын үй, қоғамдық немесе өндірістік ғимараттардың ішіне салуға немесе жапсарлас салуға тамақтану объектісінің де, ол ішіне салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып, қажетті санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталған жағдайда жол беріледі.

Тамақтану объектілерін:

1) тұрғын үйлерде – ішіне салынған немесе ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда, сондай-ақ ғимараттардың (құрылыстардың) белгілі бір түрлеріне қойылатын нормативтік талаптарды ескере отырып, жобалауға арналған тапсырма бойынша;

2) жерасты өту жолдарында – олар коммуникацияның инженерлік жүйелеріне қосылған жағдайда жол беріледі.

10. Аспаздық өнімдерді сатуға арналған үй-жайларды мейрамханалар мен асханалар құрамында да, өзге мақсаттағы ғимараттарда да көздеуге жол беріледі.

11. Тамақтану объектілерінде кремі бар кондитерлік бұйымдарды тәулігіне 300 килограммнан (бұдан әрі – кг) асырмай дайындайтын, ұннан жасалатын кремі жоқ кондитерлік бұйымдарды 500 кг-нан асырмай дайындайтын өнімділігі аз кондитерлік цехтарды орналастыруға жол беріледі.

12. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде шикізат пен тауарларды тиеуді терезелері жоқ тұрғын ғимараттың бүйір жағынан және/немесе жерасты туннелдерінен және/немесе магистральдар жағынан арнайы жүк тиеу үй-жайлары болған жағдайда жүргізеді.

13. Тұрғын үй ауласы жағынан шикізат пен тауарларды тиеуге жол берілмейді. Өнімділігі аз объектілер үшін оның жұмысы басталғанға дейін көше беттегі кіреберістен тиеуге жол беріледі.

14. Жерасты қазба жұмыстарында жұмыс істейтін адамдардың тамақтануын ұйымдастыруға арналған жерасты тамақтану объектілері ауасы барынша аз шаңданатын, ауаның таза ағынында орналасқан жерлерде орналастырылады.

15. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану объектілері дайындау кәсіпорындарынан немесе

асханалардан жартылай фабрикаттарды алуға есептелген толық дайындау орны ретінде жабдықталады. Жартылай фабрикаттарды жеткізетін кәсіпорындар болмаған жағдайда шикізатты пайдалануға жол беріледі.

16. Құрылыс объектісінде, маусымдық жұмыс объектісінде дайын тамақты тарату пунктін ұйымдастыруға жол беріледі, оның тамақтанатын залының жұмысы өзіне-өзі қызмет көрсету негізінде құрылады.

17. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыс объектілерінде жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану объектілерін жұмыс сипатына байланысты стационарлық және жылжымалы етіп ұйымдастырады. Стационарлық тамақтану объектілерін ғимараттарда немесе уақытша типтегі құрылыстарда (жиналмалы типтегі үйлер, жеңіл ағаш құрылыстар, ал жазғы уақытта қалқа, тент астында) орналастырады. Стационарлық уақытша тамақтану объектілерін тек қызмет көрсетілетін объектінің құрылысы, маусымдық жұмыс аяқталғанға дейінгі мерзімге ұйымдастырады.

18. Жылжымалы тамақтану объектілері арнайы жабдықталған вагон-асханаларда ұйымдастырылады. Жылжымалы тамақтану объектілерінің бірнеше құрылыстың жұмысшыларына ағымдық кесте бойынша қызмет көрсетуіне жол беріледі.

19. Тамақтану объектілерінің ғимараттарында тұрғын үй-жайларды, сондай-ақ қызметі қоғамдық тамақтанумен байланысты емес үй-жайларды орналастыруға жол берілмейді.

20. Тамақтану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады. Аумақта объектінің шаруашылық аймағындағы арнайы бөлінген жерде, үш жағынан тұтас қабырғамен қоршалған, су өткізбейтін жабыны бар, қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған қақпағы бар бөлек контейнерлерді орнатуға арналған алаң көзделеді. Қоқыс пен тамақ қалдықтары кейіннен өңделіп және дезинфекциялана отырып, контейнерлердің толу шамасына қарай шығарылады. Кіретін жолдар мен жаяу жүргінші жолдары атмосфералық жауын-шашын сулары суағарларға ағатындай етіп қатты жабыннан жасалады.

21. Тамақтану объектісінің аумағын жинау күнделікті жүргізіледі, жылдың жылы кезінде су себіледі, қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады.

3. Сумен жабдықтауға, су бұруға, жарықтандыруға және желдетуге қойылатын талаптар

22. Тамақтану объектісінің ғимараты орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен және су бұрумен жабдықталады.

23. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті су көзінен алынатын суды пайдалануға жол беріледі.

24. Су құбыры жоқ елді мекендердегі тамақтану объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көзі санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде таңдап алынады. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждығы үшін әкелінетін суды пайдалануға жол беріледі, оны әкелу таңбаланған арнайы ыдыстарда, арнайы автокөлікте жүргізіледі.

25. Ауылдық және ішінара кәрізделген жерлерде сарқынды суды жинау үшін су өтпейтін қазылған шұңқырлар жабдықталады. Қазылған шұңқырларды тазарту олардың үштен екі көлемінен астамы толтырылған кезде жүргізіледі.

26. Ауыз суды тасымалдауға және сақтауға арналған ыдыстар тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

27. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады.

28. Ыстық және суық су араластырғыш орнатыла отырып, барлық жуу ванналарына және раковиналарға, сондай-ақ қажетті технологиялық жабдыққа жүргізіледі.

29. Су жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

30. Тамақтану объектілері өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық сарқынды су үшін алаң ішіндегі кәріз желісіне өз бетінше ағатын су бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады.

31. Өндірістік ағынды шығару деңгейі шаруашылық-нәжістік ағындарды шығару деңгейінен жоғары етіп жабдықталады.

32. Төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісінің іргесіндегі алаң ішіндегі кәріз деңгейінен төмен орнатпайды.

33. Кәріз желілерінің бітеліп қалуының алдын алу мақсатында ғимарат сыртында, сыртқы кәріздік желіге түскенге дейін өндірістік ағындар шығатын жолдарда:

1) залының сыйымдылығы 500 және одан көп орыннан тұратын жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін;

2) залының сыйымдылығы 200 және одан көп орыннан тұратын шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілері үшін май және езінді ұстағыштар орнатылады.

Өнімділігі бір ауысымда 2 тоннаға дейін болатын тамақтану объектілерінің көкөніс цехтары үшін құм ұстағыштар орнатылады.

34. Тамақтану объектілерін кәрізделмеген елді мекендерде орналастырған жағдайда өндірістік және тұрмыстық сарқынды суды бұруға арналған жергілікті кәріз құрылғысы көзделеді. Сарқынды суды қабылдауды жерасты су өткізбейтін қақпақпен жабдықталған сыйымдылыққа (шұңқырға) жүзеге асырады.

35. Ауладағы дәретхана мен су өткізбейтін сыйымдылықты объектінің шаруашылық аймағына орналастырады.

36. Өндірістік жабдық және жуу ванналары кәріз желісіне қабылдаушы шұңқыр бетінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауа ажырауымен қосылады. Ішкі кәріз ағынының барлық қабылдағыштарын гидравликалық қақпақпен (сифондармен) жабдыкталады. Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

37. Санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін және ылғалды процестер жүргізілетін үй-жайларды тамақтану объектілері қоймасының, технологиялық үй-жайларының және салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

38. Су құбыры мен су бұруды тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларына, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы салуға жол берілмейді.

39. Ішкі кәріз желілерін төбе астынан, қабырғаларда, сондай-ақ су жүретін транзиттік магистралдарды тамақтанатын залдарда, өндірістік үй-жайларда және тамақ өнімдерінің қойма үй-жайларында орнатуға жол берілмейді. Өндірістік және қойма үй-жайларында кәріз тіреушелері тамақтану объектілерінің тұрмыстық үй-жайлары арқылы тексерілмей сыланған қораптарда қойылады.

40. Қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының үстіндегі аражабыны арқылы су бұру және су құбырының тіреушелерін салу орындары судан оқшауланған материалдардан жасалады.

41. Жуу бөлмелері, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камерасында траптар жабдыкталады: 100 ш.м.алаңға бір трап (бірақ үй-жайға кемінде біреу).

42. Тамақтану объектілері араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен және (немесе) электрлі сүлгілермен жаракталған, ыстық және суық су келтірілген раковиналармен: персонал үшін - өндірістік үй-жайларда, келушілердің қолын жуу үшін – санитариялық тораптарда жабдыкталады.

Отырғызатын орын саны 20-дан асатын объектілерде персонал мен келушілерге арналған дәретханаларды біріктіруге жол берілмейді.

43. Жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілері (жазғы алаңдар, кәуәпханалар, самса, тәтті тоқаш сату орындары, сауда шатырлары, сауда автоматтары, жазғы уақытта демалыс аймақтары, жәрмеңкелер мен мереке

күндері жаппай демалу уақытындағы үстелдердегі жылжымалы сауда және т.б.) қоғамдық дәретханалармен немесе биодәретханалармен жабдықталған орындарда орналастырылады.

44. Маусымдық тамақтану объектілерінде уақытша су құбыры мен су бұру жүргізіледі.

45. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады.

46. Тамақтану объектілерінің сору-сыртқа тарату желдеткішін тұрғын және қоғамдық ғимараттың желдету жүйесімен біріктіруге жол берілмейді.

Тұрғын және қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған тамақтану объектілерінің сору-сыртқа тарату желдеткішін жабдықтау кезінде шуды төмендету бойынша іс-шаралар көзделеді.

47. Отырғызатын орын саны 50 және одан аз тамақтану объектісінде ішке сороды ұйымдастырмастан сыртқа тарату желдеткіші құрылғысына жол беріледі.

48. Сыртқа тарату желдеткіші жүйесі үй-жайлардың мынадай топтары:

1) келушілер;

2) өндірістік;

3) тамақ қалдықтарының камералары;

4) ыдыс-аяқ жуатын машиналардың жергілікті сорғыштары;

5) дәретханалар мен киім шешетін орны бар себезгі бөлмелері үшін бөлек орнатылады.

Ыстық цехтардың және жалпы алмасу желдеткішінің, ыстық, салқын тамақ, толық дайындау цехтарының, жуу және басқа да өндірістік үй-жайлардың жергілікті сорғыштарын, сондай-ақ санитариялық тораптардың, темекі шегетін және себезгі бөлмелерінің сыртқа тарату желдеткіш жүйесін бір сыртқа тарату жүйесіне біріктіруге жол беріледі.

49. Тамақтану объектілерінің тамақтанатын залдарында және өндірістік үй-жайларында айтарлықтай жылу бөлінген жағдайда ауа баптау жүйелерін орнатады. Қалған қызметтік үй-жайларды сору-сыртқа тарату желдеткіші жүйесімен жарақтайды.

50. Желдету және ауа баптау жүйелерінің өнімділігін осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаны есептеу температурасын және ауа алмасудың жиілігін ескере отырып белгілейді.

51. Желдету және ауа баптау жүйелерін орнату кезінде ластанған аймақ ауасының таза аймаққа түсуіне жол берілмейді, сүзгіштерге және тазалауды немесе ауыстыруды талап ететін басқа да бөліктерге қолжетімділік қамтамасыз етіледі. Механикалық сыртқа тарату желдеткіші жүйелерінде берілетін сыртқы

ауаны тазалау және оны қысқы уақытта жылыту көзделеді. Сыртқа тарату желдеткіші үшін ауаны алу ең аз ластанған аймақта жерден кемінде 2 м биіктікте жүргізіледі.

52. Жеке үй-жайларда жазғы кезең үшін механикалық желдеткіш ретінде жергілікті сыртқа тарату қондырғылары және/немесе ауа баптағыштар қолданылады.

53. Технологиялық жабдықтардың желдету арналары, ауа өткізгіштері шаңнан, ыстан уақтылы тазартылады.

54. Салқын тағамдарды, тіске басарларды дайындайтын үй-жайларда желдету жүйесін шаңға қарсы және бактерицидті сүзгімен жабдықтайды. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұяшықтары ұсақ тормен жабылады. Осы үй-жайларда күн сәулесінің түсуінен қорғайтын ауа баптағыштар мен құрылғылар орнатылады. Үй-жайлардағы рұқсат етілетін температура $+18^{\circ}\text{C}$ жоғары емес.

55. Тұрмыстық үй-жайларда көбіне табиғи іске қосылатын сыртқа тарату желдеткішінің автономды жүйелері орнатылады.

56. Ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық және жуу ванналарын қабылдау саңылауларының мөлшерлері зиянды бөлінділер көздерінің мөлшерінен аспайтын сыртқа тарату шатырлары құрылғысы бар оқшауланған сыртқа тарату жүйелерімен жаракталады.

57. Жергілікті сорғыштардың шығарындыларын, егер оның шығыңқы жеріне дейінгі аралық 10 м кем болса, ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабыны үстінен кем дегенде 2 м биіктікте жүргізеді.

58. Шаң бөлу көздерін (ұн, қант және басқа да сусымалы өнімдерді) аспирациялық қондырғылармен жабдықтайды.

59. Жүк тиеу экспедициясы, вестибюль үй-жайлары жылу перделермен жабдықталады.

60. Сыйымдылығы кемінде 50 отырғызу орнынан кем тамақтану объектілерінің ғимараттарында қос есік орнатуға жол беріледі.

61. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза, механикалық бұзылуларсыз, тоттану ізідерісіз, герметикалығы бұзылмай ұсталады.

62. Пештердің жанындағы, сондай-ақ қамырды ақырғы ашыту шкафтарының жанындағы жұмыс орындарында шығатын ыстық будан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауа себезгісі ұйымдастырылады. Ауа рециркуляциясына жол берілмейді.

63. Жұмыс орындарындағы жылумен сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар қосулы

сору-сыртқа тарату немесе жергілікті сыртқа тарату желдеткіші бар кезінде жүргізіледі.

64. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың РШШ-дан асуына жол берілмейді. Жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы және жекелеген қауіпті сыныптары осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

65. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдықталады, ол болмаған жағдайда жергілікті жылытумен жабдықталады. Өзге мақсаттағы ғимараттардың ішіне салынған, ішіне-жапсарлас салынған тамақтану объектілерінің жылыту жүйелерін бөлек орнатады. Жинау, қарап тексеру және жөндеу жүргізу үшін жылытудың барлық түрлері кезінде жылыту аспаптарының қолжетімділігі қамтамасыз етіледі.

66. Тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған (ішіне-жапсарлас салынған) тамақтану объектілерінде пісіру, жылыту пештерін (плиталар) және қатты отынмен жанатын мангал құрылғыларына жол берілмейді.

67. Жылыту, желдету және ауа баптау жүйелері тамақтану объектісі үй-жайларының микроклиматы мен ауа ортасының рұқсат етілетін жағдайыларын қамтамасыз етеді. Тамақтану объектісі микроклиматының параметрлері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес айқындалады.

68. Тамақтану объектілерінде табиғи және/немесе жасанды жарықтандыру көзделеді.

69. Адамдар үнемі болатын өндірістік үй-жайларда табиғи жарық көзделеді. Жұмыс күні ішінде жұмысшылар 50 пайыздан (бұдан әрі – %) аспайтын уақыт болатын үй-жайларда табиғи жарықтандырудың болмауына немесе жеткіліксіз табиғи жарықтандыруға жол беріледі.

70. Табиғи жарықтандырусыз немесе биологиялық әсері бойынша жеткіліксіз табиғи жарықтандырусыз (табиғи жарықтандыру коэффициенті кемінде 0,5 %), орналастыруға арнайы негіздеме болған жағдайда өндіріс технологиясына сәйкес жол берілетін өндірістік үй-жайларды (жұмыскерлер үнемі болатын):

- 1) жасанды жарықтандырумен;
- 2) эритемді сәулеленуге арналған құрылғымен;
- 3) жұмыс орындарынан 100 м аспайтын аралықта жұмыс істейтін адамдардың қысқа мерзімдік демалуына арналған табиғи жарықтандыруы бар бөлмелермен;
- 4) тұрақты жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткішпен жабдықтайды.

71. Жарықтандыру көздері жарық беретін қорғаныш арматурамен жарақтандырылады. Өндірістік үй-жайларды және қоймаларды жарықтандыру үшін ылғал-шаннан қорғауды орындайтын шам қолданылады.

72. Шамды плиталардың, технологиялық жабдықтың, өндірістік үстелдердің үстіне орналастыруға жол берілмейді. Жұмыс орындарында шағылысуды болдырмайтын қосымша жарықтандыру көздерін орнатады.

73. Жарықтандыру аспаптары, арматура, терезелер мен ойықтардың шыныланған беттері таза ұсталады және ластану шамасына қарай тазартылып отырады.

74. Салқын тағамдарды, кремді дайындаумен, торттар мен тәтті тоқаштарды әрлеумен байланысты тамақтану объектісінің үй-жайларын орналастыру солтүстік-батыс бағдармен жүргізіледі.

75. Ашылатын барлық ойықтарды жылдың жылы мезгілінде жәндіктер кірмеуі үшін алмалы-салмалы қорғаныш қорғаныш торлармен жабдықтайды.

76. Үй-жайлардағы жарықтандыру деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес тамақтану объектілерінің үй-жайларының жарықтандыру көрсеткіштерінің рұқсат етілген деңгейлеріне сай қамтамасыз етіледі.

77. Өндірістік үй-жайларды жобалау, реконструкциялау, қайта бейіндеу, жөндеу және пайдалану кезінде шудан қорғау: үй-жайларды дыбыстан оқшаулайтын құрылыс материалдарымен әрлеу, электр қозғалтқыштарды амортизаторларға дыбыс сіңіретін қаптарды қолдана отырып орнату, жабдықтарды діріл сіңіретін іргетастарға орнату, жабдықтарға уақтылы алдын алу және жөндеу жұмыстарын жүргізу, музыкамен безендірудің шығыс қуатын шектеу; аражабыннан 40-50 сантиметр (бұдан әрі – см) арақашықтықта аспалы төбелерді орнату, жабдықты дайындаушы кәсіпорынның паспортында көрсетілген режимдерде пайдалану бойынша іс-шараларды орындайды.

78. Персоналдың тамақтану залдарындағы жұмыс орындарын эстрададан, акустикалық жүйелерден алшақ шуы аз орындарда орналастыру ұсынылады.

79. Үй-жайлардағы жарықтандыру, шу мен діріл деңгейлері Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес келеді

4. Объектіні, жабдықты орнатуға және күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

80. Үй-жайлардың көлемдік-жоспарлау және конструкторлық шешімдері шикізаттың, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің, пайдаланылған таза және лас ыдыс-аяқтың қарама-қарсы ағынын, сондай-ақ келушілер мен персоналдың қарама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің ағынын көздейді.

81. Тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімдердің ассортиментін объектінің қуатына, түріне, үй-жайлар жиынтығына, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуына сәйкес әзірлейді.

82. Тамақтану объектісі үй-жайының жиыны мен алаңы осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес белгіленген тамақтану объектілері үй-жайларының алаңдарына сай жобалауға арналған тапсырма бойынша бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларымен белгіленеді. Түріне және қуаттылығына байланысты мынадай үй-жайлар топтарын қамтиды: келушілерге арналған үй-жайлар, өндірістік үй-жайлар, әкімшілік-тұрмыстық, қойма, техникалық үй-жайлар.

83. Объектіден тыс орналасқан сауда бөлімдері мен дүкендер арқылы өзінің аспаздық өнімдерін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өлшеп-орау, таңбалау, сақтау үй-жайлары жабдыкталады.

84. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдарға арналған уақытша стационарлық тамақтану объектілерінің өндірістік үй-жайларының жиыны осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшада белгіленген талаптарға сәйкес келеді. Тамақ өнімдерін сақтау үшін шкафтармен, стеллаждармен, сөрелермен, сыйымдылығы белгіленген сақтау мерзімі шегінде барлық тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды сақтауға мүмкіндік беретін тоңазытқышпен жабдықталған қойманы көздейді.

85. Тамақтанудың үлестіру пункттерін тамақты жылытуға арналған плиталармен және асхана ыдыс-аяғын жуғыштармен жабдықтайды.

86. Өнімділігі аз объектілерде технологиялық процестерді биіктігі 1,5 м.-ден төмен емес тосқауылдармен бөлінген жеке жұмыс аймақтарын бөле отырып, бір үй-жайда жүргізуге жол беріледі. Өндіріс үй-жайларының жиыны және өнімділігі аз тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің алаңы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес айқындалады.

Отырғызатын орны 50-ге дейінгі тамақтану объектілеріндегі бір үй-жайда:

1) тамақтану объектілерінің жартылай фабрикаттармен жұмыс жасайтын ыстық, суық, толық дайындау цехтарын;

2) арнайы жабдықпен жарақталған, өнімдерді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейінің сақталуын қамтамасыз ететін, шикізатпен жұмыс жасайтын ыстық және суық цехтарын орналастыруға жол беріледі.

87. Тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес санитариялық қағидалар талаптарына сай темекі бұйымдарын тұтыну үшін үй-жай бөлуге жол беріледі.

88. Өндірістік және қойма үй-жайларының қабырғаларын әрлеу ылғалды жинау мен дезинфекциялауға төзімді материалдардан жасалуы тиіс.

89. Еденді соққыға берік, ылғалға төзімді және ылғал жібермейтін материалдардан, беті тегіс, ойығы, саңылаулары жоқ, траптарға қарай еңіс етіп, қойма және өндірістік үй-жайлардағы шикізат пен өнімдерді тиеу жолдарында табалдырықты орнатпай орындайды. Шикізат пен өнімдерді тиеу үшін қалқасы бар платформаларды жабдықтайды.

90. Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген уытты емес әрлеу материалдарын пайдаланады.

91. Жерасты тамақтанудың уақытша жылжымалы пунктін ұйымдастыру кезінде жинақталып-бөлшектелетін қалқанды пайдалануға жол беріледі. 10-12 тамақтанатын үстелді жабдықтаған жағдайда пункт алаңы әр тамақтанушыға 0,7 м² есебінен қабылданады.

92. Жерасты тамақтану пункттерінің едені мен қабырғасын қаптау үшін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл қолданылатын материалдарды пайдаланады.

93. Жерасты тамақтану пунктін:

1) су жеткізіліп отыратын және арнайы жабық таңбаланған ыдыстарда сақталатын, су келтірілген раковинамен немесе қол жууға арналған қолжуғышпен;

2) гигиеналық жабыны бар жинақталып-бөлшектелетін үстелдермен және орындықтармен, ал оларды орнату үшін жағдай болмаған жағдайда жиналмалы үстелдермен;

3) термостарға арналған тіреуішпен жабдықтайды.

Тамақтанатын үстелдерді жинауды тамақ ішіп болғаннан кейін дереу жүргізеді.

94. Жабдықты орналастыру технологиялық процестерінің ағындылығын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қолжетімділік мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

95. Мамандандырылған көлемі шағын технологиялық жабдық, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен аспаптар пайдаланылатын жылдам қызмет көрсету тамақтану объектілері дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикалармен жұмыс жасаған жағдайда жабдықтармен жарақталған жеке жұмыс аймақтарын бөлу арқылы оларды бір үй-жайда орналастыруға жол беріледі.

96. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен байланысуға арналған Кеден одағына қатысушы мемлекеттер аумағында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуы тиіс.

97. Технологиялық операциялар жоғары температурада жүретін аппараттар бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

98. Кремді бұйымдарды өндеуге, салқын тағамдарды дайындауға арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар салқындататын үстелдермен жабдықталады. Күнделікті жұмыс соңында үстелдер жуу құралы ерітіндісімен өңделеді, дезинфекцияланады және +60 °С температурадағы ыстық сумен жуылады.

99. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақтарды дайындауға арналған цехтарда, кондитерлік цехтарда бактерицидті (стационарлық немесе жылжымалы) шамдар орнатылады, олардың орналасқан орны барынша үлкен алаңды өндеуді қамтамасыз етеді және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтиды. Бактерицидті шамдармен өндеу ауысым аяғында жинау жұмыстарының аяқталуына қарай жүргізіледі.

100. Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м³) 2,0-2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуат есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 м³ -не 1,0 Вт қуат есебінен еденнен 1,8-2,0 м биіктікте орнатылады.

Бактерицидті шамдардың жұмыс режимін дайындаушы кәсіпорынның қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шаруашылық етуші субъект белгілейді.

101. Шамдардың жұмысын есепке алу осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес нысан бойынша бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналда тіркеледі. Бактерицидті шамдарды іске қосу көрші үй-жайда жүргізіледі. Бактерицидті шам қосылған кезде персоналдың үй-жайда жұмыс істеуіне жол берілмейді. Персоналдың үй-жайға кіруіне бактерицидті қондырғы ажыратылғаннан кейін 30 мин-тан соң және үй-жай желдетілгеннен кейін жол беріледі.

102. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде пайдаланылатын цехішілік жабдық, ыдыстар, мүкәммал, ыдыс-аяқ, цехішілік ыдыс технологиялық процестің кезеңдері бойынша қосымша таңбаланады және қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланылады.

103. Етті, балықты, көкөністерді және басқа өнімдерді бөлу үшін таңбаланған бөлек пышақтар мен бөлшектеу тақтайшаларын пайдаланады. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарды олармен өңделетін өнімдерге сәйкес таңбалайды және қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланады.

104. Шикі және дайын өнімдерді бөлшектеуге арналған мүкәммал арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде бір-бірінен оқшау сақталады. Оларды үйіп сақтауға жол берілмейді.

105. Бөлшектеу тақтайшалары, ет және балық кесуге арналған дінгектер р тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, тесіксіз және саңылаусыз материалдардан жасалады. Етті шабуға арналған дінгек арнайы тұғырға орнатылады және

күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады және тұз себіледі. Діңгекті мезгіл-мезгіл арамен кесіп сүргілейді.

106. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы механикалық жолмен тазартылады, жуу құралдарын қолдану арқылы ыстық сумен жуылады, ыстық ағын сумен шайылады.

107. Тамақты дайындау және дайын тамақты сақтау үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған тот баспайтын болаттан немесе басқа материалдардан жасалған ыдыстар пайдаланылады. Жарығы бар, шеті сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымданған ыдыс-аяқты пайдалануға жол берілмейді.

108. Тамақтану объектісін отыратын орындардың санынан асхана ыдыс-аяғы мен аспаптарының кемінде үш есе артық санымен қамтамасыз етеді.

109. Жабдықты (мүкәммал, ыдысты), асүй ыдыс-аяғын және айналым ыдысты жуу және дезинфекциялау су өтпейтін едені, сарқынды суды бұруға арналған құйылысы, желдеткіші бар, жуу ванналарына суық және ыстық су келтірілген жеке жуу үй-жайларында жүргізіледі.

110. Ыдыс-аяқ жуатын машина болған кезде асхана, шай, шыны ыдыс-аяқтарын, асхана аспаптарын жууға арналған жуғыш ванналар жабдығы талап етілмейді.

111. Ыдыс-аяқтарды қолмен жуу үшін асхана ыдыс-аяғына арналған үш секциялы, шыны ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарына арналған екі секциялы ванналар жабдықталады. Өнімділігі аз объектілерде бірінші кезекте шыны ыдыс-аяқты жуу арқылы үш секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

112. Асүй ыдыс-аяғын, айналым ыдысты жуу екі секциялы ваннада жүргізіледі. Өнімділігі аз объектілерде асүй ыдыс-аяғын, айналым ыдысты толық батырып қою үшін жеткілікті көлемдегі бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

113. Асхана, шыны ыдыс-аяқты, асхана аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын және айналымдағы ыдысты жууды осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес тәртіпте жүргізеді.

114. Ыдыс-аяқ жуатын машина істен шыққан жағдайда ыдыс-аяқты қолмен жуу үшін жағдай болмағанда, сондай-ақ бір рет қолданылатын асхана ыдыс-аяғы мен аспаптар болмаған жағдайда тамақтану объектісінің жұмыс істеуіне жол берілмейді.

115. Ыдыс-аяқ жууға арналған щеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдарын қосу арқылы температурасы + 45⁰ ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

116. Таза асхана ыдыс-аяғы пен аспаптар шкафтарда немесе торларда сақталады. Өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану

объектісінде асхана аспаптары сабы жоғары қараған күйі арнайы кассеталарда шығарылады.

117. Тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан дайындалған бір рет қолданылатын ыдыс-аяқты пайдалануға жол беріледі. Бір рет қолданылатын ыдыс-аяқты қайтадан пайдалануға жол берілмейді.

118. Өндірістік цехтарда жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күнделікті жинау жүргізіледі. Әрбір келушіден кейін тамақтануға арналған үстел тазаланады.

119. Тамақтану объектісінің аппаратурасы, жабдығы, мүкәммалы, барлық үй-жайлары таза және мұқият күтіп-ұсталады.

120. Жұмыс соңында жерасты тамақтану пункттерінен термостардағы тамақ қалдықтарын, пайдаланылған асхана ыдыс-аяғы мен аспаптарын тығыз полиэтилен қаптарда, үлестірушілердің арнайы киімін санитариялық өңдеу үшін полиэтилен қаптарда жоғарыға жібереді.

121. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық жұмыскерлер, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын жұмыскерлердің өздері немесе осы мақсат үшін арнайы бекітілген адамдар жүргізеді. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдермен жанаспайтын және ыдыс-аяқты өңдеумен айналыспайтын техникалық персоналға бекітіледі.

122. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес тамақтану объектілерінде Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдаланады.

123. Жуу, дезинфекциялау құралдары құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жайларда, дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес және дайындаушының ыдысында сақталады.

124. Айына бір рет тоңазыту, технологиялық жабдықты тексере отырып санитариялық күн өткізеді.

125. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін арнайы бөлінген жабық орындарда немесе жинау мүкәммалын сақтауға, тазалауға және кептіруге арналған, дәретханамен жапсарлас, стық және суық су келтірілген, сондай-ақ оны кептіруге арналған реттеуші бар үй-жайда сақталатын, таңбаланған, бөлек мүкәммал бөлінеді. Дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың белгілік бояуы болады, бөлек сақталады.

126. Жинау мүкәммалы таңбалануына сәйкес пайдаланылады. Жинау аяқталысымен ауысым соңында барлық жинау мүкәммалын жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы жуады және кептіреді.

127. Тамақтану объектілерінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді және шикізат пен дайын өнімдерді ластанудан және кеміргіштердің бүлдіруінен қорғау шаралары жүргізіледі.

128. Дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары қажеттілігі бойынша (кеміргіштер мен жәндіктердің қоныстануын есепке ала отырып) және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша жүргізіледі.

5. Тамақ өнімдерін өндіру, сақтау, тасымалдау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

129. Шикізат пен тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану, өткізу жағдайларына, жаңа өнімдерді дайындауға, жаңа технологияларды енгізу осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келеді.

130. Қоғамдық тамақтануға арналған өнімдерді өнеркәсіптік емес (үй) жағдайларда дайындауға және оны тамақтану және сауда объектілерінде өткізуге жол берілмейді.

131. Шикі және дайын өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау процестері объектінің қуаттылығына қарамастан, олар ластанудан және бүлінуден, бөтен нәрселер мен заттардың түсуінен қорғалатын жағдайда жүргізіледі.

132. Азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әр партиясы олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын, шыққан жерін қамтамасыз ететін құжаттармен қоса жүреді.

133. Өндірісте:

- 1) шыққан жерін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарсыз;
- 2) тиісті таңбалауы болмаған жағдайда;
- 3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және ластанған ыдыстағы;
- 4) ұсынылған ақпарат сәйкес болмаған жағдайда және егер өнім жалған болып табылса;
- 5) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдай болмағанда;
- 6) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген балықты, су шаянын, ауыл шаруашылығы құс етін, ішек-қарыны тазартылмаған құс етін;
- 7) сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, қабығы ластанған, ақауы бар (красюк, тұман, қанды шығыршық, үлкен дақ, жалған), кертілген, "аққан", "жарылған" жұмыртқаларды, қаз бен үйрек жұмыртқаларын;
- 8) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген, белгісі жоқ ауыл шаруашылығы жануарларының барлық түрінің еті мен қосымша өнімдерін;

9) ауыл шаруашылығы жануарларының ауруы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген сүт және сүт өнімдерін;

10) ақауы бар консервілерді – қақпағы көтерілген, торсылдаған, аққан, тесілген және тесік жарықшағы бар, пішіні өзгерген, микробиологиялық бүліну белгісі бар (көгерген, ашыған, шырышты) және басқаларын;

11) шіріген, бүлінген, қабығының бүтіндігі бұзылған көкөністер мен жемістерді, көгерген, өскін картопты;

12) қайтадан мұздатылған тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын;

13) өнеркәсіптік емес дайындалған өнімдерді: тұмшаланып қаптамаланған консервіленген өнімдерді, ет, балық, көкөніс, ұн, кондитерлік, аспаздық бұйымдар мен жартылай фабрикаттарды, квасты, шырынды, қайта өңделген саңырауқұлақты, дәрілік препараттарды;

14) белгіленген жарамдылық мерзімі болмаған немесе жарамдылық мерзімі асып кеткен жағдайда;

15) тамақ өнімдеріне арналған техникалық құжаттамада көрсетілген белгілерден өзгеше, сапасыздығының айқын белгілері болған жағдайда;

16) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес болмаған жағдайда;

17) қамба зиянкестерімен ластанған жарманы, ұнды, кептірілген жеміс-жидектерді және басқа өнімдерді;

18) мемлекеттік тіркеуден өтпеген генетикалық түрлендірілген шикізатты және/немесе құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізатты;

19) тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген хош иісті (татымды) өсімдіктерді және өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда дәрілік өсімдіктерді;

20) тұтынушы қаптамасында, заттаңбасында, затбелгісінде, қосымша парақтарында және/немесе ілеспе құжаттарында қажетті ақпарат жоқ тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді.

134. Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін вакуумда қаптамалауға жол берілмейді.

135. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау шарттары өнімдердің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Тамақ өнімдері тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы тағайындалған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзеге асырылады. Көлікті басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

136. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салматтылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесінің санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда, гигиеналық,

су өтпейтін жабыны бар, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын жүк үй-жайлары бар көлік құралдары мен көлік жабдығын (контейнерлер) пайдаланады.

137. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен, тағамдық емес тауарлармен бір көлік құралында бірге тасымалдауға, сондай-ақ бұзылған немесе сапасы бойынша күмәнді тамақ өнімдерін сапалы тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

138. Әртүрлі тамақ өнімдерін бір уақытта бір көлік құралында және/немесе жабдықта (контейнерде) тек иіс бөлмейтін және сіңірмейтін тамақ өнімдерімен тасымалдауға ғана жол беріледі.

139. Тамақ өнімдерін тасымалдауды және сақтауды өнімнің қауіпсіздік және сапа көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық ылғалдылық және жарық режимдерінде жүзеге асырылады.

140. Тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауарлық көршілестіктің сақталуын қамтамасыз етеді.

141. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде тоңазыту камералары, көлік құралдарының жүк бөлімшелері мен тасымалдауға арналған контейнерлер тұрақты санитарлық өңделеді, жуылады және дезинфекцияланады, дезинсекцияланады және дератизацияланады.

142. Тоңазыту камераларын өнімдерден босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсіруге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған жағдайда және сақтаудағы өнімдерді зең басқанда жуады және дезинфекциялайды.

143. Тамақ өнімдерін дайындаушының (өндірушінің) ыдысында сақтайды, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдерді таза, таңбаланған ыдыстарға салады. Тамақ өнімдерін өндірістік үй-жайларда көліктік ыдыста сақтауға жол берілмейді.

144. Тамақ өнімдерін өнім түрлері: ұн, қант, жарма, макарон бұйымдары және басқа құрғақ өнімдер, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялық өнімдер, көкөністер мен жемістер бойынша қабылданған жіктемеге сәйкес бөлек сақтайды.

Ерекше иісі бар өнімдерді (дәмдеуіштер, майшабақ) иіс сіңіретін өнімдерден (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай) бөлек сақтайды.

145. Қойма және өндірістік үй-жайларды тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығымен жабдықтайды. Тоңазыту жабдығының саны мен көлемі тауар көршілестігі мен температуралық-ылғалдылық режимі сақталған жағдайда қабылданатын шикізат пен дайын өнімдердің көлеміне сәйкес болады. Бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі.

146. Тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғасында, еденінде, есіктерінде, өнімдері бар қаптамасында қар мен мұздың жиылуына жол берілмейді.

147. Бір тоңазыту камерасы бар өнімділігі аз объектіде тамақ өнімдерін қысқа уақыт бірге сақтауға (жеке сөрелерде, стеллаждарда) жол беріледі.

148. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын сөрелермен, тауар қойғыштармен, тоңазыту камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, қалайыланған ілмегі бар немесе тот баспайтын болаттан жасалған аспалы арқалықтармен, термометрлермен, психрометрлермен жабдықталады. Барлық тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қойғыштарда сақтайды, бұл ретте еденнен кемінде 15 см арақашықтық болады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

149. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылып, желдетіліп, желдеткіш құрылғысымен, зиянкестермен ластанбай, атмосфералық жауын-шашыннан, кеміргіштердің құстар мен жәндіктердің енуінен қорғалып күтіп ұсталады.

150. Тамақтану объектісінде азық-түлік шикізаты мен дайын өнімдерді мынадай жағдайларда сақтайды:

1) салқындатылған және тоңазытылған ет (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермей сақталады. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тауар қойғыштарда және контейнерлерде қатарлап сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдері, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім беруші ыдысында сақталады, қатарластырып қойған жағдайда ауа айналымы қамтамасыз етіледі;

2) салқындатылған балық өнім беруші ыдысында, сақтау температурасы 0-ден -2°C дейін болғанда кемінде екі тәулік сақталады;

3) қаймақ, сүзбе қақпағы бар ыдыста сақталады. Сүзбе және қаймақ салынған ыдыста қасықты, қалақшаларды қалдыруға жол берілмейді;

4) сары май зауыт қаптамасында немесе пергаментке оралған, науаға салынған кесек күйінде, қорытылған май дайындаушы ыдысында;

5) ыдыссыз ірі ірімшіктер таза стеллаждарда сақталады. Ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қойып орналастырғанда олардың арасына картон немесе фанер қойылады. Ұсақ ірімшіктер тұтынушы қаптамасында сақталады;

6) дайын ет өнімдері (шұжық, сан ет, сосиска, сардель шұжығы) дайындаушы ыдысында немесе өзінің ыдысына қайта салынады;

7) қораптардағы жұмыртқа 0°C -тан $+20^{\circ}\text{C}$ -қа дейін температурада және 85-88 % ауаның салыстырмалы ылғалдылығымен: диеталық жұмыртқалар 7 тәуліктен артық емес, асхана жұмыртқалары 8 тәуліктен 25 тәулікке дейін үй-жайларда тауар қойғыштарда сақталады. Ұзақ мерзім (екі аптадан артық) пайдаланылатын жұмыртқалар -2°C -тан 0°C -қа дейін температурада

тоңазытқышта сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж -6°C -тан жоғары емес температурада сақталады;

8) жарма, ұн, макарон бұйымдары, қант, тұз еденге дейін кемінде 15 см арақашықтықтағы тауар қойғыштарда қатарластырып;

9) шай мен кофе желдетілетін құрғақ үй-жайларда стеллаждарда;

10) қара бидай және бидай наны стеллаждарда, төменгі сөресі еденнен кемінде 35 см арақашықтықтағы шкафтарда бөлек сақталады. Нанға арналған шкаф есіктерінің желдетуге арналған саңылаулары болады. Нан сақтауға арналған шкафтар сірке қышқылының 1 % ерітіндісімен аптасына бір рет сүртіледі;

11) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75 %-тен аспайтын үй-жайларда, қабырғадан 50 см арақашықтықтағы стеллаждарда, қаптарға салынып, қатарластырылып жүргізіледі, қатарлардың арасындағы ажырау кемінде 75 см болады;

12) азық-түлік картобы мен тамыртүйнектер қараңғы үй-жайларда және/немесе оларды тікелей немесе шашыранды күннің жарығынан қорғайтын ыдысты, қаптамалау материалдарын пайдалану арқылы сақталады;

13) қырыққабат бөлек стеллаждарда, ағаш жәшіктерде, ашытқан, тұздалған көкөністер $+10^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада бөшекелерде, ыдыстарда, жемістер мен аскөк $+12^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада жәшіктерде сақталады;

14) иерсиниоз және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер сақтау процесінде мезгіл-мезгіл тексеріледі және іріктеледі және тазартылады.

151. Өнімділігі аз объектіде көкөністерді (үш күннен асырмай) өндірістік учаскелерде ағаш жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол беріледі.

152. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер дайындаушының ыдысында температурасы төмен тоңазыту камераларында сақталады.

153. Өнім түрінің жарамдылық, сақтау мерзімі көрсетілген әр ыдыс орнының таңбалау затбелгісін (заттаңбасын) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақталады.

154. Тамақ ингредиенттері мен тағамдық қоспалар дайындаушы зауыттың қаптамасында сақталады және пайдалануға бөлек үй-жайда дайындалады. Оларды басқа ыдыс-аяққа салуға, құюға жол берілмейді. Оларды сақтау бөлек жабық шкафтарда жүргізіледі.

155. Шикі және дайын өнімдерді өңдеуді мамандандырылған цехтарда бөлек жүргізеді. Цехтық бөлінісі жоқ, өнімділігі аз объектілерде шикізат пен дайын өнімдерді бір үй-жайда әртүрлі таңбаланған үстелдерде және азық-түлік

шикізатын өңдеуге арналған екеуден кем емес жуу ванналары болған жағдайда өңдеуге жол беріледі.

156. Етті баяу жібіту 0°C -тан $+6^{\circ}\text{C}$ дейін температурада дефростерде жүргізеді, дефростер болмаған жағдайда ет цехында өндірістік үстелдерде немесе өндірістік ваннада жүргізеді. Етті қысқа толқынды пештерде оларға қоса берілген нұсқаулыққа сәйкес жібітуге жол беріледі. Етті суда немесе плитаның жанында жібітуге және жібіген етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

157. Тұтас етті, тұтас еттің жартысын және төрттен бір бөлігін сүйектен сылып алмас бұрын тазартады, таңбасын кесіп алып тастайды, ұйыған қанын алады, щетканың көмегімен ағынды суда жуады.

158. Субөнімдерді ауада немесе суда жібітеді, жылумен өңдеу алдында оларды салқын суға малып қояды.

159. Құстың тұтас етін ауада жібітеді, ағынды сумен жуады және суы ағуы үшін кесілген жағымен төмен қаратып орналастырады. Шикі құс етін өңдеу үшін бөлек үстелдер, бөлшектеу және өндірістік мүкәммал бөлінеді. Өнімділігі аз объектілерде құс етін бөлек бөлшектеу мүкәммалын пайдалану, өңдеу кезектілігі және кейіннен құс етімен жұмыс аяқталғаннан соң үстелдің бетін дезинфекциялау арқылы етке арналған үстел үстінде өңдеуге жол беріледі.

160. Балық ауада немесе бір килограмм балыққа екі литр есебінен $+12^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада суық суда жібітіледі. Жібіту кезінде 1 литрге 7-10 грамм есебінен тұз қосуға жол беріледі. Балықтың жон етін, бекіре тұқымдас балықты суда жібітуге жол берілмейді.

161. Тұздықталмаған салаттар $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) температурада 6 сағаттан артық емес уақыт сақталады. Салаттар тікелей беру алдында тұздықталады. Көп келушілерге "швед" үстелі қағидаты бойынша қызмет көрсету кезінде салаттарды $+2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін алдын ала салқындатқан жағдайда дайын салаттарды сатуға (тамактанудың басына) дейін отыз минут қалғанда қоюға жол беріледі. Жас көкөністерден, жемістерден және аскөктен жасалған салаттар сұранысқа байланысты партиялармен дайындалады.

162. Сілікпені пісірілген ет өнімдеріне және басқа ингредиенттерге сорпа құйылғаннан кейін қайта қайнатпай дайындауға жол берілмейді. Сілікпе $+25^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылғаннан кейін алдын ала буланған қалыпқа құйылады. Сілікпе тоназытқышта $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) температурада сақталады және 6 сағат ішінде өткізіледі.

163. Аспаздық бұйымдарды термиялық өңдеудің жеткіліктілігін:

1) еттен және құс етінен жасалған бұйымдарды – тескен жерінен түссіз сөлдің шығуы және өнімнің кесілген жеріндегі сұр түспен, сондай-ақ өнімнің қалың жеріндегі температураны арнайы спирттік термометрмен оны өнімде 5 минут

бойы ұстап тұру арқылы өлшеу бойынша анықтайды. Дайын табиғи кесілген өнімдердің қалың жеріндегі температура $+85^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес, котлет массасынан жасалған өнімдер үшін $+90^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес болады;

2) балық фаршынан және балықтан жасалған бұйымдарды – қуырылған қабықшаның пайда болуы және порциялық кесектердегі еттің сүйектен оңай бөлінуі бойынша анықтайды.

164. Шабылған еттен, балықтан (фарш) және балық кесектерінен әзірленген бұйымдардың қауіпсіздігін екі рет термиялық өңдеу арқылы қамтамасыз етеді.

165. Фритюрде қуыру үшін рафинадталған өсімдік майын пайдаланады. Фритюрдің бір порциясын пайдаланудың жалпы ұзақтығы $+160^{\circ}\text{C}$ қуыру температурасында 12 сағаттан аспайды, қуырудың басынан бастап 6 сағаттан кейін майдың сапалылығын бақылайды.

166. Бірінші және екінші тағамдарға арналып пісірілген ет, құс еті, субөнімдер порцияларға кесіледі, үстіне сорпа құйылып, 5-7 минут бойы қайнатылады және осы сорпаның ішінде $+75^{\circ}\text{C}$ температурада сатылғанға дейін кемінде бір сағат сақталады.

167. Бәліш пен құймақтарға арналған пісірілген еттен немесе субөнімдерден жасалған фарш кемінде 5-7 минут бойы термиялық өңделеді. Дайын фаршты 2 сағат ішінде пайдаланады.

168. Пайдалану алдында жұмыртқаны кальцийленген соданың 1-2 % жылы ерітіндісіне немесе басқа да қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарына салып қояды, содан соң ағынды салқын сумен шаяды. Таза жұмыртқаны таңбаланған таза ыдыс-аяққа салады. Өндірістік цехтарда өңдеуден өтпеген жұмыртқаны сақтауға жол берілмейді. Жұмыртқаны арнайы бөлінген жерде таңбаланған ыдыстарда өңдейді.

Қуырылған жұмыртқаны дайындау үшін жарамдылық мерзімі 7 тәуліктен (жұмыртқалаған күнін есептемегенде) аспаған тек диеталық жұмыртқа ғана пайдаланылады, асхана жұмыртқасын дайындауға жол берілмейді.

Жұмыртқа ұнтағын електен өткізіп, сумен араластырғаннан кейін және 30-40 минут бойы бөрітілгеннен кейін бірден аспаздық өңдеуден өткізеді.

169. Омлетті дайындау кезінде жұмыртқаның басқа ингредиенттермен қоспасы қабатының қалыңдығы 2,5-3 см аспайды, қуыру шкафының $+180^{\circ}\text{C}$ -нен $+200^{\circ}\text{C}$ -қа дейін температурасында 8-10 минут бойы пісіреді. Дайын жұмыртқа ұнтағын 30 минуттан асырмай сақтайды. Омлетті меланждан дайындауға жол берілмейді.

170. Тазартылған картоп, тамыртүйнектер және басқа көкөністерді салқын суда 2 сағаттан асырмай сақтайды. Соңынан термиялық өңдеуден өткізілмейтін салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөкті сірке

қышқылының 3 % ерітіндісіне немесе ас тұзының 10 % ерітіндісіне 10 минут бойы салады, соңынан ағынды сумен шаяды.

171. Кисельдер, нәрсуларды салқындатуды олар дайындалған ыдыстарда жабық тұрған күйде жүргізеді.

172. Гарнирлерді жууды ыстық қайнаған сумен жүзеге асырады. Картоп езбесін дайындау кезінде қайнатуға дейін жеткізілген сүтті пайдаланады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала термиялық өңдеуден өткізіледі.

173. Темір тапшылығы жағдайының және йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында тағамдарды, ұн өнімдерін дайындау кезінде:

1) йодталған тұз пайдаланылады;

2) қолданылатын жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны темір бар витаминдермен, минералдармен байытылуы (фортификациялануы) тиіс;

3) ұйымдасқан балалар ұжымдарында жыл бойы дайын тағамдарды витаминдеу жүргізеді: бірінші тағамға тікелей үлестіру алдында, нәрсуды +15 °С аспайтын температураға дейін салқындатылғаннан кейін оны өткізу алдында, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін кейіннен араластыру және өткізу температурасына дейін салқындату арқылы оны +30-дан +35 °С-қа дейін температураға дейін салқындатқан жағдайда қосады. Сәбилер бақшасы жасындағы (3 жасқа дейін) балаларға арналған С витаминінің тәуліктік нормасы 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), ал мектепке дейінгі жастағы балалар үшін 70 мг, жасөспірімдер, ересектер үшін 100 мг. Витаминделген тағамдар ысытылмайды.

174. Грильдегі аспаздық бұйымдарды дайындауды оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырады. Дайын өнімнің қалың жеріндегі температура +85 °С-тан төмен болмайды.

Тағамдарды қысқа толқынды пеште дайындау жабдыққа қоса берілген нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

175. Тамақтану объектісінде:

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

2) флотша макарон дайындауға;

3) пастерленбеген сүттен сүзбе дайындауға;

4) флягіге құйылған шикі және пастерленген сүтті табиғи күйінде алдын ала қайнатпай пайдалануға;

5) қышқыл сүт сусындарын тұтынушы ыдысынан ыдыстарға құюға жол берілмейді, оларды өндірістік тұтынушы қаптамадан стақандарға порцияларға бөліп құяды немесе зауыт қаптамасында таратады;

6) ұйыған өздігінен ашыған айранды сусын ретінде пайдалануға, одан сүзбе дайындауға;

7) өнеркәсіптік емес дайындалған герметикалық ыдыстағы көкөністер, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін дайындауға және пайдалануға;

8) қышқыл сүт сусындарын дайындауға;

9) кептірілген және қақталған балықты дайындауға;

10) құрғақ саңырауқұлақтарды дайындауға жол берілмейді.

176. Тағамдарды демалыс орындарында және көшелерде мангалдарда, қуыру табасында, торларда, духовка шкафтарында, табаларда, қазандарда дайындауға жартылай фабрикаттар стационарлық объектілерде дайындалған жағдайда жол беріледі. Бұл ретте, мынадай шарттарды сақтау қажет:

1) дербес объект жанынан су құбыры мен кәріз желілеріне қосылған алаңы кемінде 12 м^2 үй-жайдың, сондай-ақ тоңазыту және технологиялық жабдықтың болуы және жұмыскерлердің жеке гигиена ережесін сақтауы үшін жағдайлардың болуы;

2) егер бұл нүкте жұмыс істеп тұрған объектіге жататын болса, алаңы кемінде 6 м^2 үй-жайдың болуы;

3) кәуапты қуыру үшін ағашты немесе дайын ағаш күлін, металл шампураларды, ал сату үшін бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын пайдалану;

4) кәуапты тікелей өткізу алдында қуыру.

177. Өнімді оның сұранысына және өткізілуіне қарай партиямен дайындайды. Жартылай фабрикаттар, дайын тағамдар және басқа да бұйымдар дайындаушының нормативтік-техникалық құжаттамасы (технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар) бойынша дайындалады.

178. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдардың жерасты тамақтануына арналған түскі ас әр ауысымға бөлек дайындалады және дайындалғаннан соң бірден термостарға салынады.

179. Ұйымдасқан ұжымдардағы, жартылай фабрикаттарды, аспаздық бұйымдарды өндіретін тамақтанудың дайындау объектілерінде күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 10-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазу енгізіле отырып, жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына ағзалық-лептикалық бағалау жүргізіледі. Жүргізу тәртібі мен құжаттамалық ресімдеуді өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушы бекітеді.

180. Тағамдарды үлестіру температурасы: үлестіру кезінде ыстық тағамдардың (көжелер, тұздық) температурасы $+75 \text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлердің температурасы $+65 \text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес, суық көжелердің, сусындардың температурасы $+14 \text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан аспайды.

181. Дайын бірінші және екінші тағамдарды дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада екі сағаттан асырмай сақтауға не изотермиялық ыдыста (термостарда) температураны үлестіру температурасынан төмен емес ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде, бірақ кемінде 2 сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі.

182. Салаттарды, винегреттерді, гастрономиялық өнімдерді, басқа да салқын тағамдар мен сусындарды порциялы түрде салқындатылатын витрина-сөрелерге шығарады және дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімі ішінде өткізеді. Дайын аспаздық бұйымдар үлестіру алдында қысқа толқынды пеште жылыта отырып, плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін тоңазыту жабдығына қояды.

183. Тамақты өткен күннен қалған және сол күннен ертерек мерзімде дайындалған тамақ қалдықтарымен араластыруға жол берілмейді.

184. Өнеркәсіп және құрылыс объектілерін қоспағанда, ұйымдасқан ұжымдардың тамақтану объектілерінде екі аптаға арналған перспективті маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) ас мәзірін жасайды. Перспективті ас мәзірін объектінің типін, үй-жайлар жиынын және тоңазыту және технологиялық жабдықпен жаракталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жасын, орындалатын жұмыстардың ауырлығын ескере отырып әзірлейді.

185. Ұйымдасқан ұжымдардағы перспективті ас мәзірі және шығарылатын өнімнің ассортименти тиісті контингенттің физиологиялық қажеттіліктеріне, жасына, атқаратын жұмысының ауырлығына сәйкес келеді.

Перспективті ас мәзірінде бір тағамдардың немесе аспаздық бұйымдардың бір күн ішінде және кейінгі 2-3 күн бойына бірнеше рет қайталануына жол берілмейді.

Нақты тамақтану рационын бекітілген перспективті ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етеді. Олардың тағамдық құндылығы ескере отырып, бір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық бұйымдарды басқаларына ауыстыруға жол беріледі.

186. Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтану объектілерінде тамақтанатын адамдар саны, тағамның шығымын, сондай-ақ әр тағам бойынша жекелеген өнімдердің шығымын көрсету арқылы әр тамақтануға арналған тағамдар тізбесі көрсетілген таратып салынатын ас мәзірін күнделікті жасайды.

187. Таратып салынатын ас мәзірін жасау кезінде ір контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтану нормалары, нормативтік құқықтық актілерге сәйкес өнімдер жиыны, тамақтану режимі, тағамдар проциясының массасы (таза салмағы) сақталады. Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтануын әртүрлі етіп, тағамдық құндылығы бойынша теңдестіріп ұйымдастырады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде, сондай-ақ өнімдер мен тағамдарды ауыстыру күндерінде

10 күнде бір реттен сиретпей тамақтану рационының тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен құнарлылығын) есептеуді жүзеге асырады.

188. Тамақ дайындауды дайындалатын тағамдар ассортиментін ескере отырып жасалған технологиялық карта негізінде жүргізеді.

189. Дайын өнімдерді тасымалдау кезінде арнайы термостарды, қақпағы тығыз жабылатын бөлінген ыдыс-аяқты пайдаланады. Тағамдарды және ыстық сусындарды термостарға толтыру: бірінші және жартылай сұйық тағамдар – +90 °С, екінші тағамдар – +70-тен +75 °С-қа дейін, ыстық сусындар – +90 °С, салқын сусындар – +7-ден +14 °С-қа дейін температураларда жүзеге асырылады. Термостардағы дайын тамақты тамақтану пункттеріне құйылғаннан кейін бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде жеткізеді. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда 2 сағаттан артық (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда) сақтауға жол берілмейді.

190. Ыстық көкөніс тағамдарын сақтау мерзімі +75 °С төмен емес температурада 1 сағаттан аспайды.

191. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану пункттерінде өткізу еріксіз кешіктірілген жағдайда (2 сағаттан артық) сұйық тағамдар мен тұздықтар қайнағанша, екінші тағамдар жақсы ысытыла отырып, тамақ қайтадан жылумен өңделеді.

192. Барлық тамақ тамақтанудың үлестіру пункттеріне жақсылап жуылған, қайнаған сумен жидітілген, қақпағы тығыз жабылатын термостар мен ыдыс-аяқта жеткізіледі.

193. Тамақты үлестіру міндетті түрде тұғырға орнатылған термостардан жүргізіледі. Тамақты үлестіру кезінде термостарды жерге қоюға жол берілмейді.

194. Жартылай фабрикаттарды және дайын аспаздық бұйымдарды толық дайындау объектілеріне немесе аспаздық дүкендеріне жеткізу үшін таза, таңбаланған айналым ыдысты (қақпағы тығыз жабылатын), сондай-ақ тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген қаптамалау материалдарын пайдаланады.

195. Сатып алушыларға еденге түскен немесе өзге де жолдармен ластанған тамақ өнімдерін, сондай-ақ басқа да себептер бойынша санитариялық жарамсыз өнімге жатқызылған өнімдерді сатуға жол берілмейді. Ластанған және санитариялық жарамсыз өнімдерді кейін жою үшін арнайы тағбаланған ыдысқа жинайды.

196. Дайын өнімдерді сату кезінде өндірілген уақытын және күнін, соңғы жарамдылық мерзімін көрсете отырып, ілеспе құжаттар ресімделеді, жарамдылық мерзімі аяқталғаннан кейін өнім өткізуден алып тасталады.

197. Өнімдерді өткізу кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді бөлек сақтау және сату үшін жағдай жасалады.

198. Тамақ қалдықтарын қақпағы бар таңбаланған арнайы ыдысқа жинайды және салқындатылатын жеке камераға немесе үй-жайға орналастырады. Тамақ қалдықтарын салқындату камерасын тамбур арқылы сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатына және үй-жайға немесе дәлізге орналастырады. Бөшкелер мен шелектерді қалдықтардан босатылғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

199. Қауіпті тамақ өнімдерін кәдеге жаратуды және жоюды Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне (бұдан әрі – Кәдеге жарату және жою ережесі) сәйкес дайындаушы жүзеге асырады.

6. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін өндіруге қойылатын талаптар

200. Тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін дайындау және өткізу шарттарына Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

201. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және кәрізі жоқ тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін өндіруге және өткізуге жол берілмейді.

202. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін дайындау үшін (рецептурасына және технологиялық нұсқаулығына сәйкес) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған тек қайта қалпына келтірілген қоспаларды пайдаланады. Қоспаларды қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз суды пайдаланады, оттегі коктейлі үшін ыдыстарға өлшеп құйылған шөлмектегі суды пайдалануға жол беріледі.

203. Құрғақ қоспаларды немесе қоспа концентраттарын жұмсақ балмұздақтың, оттегі коктейлінің өткізілу шамасына қарай қалпына келтіруге жол беріледі. Қалпына келтірілген қоспаларды сақтауға жол берілмейді.

204. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін олардың дайындалған орнында ғана өткізуге, ал дайындауды тікелей сату алдында жүргізуге жол беріледі.

205. Оттегі коктейлін полистиролдан немесе қолдануға рұқсат етілген құрамдастырылған материалдардан дайындалған қағаз стақандарда, жұмсақ балмұздақты креманкаларда, фужерларда, вазаларда, вафельді стақандарда сатады. Бір рет қолданылатын ыдыс-аяқты зауыт қаптамасында сақтайды, оны қайтадан пайдалануға жол берілмейді.

206. Фризерді және оттегі коктейліне арналған жабдықты өңдеу қоса берілген пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

207. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін дайындау үшін пастерленбеген шикі сүтті, шикі жұмыртқаны пайдалануға жол берілмейді.

208. Құрғақ қоспаларды сақтауды және пайдалануды дайындаушы белгілеген талаптарға сәйкес ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы жағдайында жүзеге асырады.

7. Өндірістік бақылауды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

209. Шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі құрал-саймандық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

210. Өнімдерді (жартылай фабрикаттар, аспаздық бұйымдар, жұмсақ балмұздақ, оттегі коктейлін) зертханалық зерттеуді тамақтану объектісінің аккредиттелген (аттестатталған) зертханалары (болған жағдайда) және/немесе аккредиттелген (аттестатталған) сынақ зертханасын тарту арқылы жүзеге асырылады.

211. Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін дайындаушы айқындайды, онда зертханалық зерттеулер, санитариялық өңдеу, дератизациялау және дезинсекциялау жүргізу көлемі мен жиілігі белгіленеді. Өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасы технологиялық процеске, тамақ өнімдерінің рецептурасына өзгерістер енгізу кезінде мезгіл-мезгіл қайта қаралады.

212. Өндіруші/дайындаушы, сондай-ақ мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында, көрсетілімдер бойынша радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің және судың сапасын, технологиялық процестердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайын және өндірістік үй-жайлар мен жабдықты дезинфекциялау сапасын (санитариялық-көрсеткіштік микрофлораның – ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына шайындыларды зерттеу, кондитерлік цехтарда, ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіру бойынша аспаздық цехтарда – шайындыларды патогендік микрофлораның болуына зерттеу), өндірістің технологиялық және санитариялық-гигиеналық режимдерінің (микроклимат, жұмыс аймағының ауасы құрамында зиянды заттардың болуына, шуыл, діріл, жарықталғандық, электр-магниттік сәулелену) сақталуын, ұйымдасқан ұжымдарда тамақтану рационын зертханалық бақылауды жүргізеді.

213. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ жөндеуден, реконструкциялаудан кейін жұмысты санитариялық өңдеу, дезинфекциялау сапасын және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігін микробиологиялық бақылаудан соң жүргізеді.

214. Өнімдерді зертханалық зерттеудің қанағаттанарлықсыз нәтижелері болғанда үлгілердің екі еселенген мөлшерін қайта зерттейді, технологиялық процесс барысы бойынша өндіріске, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, су мен ауаға, санитариялық киімге, жұмыскерлердің қолына, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізеді және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізеді.

215. Объектілерде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және өндіру, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін өндірістік бақылау кезінде технологиялық жабдықтан, мүкәммалдан, қосалқы материалдардан ағымдағы дезинфекциядан соң 60 мин кешіктірілмей алынған микробиологиялық шайындыларда 2 %-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобының бактерияларының) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимінің қанағаттарлық бағаланғанын растайды.

Микробиологиялық шайындыларды патогенді микрофлораға зерттеу мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау кезінде және көрсетілімдер бойынша жүзеге асырылады, сыртқы ортаның жоғарыда аталған объектілерінен алынған шайындыларда патогенді микрофлораның болуына жол берілмейді.

216. Егер тамақ өнімдерінің қауіпті қасиеттерге ие болуына әкелген бұзушылыққа жол берілген болса, дайындаушы тамақ өнімдерін дайындау, айналымы мен кәдеге жарату процестерін тез арада тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуді қамтамасыз етеді, содан кейін Кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады.

217. Дайындаушы өндірілетін тамақ өнімдерінің әр партиясының қадағалануын қамтамасыз етеді.

8. Персоналға тұрмыстық қызмет көрсетуге, оны медициналық қарап тексеруге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

218. Персонал үшін санитариялық өткізгіш типі бойынша тұрмыстық үй-жайлар: жеке және арнайы киім мен аяқкиімді бөлек сақтайтын, санитариялық торабы, себезгі бөлмесі, жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және

одан көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме бар гардеробты жабдықтайды. Персоналға арналған киім ілетін орынды өндірістік үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

219. Санитариялық тораптарды арнайы киімге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен жабдықтайды, жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүргілермен немесе электрлі сүлгілермен жарақтайды. Санитариялық торапқа кіреберісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

220. Тамақтану объектілерінде Кодекстің 144-бабы 6-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сай тиісті еңбек жағдайларын (микроклимат, өндірістік шу, діріл, табиғи және жасанды жарықтандыру, жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етеді.

221. Персоналды арнайы киімнің кемінде үш жиынымен қамтамасыз етеді. Салқын тағамдарды өндіру кезінде персонал бір рет қолданылатын қолғаптармен жұмыс жасайды.

222. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтандырылып жргізіледі, үйде жууға жол берілмейді.

223. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар жұмысқа кіру алдында Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 128 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10634 болып тіркелген) Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларына сәйкес міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық қарап тексеруден өтеді.

224. Объектінің әр жұмыскерінің және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдардың өзімен бірге медициналық қарап тексеруден өткені, гигиеналық оқуы және жұмысқа рұқсаты бар Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 126 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10638 болып тіркелген) нысан бойынша жеке медициналық кітапшасы болады.

225. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстың сипатына сәйкес келетін кәсіптік дайындығы (біліктілігі, мамандығы) бар, сондай-ақ тамақ өнімдерін өндірудің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін талаптарды сақтау саласында гигиеналық оқудан және аттестаттаудан өткен персонал тартылады.

226. Айналасындағылар үшін және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық аурулармен ауырған адамдар немесе қоздырғыштарын

тасымалдаушылар, сондай-ақ осындай ауруларға күдігі бар адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру процесінде жұмыс істейтін кез келген адам ауруы немесе симптомдары туралы тікелей басшысына тез арада хабарлайды. Осындай аурумен ауыратын адаммен немесе тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар жұмысқа медициналық қарап тексеруден өткен соң жіберіледі.

227. Объектінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар өнімді ластау көзі болмау үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдарының таза болуын қадағалайды, таза арнайы киім мен аяқкиім киеді, объекіден шығу және дәретханаға бару алдында арнайы киімін шешеді, жұмыстың басталуы алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және лас заттарды ұстағаннан кейін қолдарын сабынмен жуады.

Жұмыстың басталуы алдында шаштарын қалпақ немесе үшкіл орамал астына жинайды, зергерлік әшекейлерін, сағаттарын және басқа сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқартып қырқады және оларды лакпен боямайды.

Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға жол берілмейді.

Жұмыскерлердің арнайы киімсіз өндірістік үй-жайларға кіруіне, оның үстінен жеке сыртқы киімін киюіне жол берілмейді.

228. Тікелей өндірістік үй-жайларда, дәретхана бөлмелері мен ас ішу және темекі шегу мақсаттарына бөлінбеген үй-жайларда ас ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

229. Күнделікті, жұмыс ауысымының басталуы алдында жауапты адам жұмыскерлер денесінің ашық бетін іріңді аурулардың, шағын жарақаттардың болуына қарап тексереді. Терінің іріңді аурулары бар, кесілген, күйген, терісі сыдырлған жерлері іріңдеген, сондай-ақ инфекциялық аурулармен ауырған және инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Цех жұмыскерлерін қарап тексеру нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға енгізіледі. Рұқсат етуді жүргізу мен құжаттамалық ресімдеу тәртібін дайындаушы белгілейді.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Үй-жайлардағы ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі

1-кесте

р/с №	Үй-жайлар	Есепті ауа температурасы, °С жылдың салқын мезгілі үшін	сору	сыртқа тарату
1	2	3	4	5
1	Үлестіру залы	+16	Есептеу бойынша (бірақ бір адамға 80 м ³ артық емес)	
2	Вестибюль, аванзал	+16	2	-
3	Аспаздық дүкені	+16	3	2
4	Музыкалық аспаптарды сақтауға арналған үй-жай	+16	1	1
5	Ыстық цех, кондитерлік бұйымдарды пісіретін үй-жай	+5	Кезекші жылытуды есептеу бойынша	
6	Цехтар: толық дайындау орны, салқын, ет, балық, көкөністерді өңдеу	+16	3	4
7	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	+18	2	-
8	Жұмыртқаларды дайындайтын үй-жай	+16	3	5
9	Ұннан жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, киім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	2
10	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға арналған бөлме, дастархан жабдығы бөлмесі, қосымша үй-жай	+16	1	1
11	Жуу (асханалық ас үй ыдыс-аяғын, табақтарды, ыдыстарды) бөлмелері	+20	4	6
12	Директордың кабинеті, кеңсе, бас касса, даяшылар, персонал, қоймашының бөлмелері	+21	1	1
13	Құрғақ өнімдер қоймасы, арақ-шарап өнімдері қоймасы, сыра сақтауға арналған үй-жай	+12	-	1
14	Көкөністер, тұздалған өнімдер, ыдыстар қоймасы	+5	-	2
15	Қабылдау орны	16	3	-
16	Агрегаттарды ауамен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	Есептеу бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	-	3	4
18	Жөндеу шеберханалары	+16	2	3 г
19	Сақтауға арналған салқындату камералары:			
	Етті	±0	-	-
	Балықты	-2	-	-
20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай фабрикаттарын	+2	7	-

21	Жартылай фабрикаттарды, оның ішінде дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттарды, гастрономиялық өнімдерді	±0	-	-
22	Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды	+4	4	4
23	Кондитерлік өнімдерді	+4	-	-
24	Шараптар мен сусындарды	+6	-	-
25	Балмұздақты және мұздатылған жемістерді	-15	-	-
26	Тамақ қалдықтарын	+2	10	10
27	Темекі шегуге арналған үй-жай	+16	-	10
28	Гардероб	+20	2	2
29	Түсіру үй-жайлары	+10	Есептеу бойынша	

Ескертпе:

1. Кестеде көрсетілген үй-жайлардағы ауаның температурасы (салқындату камераларынан басқа) жылыту жүйелерін жобалау кезінде есепке алынады.

2. Жеке үй-жайларда орналастырылатын барларда, банкет залдарында ауа жиілігі - 3 деп қабылданады.

3. Кестеде көрсетілген салқындату камераларының ауа температурасын бір жыл ішінде тәулік бойы ұстап тұру қажет. Салқындату камераларының ауа температурасы:

1) етті және балықты немесе еттен және балықтан жасалған жартылай фабрикаттарды бір мезгілде сақтау үшін 0 °С;

2) көкөніс жартылай фабрикаттары үшін +2 °С;

3) объектіде барлық өнімдерді сақтау үшін бір ғана камера болған кезде +2 °С

2-кесте

р/с №	Жабдық	кВт	Ауаның көлемі, м ³ /сағ	
			сыртқа таратылған	сорылған
1	2	3	4	5
1	Электр плитасы	4	250	200
2	Электр плитасы	12	750	400
3	Қуыру шкафы	8	400	-
		12	500	-
4	Электр, пісіретін құрылғы	9,45	650	400
5	Жылжымалы қазан	-	-	-
6	Фритюрница	7,5	350	200
7	Тамақ пісіретін қазандық сыйымдылығы, л: 100 160 250	18,9	550	400
		24	650	400
		30	750	400
8	Бумен пісіретін аппарат	7,5	650	400

1	Тамақтанатын зал, үлестіру орны, барлар	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60
2	Дастархан жабдығы бөлмесі, киім-Кешек бөлмесі, киім ілетін орын	Іб (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1	22-24	60
3	Цехтар: ет, көкөніс	Іб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60
4	Цехтар: Ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған үй-жай	Іб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60
5	Цехтар: толық дайындау орны, салқын, балық	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60
6	Асхана ыдыс-аяғын ж у у үй-жайлары	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60
7	А с ү й ыдыс-аяғын, ыдыстарды ж у у үй-жайлары	Іб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60
8	Әкімшілік үй-жайлар	Іа (139 дейін)	22-24	60-40	21-25	0,1	23-25	60

Өндірістік үй-жайлардың жұмыс орындарындағы жылдың салқын және жылы мезгілдеріне арналған микроклимат көрсеткіштерінің рұқсат етілетін көрсеткіштері

Р/с №	Өндірістік үй-жайлар	Энергияны шығындау деңгейі бойынша жұмыстардың санаты, Вт	Оңтайлы шамадан төмен диапазон	Оңтайлы шамадан жоғары диапазон	Температура, °С	Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, %	Оңтайлы шамадан төмен ауа температурасының диапазоны үшін, кемінде	Оңтайлы шамадан жоғары ауа температурасының диапазоны үшін, кемінде
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Тамақтанатын зал, үлестіру орны, барлар	Па (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3

12	Цехтар: ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған үй-жай	Пб (233-290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5
13	Цехтар: дайындауға дейінгі, салқын, балық	Па (175-232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4
14	Асхана ыдыс-аяғын жуу үй-жайы	Па (175-232)	18,0-19,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,1	0,4
15	Асүй ыдыс-аяғын, ыдыстарды жуу үй-жайы	Пб (233-290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5
16	Әкімшілік үй-жайлар	Іа (139 дейін)	21,0-22,9	25,1-28,0	20-29	15-75*	0,1	0,2
17	Көкөністер, тұздалған өнімдер, жартылай фабрикат тар, мұкамал, ыдыстар қоймасы	Па (175-232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4

Ескертпе.

Ауа температурасы $+ 25^{\circ}\text{C}$ болған кезде жылдың жылы мезгіліндегі ауа қозғалысының жылдамдығы гигиеналық талаптардың рұқсат етілетін параметрлеріне сәйкес келеді.

*Ауа температурасы 25°C және одан жоғары болған кезде ауаның салыстырмалы ылғалдылығының ең жоғары көрсеткіштері мына шектерге сәйкес келеді:

- 1) ауа температурасы 25°C болған кезде – 70 %;
- 2) ауа температурасы 26°C болған кезде – 65 %;
- 3) ауа температурасы 27°C болған кезде – 60 %;
- 4) ауа температурасы 28°C болған кезде – 55 %.

**Ауа температурасы $26-28^{\circ}\text{C}$ болған кезде жылдың жылы мезгіліндегі ауа қозғалысының жылдамдығы:

- 1) Іа жұмыс санаты кезінде – 0,1-0,2 м/с;

- 2) Іб жұмыс санаты кезінде – 0,1-0,3 м/с;
- 3) Па жұмыс санаты кезінде – 0,2-0,4 м/с;
- 4) Пб және III жұмыс санаты кезінде – 0,2-0,5 м/с.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
4-қосымша

Тамақтану объектілері үй-жайларының жарықтандыру көрсеткіштері Тамақтану объектілерінің негізгі үй-жайларын жасанды жарықтандырудың нормаланған көрсеткіштері

Р/с №	Тамақтану объектілерінің үй-жайлары	Жарықтандыруды нормалау жазықтығы (К-көлденең, Т-тігінен) – жазықтықтың еден үстіндегі биіктігі, м	2.04-05-2002* Құрылыс нормалары және қағидалары бойынша көру жұмыстарының разряды және кіші разряды	Жұмыс жасайтын беттің жарықтандырылуы, Люкс	Цилиндрлік жарықтандыру Люкс	Жайсыздық көрсеткіші, кемінде	Жарықтандыру пульсациясының коэффициенті кемінде %
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Асхананың, кіші дәмханалардың, кафетерийдің тамақтанатын залдары	К-0.8	Б-2	200	75	60	15-20
2	Мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдары (келушілерге арналған үстелдер)	К-0.8	Б-2	300	100	60	20
	1-ші санат			200	75	60	20
	2-ші санат			кемінде 30	75	60	15
3	Мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдарындағы үстелдер арасындағы өтпе жолдар (еден)	К-0.0		100-400	75	60	15
	Тамақтанатын залдардың,						

4	мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың би алаңдары	К-0.0		300	-	-	-
5	Эстрада	Т-1.75		300	-	40	15
6	Үлестіру орны	К-0.8	Б-2*	75	-	-	-
7	Вестибюльдер және киім ілетін орындар	К-0.0		75	-	-	-
8	Дәліздер және өтпе жолдар 1) негізгі 2) қалғаны	К-0.0		50	-	-	-
9	Касса үй-жайлары	К-0.8		300	-	40	15
10	Ыстық цехтар, салқын цехтар, толық дайындау орны және дайындау цехтары	К-0.8	Т-1	200	-	60	15
11	Асүй және асхана ыдыс-аяқтарын жуу үй-жайлары	К-0.8	Б-2	200	-	60	20
12	Нан турауға арналған үй-жайлар	К-0.8	Б-2	200	-	60	20
13	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	К-0.8	Б-2	200	-	60	20
14	Кондитерлік цехтар және ұн өнімдеріне арналған үй-жайлар	К-0.8	Б-2	300	-	40	15
15	Өнімдерді әрлеу бөлімшесі	К-0.8	Б-1	400	-	40	10
16	Балмұздақ өндіру бөлімшесі	К-0.8	Т-1	200	-	60	20
17	Сусындарды дайындау бөлімшесі	К-0.8	Т-1	200	-	60	20
18	Өнімдерді дайындау, дайын өнімдерді қаптамалау, тапсырыстарды жинақтау үй-жайлары	К-0.8	Б-2	200	-	60	20
	Жартылай фабрикаттардың						

19	Ыдыстарын жуатын орны	К-0.8	Б-2	200	-	60	20
20	Тиеу орны, ыдыс қоймасы	К-0.8	-	75	-	-	-
21	Жанатын қаптамадағы өнімдер қоймасы	К-0.8		50	-	-	-
22	Көкөніс қоймалары, салқындату камералары	К-0.0		20	-	-	-
23	Әкімшілік үй-жайлар	К-0.3		200	-	60	20
24	Персоналдың үй-жайы	К-0.8		150	-	60	20
25	Санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар	К-0.0					
	1) қол жуатын үй-жайлар, дәретханалар			75	-	-	-
	2) себезгі бөлмелері, киім ілетін орындар			50	-	-	-

Тамақтану объектілерінің өндірістік үй-жайларының жарықтану нормалары мен сапалық көрсеткіштері

Р/с №	Өндірістік үй-жайлар	Жарықтандыруды нормалау жазықтығы (К-көлденең, Т-тігінен) және Т Ж К – жазықтықтың еден үстіндегі биіктігі, м	Жасанды жарықтандыру				Табиғ
			Жарықтандыру, лк	Цилиндрлік жарықтандыру ЛК	Жайсыздық көрсеткіші, кемінде	Пульсация коэффициенті, кемінде %	Бүйір
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Цехтар: толық дайындау орны және дайындау, ыстық, салқын	К – 0,8	200	-	60	15	3
2	Кондитерлік цехтар	К – 0,8	300	-	40	15	3
3	Нан турауға арналған үй-жай, асүй және асхана ыдыс-аяқтарын жуу бөлмесі	К – 0,8	200	-	60	20	2
4	Ыдыс жуатын орын	К – 0,8	150	-	60	20	-
5	Персоналға арналған үй-жай	К – 0,8	150	-	60	20	-
6	Әкімшілік үй-жайлар	К – 0,3	200	-	60	20	2

7	Асханалардың, кіші дәмханалардың, мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдары	К – 0,8	200	75	60	15	2
8	Келушілерге арналған үстелдер	К – 0,3	100 – 300 ¹	75	60	15	-
9	Үстелдер арасындағы өтпе жолдар	еден	Жарықтың кез келген көзі кезінде кемінде 30	-	60	15	-
10	Би алаңдары	еден	100-200	75	60	15	-
11	Эстрада	Т-1,75	Жарықтың кез келген көзі кезінде кемінде 300 ²	-	-	-	-
12	Үлестіру орны	К – 0,8	300	-	40	15	3
13	Тиеу орны, ыдыс қоймасы	К – 0,8	75	-	-	-	-
14	Жанатын қаптамадағы өнімдер қоймасы	К – 0,8	50	-	-	-	-
15	Көкөніс қоймалары, салқындату камералары	еден	20 ³	-	-	-	-
16	Экспедициялар	К – 0,8	100	-	60	-	-
17	Вестибюльдер және киім ілетін орындар	еден	75	-	-	-	-
18	Дәліздер, өтпе жолдар:						
	а) бас дәліздер, өтпе жолдар	еден	75	-	-	-	-
	2) қалған дәліздер, өтпе жолдар	еден	50	-	-	-	-
19	Санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар						
	а) қол жуу үй-жайлары, дәретханалар	еден	75	-	-	-	-
	ә) себезгі бөлмесі, гардероб	еден	50	-	-	-	-
20	Электр қалқаны	Т-1,5	50	-	-	-	-
21	Касса үй-жайы	К – 0,8	300	-	40	15	3
22	Диспетчер бөлмесі	К – 0,8	150	-	60	20	-

Кестенің жалғасы

Табиғи жарықтандыру, ТЖК, %		
Бүйірден жарықтандыру кезінде		
Жоғарғы бүйірден жарықтандыру кезінде	Тұрақты қар басқан аймақта	Қалған аумақта

1	2	3
8	9	10
3	0,8	1
1	2	3
3	0,8	1
2	0,4	0,5
-	-	-
-	0,4	0,5
2	0,4	0,5
2	0,4	0,5
-	-	-
-	0,1	0,1
-	-	-
-	-	1
3	0,8	1
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	0,8	1
-	-	-
-	0,1	0,1
-	0,1	0,1
-	0,2	0,2
-	0,2	0,2
-	-	-
3	0,8	1
-	-	-

Ескертпе.

1. Ұсынылатын жарықтандыру деңгейлері келтірілген, оның мәні қабылданған сәулет шешіміне байланысты өзгереді.

2. Жарықтандыру қыздыру шамдары үшін көрсетілген

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы

Тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың

ең аз меншікті ауданы, м²

P/c №	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлестіру орны жоқ тамақтанатын залдың ауданы, кемінде
1	2	3
1	Мейрамхана: 1) эстрадасы мен би алаңы бар зал 2) зал 3) темекі бұйымдарын тұтыну үшін арнайы бөлінген үй-жай	2,0 1,8 0,07-0,075
2	Бар (зал)	1,8
3	Көпшілікке қолжетімді асханалар мен жоғарғы оқу орындары жанындағы асханалар (зал)	1,6
4	Дәмхана, тіске басар дәмханалары, сыра барлары (зал)	1,6
5	Автомат-кафе, жылдам қызмет көрсету кәсіпорындары мен алкогольсіз барлар (зал)	1,2
6	Санаторий, санаторий-профилактикторий, (зал) демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерьлері, туристік базалар: 1) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде (үлестіру желісін қоса алғанда) 2) қызмет көрсету кезінде	1,8 1,4

Ескертпе.

1. Мамандандырылған қоғамдық тамақтану объектілеріндегі залдардың ауданы жобалауға берілген тапсырма бойынша қабылданады.

2. Көпшілікке қолжетімді асханалар мен дәмханаларда залдың ауданында 6-12 м² болатын барды көздеуге жол беріледі.

3. Тамақтану объектілері үшін тамақтанатын залдың алаңы 200 шаршы метрден астам, темекі бұйымдарын тұтыну үшін үй-жайдың алаңы 15 шаршы метрден кем болмауы тиіс.

Бардың үй-жайлар тобының ауданы, м²

P/c №	Үй-жайлар тобы	Ауданы	
		8 орынға дейін	8 орыннан артық келесі орынға
1	Үлестіру бөлмесі бар зал	21	1,4
2	Өндірістік үй-жай	10	0,4

Ұн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м²

P/c №	Үй-жайлар	Ұн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м ²	
		1000 өнімге	1000 өнімге дейін ұлғайту немесе кеміту
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	10

Аспаздық дүкендері үй-жайларының ауданы, м²

Р/с №	Үй-жайлар	Залдың сауда ауданының 10 м ² келетін өзіне-өзі қызмет көрсететін аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы	
		Залдың сауда ауданының 40 м ² дейінгі	Залдың сауда ауданының әрбір 10 м ² ұлғаюы, 40 м ² астам
1	Қосалқы үй-жайлар	2	0,8
2	Өнімдерді қабылдау және сақтау үшін	1,5	1,45
3	Түскі асты үйге беретін аймақ	1,2	0,8

Ескертпе:

1. Залының сауда ауданы 130 м² астам аспаздық дүкендері қоғамдық тамақтану объектілерінен тыс орналасуы мүмкін. Бұл жағдайларда аспаздық дүкен жанынан ауданы 16 м² болатын өнімдерді қабылдау бөлмесі мен сауда залының 10 м² ауданына 1,4 м² есебінен қызметтік-тұрмыстық үй-жайлар көзделеді.

2. Жобалауға берілген тапсырма бойынша аспаздық дүкен жанынан кафетерий, тапсырыс бөлімшелері және түскі асты үйге жіберу бөлімдерін көздеуге жол беріледі.

Кафетерий үй-жайларының ауданы, м²

Р/с №	Үй-жайлар	Ауданы, м ²
1	Үлестіру орны бар кафетерий залы, орынға алғанда:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Қосалқы үй-жайлар және жуу бөлмесі	8

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған қоғамдық тамақтанудың стационарлық уақытша объектілерінің өндірістік үй-жайларының жиыны

		Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану объектілері	
--	--	--	--

P/c №	Үй-жайлардың атауы	шикізатпен жұмыс істеу	ж а р т ы л а й фабрикалармен жұмыс істеу	әкелінетін тамақпен жұмыс істеу
1	2	3	4	5
1	Тамақтанатын зал	+*	+*	+*
2	Персоналға арналған гардероб	+	+	
3	Асүй	+	+	+
4	Тиеу үй-жайы	-	-	+
5	Толық дайындау орны	-	+	
6	Ет-балық дайындау орны	+	-	-
7	Көкөністерді бастапқы өңдеуге арналған үй-жай	+	-	-
8	Салқын цех	+	+	+
9	Асхана мен асүй ыдыс-аяғын жууға арналған үй-жай	+	+	+
10	Құрғақ өнімдерге арналған қойма	+	+	-
11	Көкөністерге арналған қойма	+	+	-
12	Киім-кешек пен мұкамалға арналған қойма	+	+	+
13	Ыдыстарды сақтауға арналған үй-жай	+**	+**	+**
14	Персоналға арналған санитариялық торап	+	+	+
15	Келушілерге арналған санитариялық торап	+***	+***	+***

Ескертпе:

* Тамақтанатын залда келушілердің сыртқы киімдеріне арналған орын бөлінеді.

** Ыдыстарды сақтау үшін ауладағы шаруашылық құрылыстарды немесе қалқаны пайдалануға жол беріледі.

*** Объектінің жұмыс істеп тұрған дәретханаларын немесе тасымалданатын биодәретханаларды пайдалануға болады.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Өндірістік үй-жайлар жиыны және өнімділігі аз қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы

--	--	--	--	--

Р/с №	Үй-жайлардың атауы	Өнімділігі аз объектілердің түрлері				
		20 - 50 отыратын орыны бар дәмхана	Жазғы дәмхана (дербес)	Базарлардағы қоғамдық тамақтану орындары		
1	2	3	4	5	6	7
1	Тамақтанатын зал	Үстелдер санына байланысты	Сол сияқты	Сол сияқты	Жоқ*	Жоқ*
2	Келушілерге арналған киім ілетін орын	Тамақтанатын залдардың ауданында киім ілгіштер орнатылады	Талап етілмейді	Тамақтанатын залдардың ауданына киім ілгіштер орнатылады	Жоқ*	Жоқ*
3	Асүй	Кемінде 15 м ² **	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²
4	Ыдыс жуатын орын	Кемінде 6 м ² * ***	Асүй ауданында ***	Асүй ауданында ***	Бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен жұмыс істейді	
5	Қойма	Кемінде 6 м ² * ****	Кемінде 4 м ²	Жоқ		
6	Персоналдың бөлмесі	Персоналдың санына байланысты қажетіне қарай *****	Асүйдің немесе қойманың аудандарында санитариялық киімге арналған шкаф жабдықталады	Киімге арналған шкаф жабдықталады		
7	Персоналға арналған санитариялық торап	1,5 м ²	Тасымалданатын дәретханалар (биодәретханалар) орнатылады	Объектілердің жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптар немесе тасымалданатын биодәретханалар (халықтың жаппай демалу орындарында, маусымдық жұмыс кезінде) пайдаланылады		
8	Келушілерге арналған санитариялық торап	1,5 м ² *****				

Ескертпе:

* іргелес аумақта үстел орнатуға жол беріледі;

** бұрынғы тұрғын үй-жайларды реконструкциялаған жағдайда және ауданы осындай асүй жасау мүмкін болмаған жағдайда ауданы 6-8 м² жеке дайындау орны жабдықталуы тиіс;

*** кемінде екі ыдыс жуғыш раковина орнатылады немесе бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен жұмыс істейді;

**** асүйдің ауданы 20 м² артық болса, оның ауданы ішінде жабдықталуы мүмкін;

***** күнделікті сатып алып жұмыс жасаған кезде және отыратын орындар жиырмаға дейін болған кезде елуге дейін орны бар және сол сияқты жұмыс принципіне негізделген дәмханада персонал бөлмесінің болмауына және біріктіруге жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде жиырма және персонал саны кемінде үшеу болған кезде өтетін үй-жайларда немесе асүйде киімге арналған шкаф орнатуға жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде жиырма болған кезде персоналға арналған санитариялық тораппен біріктіруге жол беріледі.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
8-қосымша

НЫСАН

Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

Шамдарды орнату күні, жылы	Шамдардың паспорт бойынша сағат ішіндегі жұмыс істеу мерзімі	Өндірістің жұмыс істейтін күні	Шамдарды іске қосу уақыты	Шамдарды өшіру уақыты	Пайдаланылған уақыты	Шамдарды ауыстыру күні, жылы
1	2	3	4	5	6	7

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
9-қосымша

Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, пыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, асүй ыдыс-аяғын, айналымдағы ыдысты жуу тәртібі

1. Асхана ыдыс-аяғын жууды мына тәртіппен жүргізеді:
 - 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
 - 2) суға жуу құралдарын қосып, ваннаның бірінші секциясында жуу;
 - 3) температурасы 40 °С төмен емес суда және ваннаның бірінші секциясына карағанда, екі есе аз мөлшерде жуу құралдарын қоса отырып, ваннаның екінші секциясында жуу;
 - 4) ыдыс-аяқты температурасы 65 °С төмен емес ыстық ағынды суда ваннаның үшінші секциясында шаю;
 - 5) ыдыс-аяқты тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

2. Шыны ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын жууды екі секциялы ваннада мына режиммен жүргізеді:

- 1) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °С төмен емес суда жуу;
- 2) температурасы 65 °С төмен емес ағынды сумен жуу;
- 3) торларда, стеллаждарда кептіру.

3. Асүй ыдыс-аяғы мен айналымдағы ыдысты жууды екі секциялы ванналарда мына тәртіппен жүргізеді:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
- 2) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °С төмен емес суда щеткамен жуу;
- 3) температурасы 65 °С төмен емес ағынды сумен шаю;
- 4) еденнен 0,5 биіктікте орналасқан тор көзді сөрелер мен стеллаждарда төңкерілген күйде кептіру.

4. Жұмыс күнінің соңында барлық асхана, шай ыдыс-аяғын, аспаптарын дезинфекциялау ерітіндісінде салып қояды, содан кейін ыдыс-аяқты ағынды сумен шаяды.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
10-қосымша

нысан

Жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы

Өнімнің дайындалған күні, уақыты	Өнімнің, тағамның атауы	Өнімнің дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат (уақыты)	Жауапты орындаушы (Т.А.Ә. (болған кезде), лауазымы)	Бракераж жүргізген адамның Т.А.Ә. (болған кезде)	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне
қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
11-қосымша

нысан

Цех жұмыскерлерін қарап тексеру нәтижелерінің журналы

Цех (бригада) _____

Басшы (бригадир) _____

тегі, аты, әкесінің аты (бар болғанда)

Р/с№	Тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Цех, лауазымы	Айы/күні																
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	31	
																	...	30	

Ескертпе. * дені сау, науқас, жұмыстан шеттетілген, санацияланған, еңбек демалысы, демалыс күндері.

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