

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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 11 шілдеде № 17179 болып тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен.

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 17.02.2022 № ҚР ДСМ-16 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

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

2. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығының (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10982 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 23 маусымда жарияланған) күші жойылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелген күнінен бастап күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін ресми жариялау және Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне қосу үшін " Республикалық құқықтық ақпарат орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына мемлекеттік және орыс тілдерінде қағаз және электрондық түрде жіберуді;

3) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін мерзімді баспа басылымдарына ресми жариялауға жіберуді;

4) осы бұйрық ресми жариялағаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды;

5) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күннің ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне осы тармақтың 1), 2), 3) және 4) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәлімет ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі А.В. Цойға жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі

Е.Біртанов

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Инвестициялар және даму министрі

_____ Ж. Қасымбек

2018 жылғы 24 мамыр

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрі

_____ Т. Сүлейменов

2018 жылғы 25 маусым

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2018 жылғы 23 сәуірдегі
№ 186 бұйрығымен
бекітілген

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

1-тарау. Жалпы ережелер

1. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 144-бабының 6-тармағына сәйкес әзірленді және

тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық талаптар:

1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта бейіндеуге және жөндеуге;

2) сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға;

3) қоғамдық тамақтану объектілерін, жабдықтарды (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде және жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілерінде) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына;

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға;

7) еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, персоналды медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды;

8) инфекция ошақтарын шоғырландыру бойынша санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыру және жүргізуге.

Ескерту. 2-тармаққа өзгеріс енгізілді – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

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

2) аспаздық өнім – аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнім қосындысы;

3) аспаздық жартылай фабрикат (жартылай фабрикат) – дайын болуға жеткізбей (аспаздық, басқа) қайта өңдеу (өңдеу) сатысынан бір немесе бірнеше рет аспаздық өңдеуден өткізілген тағам өнімдері немесе тағам өнімдерінің қосындысы;

4) дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикат – ең аз қажетті (бір-екі) технологиялық операциялар нәтижесінде тағам немесе аспаздық өнім алынатын аспаздық жартылай фабрикат;

5) аспаздық өнім – аспаздық жартылай фабрикаттардың, аспаздық өнімдердің, тағамдардың жиынтығы;

6) асхана жабдықтары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылымдағы) құралдарға бөлінетін, көп рет және бір рет пайдаланылатын (көп реттік және бір реттік), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасау үшін арналған аспаптар немесе аспаптар жиынтығы;

7) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейліктерді бактерицидтік әсері бар тікелей ультракүлгін сәулелермен (253,7 нанометр) вирустардан, бактериялардан, көктен, зеңнен, ашытқыдан, споралардан және басқа да жұқпалы микроорганизмдерден залалсыздандыруға тағайындалған ашық типті құрылғы;

8) бір рет пайдаланылатын ыдыс – тағам өнімдерімен байланыс үшін бір рет пайдалануға арналған, қауіпсіздік көрсетімдері бойынша сәйкес келетін, тағам өнімдерімен байланыс үшін пайдалануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, тағам өнімдерін (оның ішінде салқын, ыстық тағамдар, сусындар үшін) дайынау (әзірлеу), қабылдау, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп- орау, құю және сату үшін пайдаланылатын бұйымдар (заттар). Бір рет пайдаланылатын ыдыстарға қаптама (шағын стақандар, тәрелкелер, контейнерлер, касалеткалар (бір рет пайдаланылатын алюминий ыдыс), тұғырықтар және науалар) жатады;

9) дайындаушының техникалық құжаттамасы – дайындаушы бекіткен тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар (ұйым стандарттары, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар, сипаттама, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар), тағам өнімдерінің сәйкестендіру белгілерін, оның ингредиенттік құрамын, қолдану саласын, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштерін, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін, таңбалауға және орап-қаптауға қойылатын талаптарды, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттарын, технологиялық операцияларды қоса алғандағы өндіріс процесстерінің тізбесі мен сипатын, және оларды тиісті тамақ өнімдерінің түрлеріне қолдану жүйелілігін, өндірістік бақылау бағдарламасын көрсете отырып тамақ өнімдерінің атауынан тұратын, тамақ өнімдерін немесе импорттық тамақ өнімдерін өндіру оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар;

10) дайындау орны – азық-түлік (тамақ) шикізатын дайындау және жартылай фабрикатты дайындау жүргізілетін үй-жай;

11) дефростер – қатырылған тағам өнімдерін еріту (дефростациялау) үшін арналған құрылғы;

12) жабдық – машинаның негізгі және (немесе) қосымша функцияларын орындауы үшін, сондай-ақ бірнеше машинаны бірыңғай жүйеге (технологиялық, тоңазытқыш, сауда жабдығы) біріктіру үшін қажетті, өз бетімен пайдаланылатын немесе машинаға орналастырылатын техникалық құрылғы;

13) жаппай қоғамдық іс-шаралар – спорттық, жаппай-спорттық, жаппай мәдени көрмелік іс-шаралар;

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

15) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттардан жеңіл дайындалатын тағамдардың, бұйымдардың, сусындардың шағын ассортиментін өткізетін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындауды қамтамасыз ететін (стационарлық емес, стационарлық) қоғамдық тамақтану объектісі;

16) жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – (тамақ өнімдерін өңдемей) дайындайтын және жылдам дайындайтын қоғамдық тамақтану аспаздық өнімдерін (жылдам жеңіл дайындалатын тағамдар, аспаздық бұйымдар, сусындарды) өткізетін, тұтынушылар өзіне өзі қызмет көрсететін, жабдықтармен (технологиялық, мұздатқыш, қажет болған кезде сауда), автоматты түрде әзірлеуге (дайындауға) және тамақ өнімдерін (автоматтарды) өткізуге арналған автоматтандырылған құрылғылармен (аппараттармен) немесе мұндайсыз жарақталған, тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жай жоқ, оларды тұтыну үшін орын беретін немесе мұндайсыз, бір немесе бірнеше жұмыс орнына есептелген, мынадай түрлері бар стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі:

а) жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжымайтын (көлік құралын пайдаланусыз);

б) жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжитын (көлік құралын пайдаланумен);

17) қорқор – түгінді ішке тартқанда сүзгілеуге және салқындатуға мүмкіндік беретін шегуге арналған аспап;

18) камбуз – саны бес адамнан аспайтын кеме экипажының тағам дайындауға және қабылдауға арналған үй-жайлары;

19) кают-компания – кемедегі демалу және тағам қабылдауға арналған үй-жай (басқарушы құрам (офицерлер) үшін);

20) кейтеринг – қоғамдық тамақтану объектілерінің әртүрлі мақсаттағы іс-шараларға көшпелі қызмет көрсетуді ұйымдастыруды және тамақтану объектілерінің дайын аспаздық өнімдерін бөлшектеп сатуды қоса алғанда және тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша мердігерлік қызметтер көрсететін барлық объектілер мен қызметтерді (соның ішінде қызмет көрсетуші көшпелі персонал жүзеге асыратын тағамдарды әзірлеу және оларды тапсырыс орнына жеткізу, жылыту, қызмет көрсету, үстелді жабдықтау, безендіру, қонақтарға сусындарды құю және беру, ыдыс-аяқтарды, орынжайларды және аумақты тазарту қызметтерін және де осыған ұқсас қызметтерді) енгізе отырып, бөгде ұйымдар және жеке тұлғалар таңдаған орналасқан орны бойынша қоғамдық тамақтандыру объектілерінен тыс қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша (тұтынушылардың тапсырыстары бойынша) қызметтерді көрсетуден тұратын қызметі;

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

22) қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге, өткізуге және тұтынуды ұйымдастыруға байланысты кәсіпкерлік қызмет;

23) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) – тамақ өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру бойынша объекті, соның ішінде оны тұтынуға арналған орындарды ұсынумен;

24) қоғамдық тамақтану өнімдері – аспаздық өнімдердің, нан-тоқаш, кондитерлік бұйымдардың және сусындардың жиынтығы;

25) машина – жоқ дегенде бір бөлігі немесе бір торабы нақты пайдаланылу үшін (мысалы, материалды өңдеу, қайта өңдеу, орнын ауыстыру немесе қаптамалау) бірге біріктірілген сәйкес жетектердің, басқару тізбектерінің, энергия көздерінің көмегімен қозғалатын өзара байланысқан бөлшектер немесе тораптар қатары;

26) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

27) мүкәммал – тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу) және тұтынушыларға (сатып алушыларға) қызмет көрсету процесіндегі әр түрлі операциялар үшін: тағам өнімінің қаптамасын (ыдысын) ашу, сапасын тексеру, дайындау және өндіру, сатуға дайындау, өлшеп-орау және жөнелту, сатып алушыларға қызмет көрсету (жайпақ табақтар, арбалар) үшін қолданылатын тағам өнімдерін өндірудің технологиялық процесін және сауда қызметін жүзеге асыруға арналған тамақтану объектісінің заттары, жарнамалық-көрмелік мүлік және мақсатына, пайдаланылу орнына байланысты заттар;

28) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері – үй жағдайларында және (немесе) жеке қосалқы шаруашылықта азаматтардың немесе бағбаншылықпен,

бақша егумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтардың алған тамақ өнімдері;

29) өнімділігі аз тамақтану объектісі – отырғызатын орын саны 50 және одан кем тағам дайындау ассортименті шектеулі қоғамдық тамақтану объектісі. Осы тамақтану объектілерінде тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік процесті ұйымдастыру учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда жинақтауға жол беріледі;

30) салқын тағамдар (тіскебасар) – екінші рет жылумен өңделмейтін, тамақ ішу алдында салқындатылған күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі –" +") 10-нан жоғары емес + 14 Цельсий градусқа (бұдан әрі – °С) дейін температурамен берілетін, + 6 °С -дан жоғары емес +8 °С дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіскебасарлар, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне тартылған ет салынған, сорпа құйылып ұйытылған және басқа тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

31) санитариялық ақау – технологиялық операциялар, тасымалдау және (немесе) жинау, өткізу, бұзу барысында бұзылу салдарынан туындаған, тікелей тағайындалуы бойынша тамақ өнімдерін пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкелетін өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгерген тағамдық өнім;

32) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын тағам өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да ластанудан қорғауға арналған, тамақ өнімдері өндірісінде қолданылатын персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (бас киім немесе шашқа арналған тор, күртеше шалбарымен немесе халат (бір реттік немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қол қап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын); бұдан басқа жабдықты, ыдыс, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін – су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

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

34) сауда жабдығы – тағам өнімдерін өткізу барысында тағам өнімдерін қалап қою, көрсету және сақтау және сатып алушылармен ақшалай есеп айырысуларды жүргізу үшін арналған және пайдаланылатын жабдық: көрме құралы (витрина,

мұздатқыш жабдық, сөре, стеллаж және басқалар), тағам өнімдерін автоматты түрде сатуға арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

35) стационарлық емес тамақтану объектісі – инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылуының (технологиялық біріктірілуінің) болуына немесе болмауына қарамастан жермен берік байланысы жоқ уақытша құрылыс немесе уақытша конструкция, оның ішінде қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортиментін дайындауға және өткізуге арналған үй-жай жиынына сәйкес шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс жасайтын автоматтандырылған құрылғы немесе көлік құралы;

36) стационарлық тамақтану объектісі – жермен берік байланысты және инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылған (технологиялық біріктірілген) ғимарат немесе ғимараттың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай), құрылыс немесе құрылыстың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай);

37) тағам – тамақ өнімі немесе порцияланған және безендірілген, аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген жартылай фабрикаттар мен өнімдер қосындысы;

38) тамақ өнімдерінің ассортименті – қандай да бір белгісі немесе белгілердің жиынтығы бойынша біріктірілген тағам өнімдерінің жиыны;

39) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (қоршаған ауаның температурасы, ылғалдылығы, жарық режимі және басқалар) және тамақ өнімдеріне тән органолептикалық, физикалық-химиялық қасиеттерінің және қауіпсіздік көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті пайдалану тәртібі (зиянкестердің, жәндіктердің, кеміргіштердің зақымдауынан сақтану шаралары; қаптама бүтіндігін сақтау шаралары және басқалар);

40) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімі Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) және Кеден одағының техникалық регламенті тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттеріне қойылатын қауіпсіздік талаптарына толығымен сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауында мәлімделген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын және мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз болып табылатын уақыт мерзімі;

41) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне Одақтың техникалық регламенттері және Кеден одағының техникалық регламенттерінде өзгеше белгіленбесе, сол тамақ өнімін ғана қамтитын, 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 тасудың (тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимін қажет ететін тамақ өнімдері;

42) технологиялық процесс – қоғамдық тамақтандыру өнімдерін дайындау барысында шикізаттардың, компоненттердің, материалдардың физикалық және (немесе) химиялық, және (немесе) құрылымдық-механикалық, және (немесе) микробиологиялық, және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің және сипаттамаларының өзгеруі;

43) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

44) технологиялық жабдық – технологиялық процесті, оның бөлігін немесе технологиялық операцияны іске асыруға арналған техникалық құрылғы (оның ішінде тағам өнімдерін дайындаудың (әзірлеудің) және сатудың технологиялық процестерін автоматтандыруға арналған құрылғылар (тағам өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және сатуға арналған автоматтар (апараттар)));

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

46) дұрыс тамақтану – адамның жасы, аурушандылықтары, дене белсенділігі, жұмысбастылығы, қоршаған ортасы туралы деректерді негізге ала отырып, оның теңгерімділігін қамтамасыз ете отырып, адамның энергетикалық құндылықтарға, пайдалы қоректік заттектерге (ағуыздарға, майларға, көміртектерге, дәрумендерге, минералдарға, микроэлементтерге, басқа да пайдалы заттектерге) деген физиологиялық қажеттілігін ескеретін тамақтану;

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

48) тоңазытқыш жабдық – мұздатылған немесе тоңазытылған тағам өнімдерін сақтауға, көрсетуге және сатуға арналған жабдық;

49) тоңазытқыш (тоңазытқыш камера) – тез бұзылатын тағам өнімдерін тоңазытып өңдеуге, қатырылған және мұздатылған тағам өнімдерінің қорын сақтауға арналған қойма түріндегі арнайы үй-жай;

50) ұйымдасқан ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын тұрмыстық, тамақтану, оқыту, тәрбиелеу, медициналық қызмет көрсету, еңбек студің бірыңғай жағдайларымен біріктірілген ұйымдар (объектілер) контингенті (мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері, балалар үйі, балалар мен жасөспірімдерге білім беру және тәрбиелеу объектілері, интернат ұйымдары, сауықтыру, санаториялық объектілер, денсаулық сақтау объектілері, оңалту орталықтары, медициналық-әлеуметтік оңалту объектілері: интернат үйлері, оңалту орталықтары, әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары; вахталық ауылдар, өнеркәсіптік объектілер, құрылыс алаңдары);

51) ұннан дайындалған аспаздық өнім – әртүрлі салындысы бар немесе оларсыз, қалыптағы аспаздық өнім, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31985-2013 сәйкес, оның ішінде, пирог, бәліштер, пиццалар, чебуректер, тұшпаралар, беляштар, манты, круассандар, құймақша, құймақ, оладьи ұлттық және шетелдік асхана өнімдері;

52) ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу), жылумен өңдеу, қабылдау, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп орау, сату және тұтынуға, үстелді жабдықтау үшін пайдалануға рұқсат етілген (бұйымдар) заттар) және тағамды үстел басында отырып қабылдау (асхана ыдыстары), шай ішуге (шай ыдыстары) арналған арнайы бұйымдар, заттар, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарын дайындауға арналған бұйымдар (ас үй, камбуз ыдыстары (теңіз ғимараттарында), тағам өнімдерін сақтауға арналған қаптама (ыдыстар, сыйымдылықтар)).

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы анықтама берілмеген терминдер Кодексте, Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі - 021/2011 КО ТР), әрекет етуі сүт өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттермен, Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Заңымен, Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 12 сәуірдегі "Сауда қызметін реттеу туралы" Заңымен (бұдан әрі - Заң), ГОСТ 30389-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Қоғамдық тамақтану кәсіпорны. Жіктелімі және жалпы талаптар", ГОСТ 31984-2012 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Жалпы талаптар" белгіленген мәндерде пайдаланылады, ГОСТ 31985-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Терминдер мен анықтамалар".

2-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта бейіндеуге және жөндеуге қойылатын талаптар

5. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, салу, реконструкциялау, қайта бейіндеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 2001 жылғы 16 шілдедегі Заңының 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарына сай анықталады, Кодекстің 62-бабының 8-тармағына, Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық

саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Құрылысына жер учаскесін таңдаған кезде:

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

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) күйдіргі ауруы бойынша стационарлық-қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары болып табылатын;

4) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағындағы ;

5) көмір және басқа да шахталардың және разрездер жыныстары үйінділерінің қауіпті аймақтарындағы жер учаскелерінде тамақтану объектілерін орналастыруға жол берілмейді.

7. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған үй-жайларда да, тұрғын ғимараттарының тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ ғимараттардың бірінші, жертөле және цокольды қабаттарында, өмір сүру ортасы факторының адамға және адам денсаулығына кері әсер етуі болмаған кезде, осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, тамақтану объектісінің де, ол ішіне салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып, өнеркәсіптік және өзге де объектілер аумағында жұмыс істейтін персоналдарға қызмет көрсету үшін жерасты өткелдерде орналастыруға жол беріледі.

8. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау кезінде тамақтану объектілерінде: кремi бар кондитерлік бұйымдарды тәулігіне 300 килограммнан (бұдан әрі – кг) асырмай дайындайтын, ұннан жасалатын кремi жоқ кондитерлік өнімдері 500 кг-нан асырмай дайындайтын өнімділігі аз кондитерлік цехтарды орналастыруға жол беріледі.

9. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерін жобалау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде ғимараттың тұрғын бөлігінен оқшауланған өндірістік (қызметтік) және келушілер үшін - кіру есіктері көзделеді. Тұрғын ғимараттың ауласы жағынан азық-түлік (тамақ) шикізаты және тағам өнімдерін тиеу үшін кіру есіктерін орнатуға жол берілмейді.

Шикізат пен тағам өнімдерін тұрғын ғимараттың сырт жағынан (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) көше және автомагистральдар жағынан

тиеу көзделеді. Өнімділігі аз объектілер үшін оның жұмысы басталғанға дейін көше беттегі кіреберістен тамақ өнімдерін тиеуге жол беріледі.

10. Тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау, сондай-ақ жөндеу жүргізген кезде тұрғын үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

11. Жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау және жөндеу жүргізген кезде тамақтану объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау және құрылымдық шешімдері азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған таза және лас ыдыс-аяқтың қарама-қарсы ағынын, сондай-ақ келушілер мен персоналдың қарама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің ағынын сақтай отырып көзделеді.

12. Үй-жайларының жиыны мен алаңы:

стационарлық тамақтану объектілері үшін осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшада көзделген стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының алаңдарына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес белгіленеді;

стационарлық емес тамақтану объектілері үшін – осы Санитариялық қағидаларға сәйкес белгіленеді.

Типіне және қуаттылығына байланысты тамақтану объектілерінде мынадай үй-жайлар немесе бөлімшелер (учаскелер) топтары көзделеді: келушілерге арналған, өндірістік, әкімшілік-тұрмыстық, қоймалық, техникалық үй-жайлар. Тамақтану объектілерінің түстену залдарында келушілердің сыртқы киімдері үшін орын бөлуге жол беріледі.

13. Тамақтану объектісінен тыс орналасқан сауда бөлімдері мен сауда объектілері арқылы өзінің аспаздық өнімдерін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өлшеп-орау, сақтау үй-жайлары (учаскелері) жабдықталады.

14. Дайын тағамдарды уақытша сақтау, беру, тамақ өнімдерін өткізу үшін тамақтану объектісінде тауар көршілестігін сақтай отырып, барлық тез бұзылатын тағам өнімдерін, дайын тағамдарды сақтауға мүмкіндік беретін технологиялық, сауда және тоңазытқыш жабдығымен жабдықталған тарату үй-жайы немесе учаске көзделеді.

15. Өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің өндірістік үй-жайлары мен алаңының жиыны осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

Мынадай:

1) шикізатпен және жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, арнайы жабдықпен жабдықталған, өнімді өңдеу және дайындау орындарында

температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерінде, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде;

2) дайындықтың жоғары дәрежесіндегі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, мамандандырылған шағын габаритті технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыстар мен асханалық аспаптар пайдаланылатын стационарлық емес объектілерде жеке жұмыс аймақтарын (учаскелерін) бөлу арқылы технологиялық процестің ағымдылығын сақтай отырып оларды бір үй-жайда орналастыруға және жүргізуге жол беріледі.

16. Жобалау, қайта бейіндеу, қайта құрастыру, жөндеу барысында жұмыс жасап тұрған тамақтану объектілерінде Кодекстің 159-бабына сәйкес нормалау құжаттарына және сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес темекі өнімдерін тұтыну, оның ішінде қорқорды пайдалану үшін бөлек үй-жай көзделеді.

17. Жобалау, қайта құрастыру, қайта бейіндеу және жөндеу кезінде тамақтану объектісі үй-жайларын ішкі әрлеу жұмыстары уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып жүргізіледі.

Өндірістік, жуу, қойма үй-жайларындағы, тоңазытқыштардағы, тоңазытқыш камераларындағы, себезгі бөлмесіндегі, санитариялық тораптардағы қабырғаларды әрлеу жуғыш және дезинфекциялау құралдарына төзімді әрлеу материалдарын пайдалана отырып орындалады.

Едендер беттері тегіс, дезинфекциялау құралдарына төзімді, соққыға шыдамды, сырғанауды болдырмайтын, су өткізбейтін, жуылатын материалдардан көзделеді, ылғалды процестер жүретін үй-жайларда – трап жағына қарай еңіспен орындалады.

Тағам өнімдерін, дайын тағамдарды және пайдаланылған ыдыстарды алып жүретін жолдарда табалдырықтар орнатуға жол берілмейді.

18. Тамақтану объектілерінде, оның ішінде шикізатпен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсету объектілерінде ас үй ыдыстарын, мүкәммалдарын және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдыстарды) жуу және дезинфекциялау үшін ыстық және салқын сулар келтірілген екі секциялы ваннасы бар жеке жуу үй-жайлары немесе бөлімшелер (учаскелер) көзделеді.

Өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде (шикізатпен, сондай-ақ жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін) жоғары дәрежедегі дайындықтағы жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық объектілерде ас үй ыдыстарын, мүкәммалдарды және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдыстарды) жуу және дезинфекциялау үшін

бір үй-жай немесе бөлімше (учаске), айналымдағы көліктік қаптаманы пайдаланған жағдайда - бірінші кезекте ас үй ыдыстары мен мұкамалдарын жуумен бір секциялы жуу ваннасын орнатуға, жабдықтауға жол беріледі.

Өнімділігі аз стационарлық емес объектілерде, сондай-ақ сумен жабдықтау және суды бұру жүйесі бар жылдам қызмет көрсететін объектілерде ас үй ыдыстарын (функционалды ыдыстарды) және мұкамалдарды жуу және дезинфекциялау үшін бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі, айналымдағы көліктік қаптаманы пайдаланған жағдайда – оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде, сумен жабдықтау және суды бұру жүйесі болмаған жағдайда, дайындаушы қоғамдық тамақтану өнімдерінің санаулы ас мәзірін дайындаған кезде, асхана ыдыстары мен мұкамалдарды пайдаланбайды, тамақ өнімдерін өндіретін, стационарлық тамақтану объектісінде өндірілген дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) қаптамадағы дайын тамақ өнімдерін пайдаланады, шағын габаритті арнайы технологиялық жабдықты, бір реттік ыдыстар мен бір реттік аспаптарды пайдаланады.

Осындай тамақтану объектілерінде арнайы технологиялық жабдықтарды тазалау және жуу дайындаушының нұсқаулығына сәйкес қамтамасыз етіледі.

19. Тамақтану объектілерінде бірнеше рет пайдаланылатын ас үй ыдыстарын жуу үшін жеке үй-жай немесе бөлімше (учаске) көзделеді. Асхана ыдыс-аяқтарын жуатын бөлмеде лас ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды үлестіруге арналған бөлек терезелер және жабдықтар орнатуға жол беріледі.

Ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде асхана, шай ыдыс-аяқтарын және көп рет пайдаланылатын асхана аспаптарын механикаландырылған жуу, дезинфекциялау және (немесе) залалсыздандыру (залалсыздандырғыш әсері бар ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде) оларды пайдалану бойынша нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады, сондай-ақ екі секциялы жуғыш ваннаны орнату көзделеді.

20. Стационарлық тамақтану объектілерінде ыдыс-аяқтарды қолмен жуу үшін асхана ыдыс-аяғына арналған үш секциялы ванналар, шыны ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарына – екі секциялы ванналармен жабдықталады. Өнімділігі аз, ассортименті шектеулі стационарлық тамақтану объектілерінде, дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде, бірінші кезекте шыны ыдыс-аяқты жуу арқылы екі секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

Асхана және ас үй ыдыс-аяқтарын, мұкамалдарды жууға арналған жуу ваннасы қажетті көлемде ыдыс-аяқтың толық батуын қамтамасыз етуді көздейді.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға қойылатын талаптар

21. Тамақтану объектілері меншіктік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан жарамды жағдайда ұсталатын ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерімен жабдықталады.

Тамақтану объектілері нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықтау жүйелеріне және суды бұруға қосылады.

Тамақтану объектілерінде ағын суды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйесі көзделеді. Ағынды сумен қоршаған ортаны ластауға жол берілмейді.

22. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда жергілікті су көздерінің суын, ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар сырттан тасымалданатын ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

Сырттан тасымалданатын ауыз суды жеткізу нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес, сақтау – тікелей күн көзінің әсер етуі мен атмосфералық жауын-шашынды болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында, осы мақсат үшін арнайы жабдықталған изотермиялық цистерналарда, судың екінші рет ластануын болдырмайтын таңбаланған берік жабылатын сыйымдылықтарда көлік құралымен жүзеге асырылады.

23. Тамақтану объектілерінде орталықтандырылған ауыз су және орталықтандырылмаған сумен жабдықтау жүйелеріне, сондай-ақ нормалау құжаттарымен белгіленген сыйымдылыққа құйылған ауыз суға қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес ауыз су пайдаланылады.

Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тазартылады.

24. Тамақтану объектілерінде орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ағынды ыстық судың болуын және пайдалануын қамтамасыз ететін су жылытқыштар орнатылады. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде, жуу ваннасына су тартылған резервті дербес ыстық сумен жабдықтау құрылғысы (үздіксіз жұмыс істейтін су жылытқыштар) көзделеді.

25. Ыстық және салқын су араластырғыш орнатыла отырып, барлық жуу ванналарына және раковиналарға, жуғаннан соң қолдың қайта ластануын болдырмайтын құрастырылымы бар, персоналдарға және келушілерге арналған қол жуатын раковиналарға, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдыққа жүргізіледі.

26. Су жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық, сондай-ақ технологиялық жабдықтарды, қаптамалау (ыдыстар), мүкәммалды және үй-жайды өңдеу мақсатында пайдалануға жол берілмейді.

27. Тамақтану объектілері өндірістік және тұрмыстық сарқынды су үшін мына талаптарды сақтай отырып сыртқы суды бұру желісіне өз бетінше ағатын суды бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады:

1) өндірістік ағынды шығару деңгейі шаруашылық-тұрмыстық ағындарды шығару деңгейінен жоғары етіп жабдықталады;

2) төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісінің іргесіндегі сыртқы су бұру деңгейінен төмен орнатпайды.

Төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, тамақтану объектісінің іргесіндегі сыртқы су бұру желісінен төмен санитариялық аспаптары бар үй-жайларды, болған жағдайда, сарқынды судың қауіпсіздігі мен үздіксіз келуін қамтамасыз ететін, оны бұруға арналған қосалқы құрастырылымын орнатуға жол беріледі.

28. Ғимарат сыртында, сыртқы суды бұру желісіне түскенге дейін өндірістік ағындар шығатын жолдарда:

тамақтану объектілері үшін май және езінді ұстағыштар залының сыйымдылығы 500 және одан жоғары орыннан тұратын жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, залының сыйымдылығы 200 және одан жоғары орыннан тұратын шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілері үшін;

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

29. Кәрізделмеген және ішінара кәрізделген елді мекендерде өндірістік және жеке тұрмыстық сарқынды суды бұруға арналған жергілікті суды бұру құрылғысы көзделеді. Сарқынды суды жинау үшін берік жабылатын қақпағы бар люкпен жабдықталған, су өткізбейтін сыйымдылық (шұңқырға) құрылғыға жол беріледі, тазарту – толу шамасына қарай шығарылады, оларды орнату сарқынды суды тарту қауіпсіздігін ескере отырып жүзеге асырылады.

Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

30. Өндірістік жабдық және жуу ванналары ішкі суды бұру желісіне қабылдаушы шұңқыр бетінен кемінде 20 миллиметр ауа ажырауымен қосылады. Ішкі суды бұру желісі ағынының барлық қабылдағыштарын гидравликалық қақпақпен (сифондармен) жабдықталады.

31. Мынадай жағдайларда:

1) суды бұруды, суды бұру желілері төсемін, су жүретін транзиттік магистралдарды үй-жайлар төбесінің астынан, өндірістік, қойма үй-жайларының қабырғаларында және тоңазытқыш камералар мен тамбурлар арқылы өтетін тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларына;

2) санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін және ылғалды процестер жүргізілетін үй-жайларды қойманың, өндірістік үй-жайлардың және салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

Өндірістік, қойма үй-жайларында және тамақтану залдарында тіреуіш аражабынды мен суды бұру желісі жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдар мен бұйымдардан, қоршау құрылымдары құрылғысыз, сарқынды су тартуды қауіпсіз қамтамасыз ететін қораптарға жол беріледі.

32. Өнімділігі аз тамақтану объектілерін қоспағанда барлық өндірістік цехтарда жуу, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камералары оларға еденнің еңісімен ағызу траптарымен жабдықталады.

33. Тамақтану объектілерінің барлық стационарлары санитариялық тораптармен (әжетханалармен) және келушілер мен персоналдар үшін қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады, персоналдың жеке бас гигиенасы сақталуына жағдай жасай отырып, персоналдар мен келушілерге арналған санитариялық тораптарды (әжетхана) біріктіруге жол беріледі.

Келушілер мен персоналға арналған раковиналар қол жуу, сүрту және (немесе) кептіру құрылғыларымен және құралдармен жарақталады.

Санитариялық тораптар (әжетханалар) унитазбен, қоқыс жинайтын ыдыспен, қолдың ластануын болдырмайтын қосалқы құрастырылыммен жабдықталады.

Көп бейінді, көп қабатты стационарлы сауда және тамақтану объектілерінде орналасқан осы тамақтану объектілерінің персоналдары да, келушілері де стационарлы тамақтану объектілеріндегі бір деңгейде (қабатта) орналасқан қоғамдық әжетханаларды пайдалануына жол беріледі.

34. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді.

Үй-жайларды, жұмыс орындарын жарықтандыру деңгейі нормалау құжаттарына сәйкес қамтамасыз етіледі. Тамақтану залдарында жарықтандыру деңгейін гигиеналық нормалау көзделмейді, оның мәні қабылданған сәулет шешіміне байланысты қойылады.

35. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды зақымданудан және тамақ өніміне әйнектің түсуінен қорғауды көздейтін шырағдан типтері пайдаланылады.

36. Істен шыққан, құрамында сынап бар шамдарды (жарықдиодты, люминесцентті, жарық үнемдегіш) жинап, кәдеге жарату үшін толу шамасына

байланысты оларды кейіннен шығара отырып, жеке үй-жайларда немесе арнайы бөлінген орындарда беті жабылатын сыйымдылықтарда жинау, сақтау қамтамасыз етіледі.

Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді.

37. Тамақтану объектілерінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтерге және нормалау құжаттарына сәйкес желдету және (немесе) ауа баптау, жылумен жабдықтау жүйелері көзделеді, оларды пайдалануға берген кезде – нормалау құжаттарының талаптары сақталады.

Үй-жайдағы жұмыс орындары микроклиматының рұқсат етілген деңгейлері, физикалық факторлары, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың құрамы "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Жұмыс аймағының ауасындағы жекелеген зиянды заттардың шекті жол берілетін концентрациясы және қауіптілік сыныптары осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес айқындалады.

38. Желдету және ауа баптау жүйелерінің өнімділігін осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаны есептеу температурасын және ауа алмасудың жиілігін ескере отырып белгілейді.

39. Тамақтану объектілерінде желдету жүйелерін жабдықтау бойынша мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталады:

1) бөлек желдету жүйелерін орнату:

тамақтану объектілерінің сору-сыртқа тарату желдеткіші тұрғын және өзге де мақсаттағы ғимараттың немесе оған жапсарлас салынған ғимараттың желдету жүйесінен бөлек құрылады, шудан қорғау шаралары көзделеді;

2) тұрмыстық үй-жайларда табиғи іске қосылатын сыртқа тарату желдеткішінің дербес жүйелері орнатылады;

3) ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық және жуу ванналары оқшауланған сыртқа тарату жүйелерімен жарақталады.

4) жергілікті сорғы жүйелерінің шығарындылары егер оның шығыңқы жерлерінен ара қашықтығы кемінде 10 метр (бұдан әрі - м) болса, ғимараттың ең жоғары бөлігінің шатыры үстінен кемінде 2 м биіктікте жүзеге асырылады.

Бір сыртқа тарату жүйесіне:

ыстық цехтардың және жалпы алмасу желдеткішінің, ыстық, салқын тамақ, толық дайындау цехтарының, жуу, өндірістік үй-жайлардың жергілікті желдеткіш сорғыштарын;

санитариялық тораптардың (дәретханалардың), темекі шегетін және себезгі бөлмелерінің сыртқа тарату желдеткіш жүйесін біріктіруге жол беріледі.

40. Тамақтану объектісі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес, орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен немесе жергілікті жылумен жабдықтау жүйесімен жабдыкталады.

Тамақтану объектілерінде қатты отынмен жанатын жылыту пештерін тұрғын ғимараттарда және биіктігі екі қабаттан аспайтын (цокольды қабатты есептемегенде) өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастыруға жол беріледі.

41. Тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде:

1) пісіру пештерін (плиталар), қатты отынмен жанатын мангал, тандыр құрылғыларын орналастыруға жол берілмейді;

2) түтін мен иісті сіңіретін электрлі технологиялық жабдықтары және сүзгіш-желдеткіш блогы бар ауа тазартқыш жүйелерді, сондай-ақ жапсарлас үй-жайларға, қоршаған ортаға түтінмен ластанған ауаның кіруін болдырмайтын, үй-жайда олардың жұмысы автоматты басқарылатын желдеткіш жүйелерді пайдалану арқылы газ тәрізді отынмен (табиғи газбен) жұмыс істейтін тамақтану объектілерінде мангалда, тандырда тамақ дайындауға жол беріледі.

4-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерін, жабдықтарды (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

42. Тамақтану объектілерінің қызметі Кодекстің 21, 21-1, 62-баптарына, 2014 жылғы 16 мамырдағы "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасының Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидаларды сақтай отырып жүзеге асырылады.

43. Тамақтану объектілерінің типіне, қуаттылығына, мамандануына, қызмет көрсетілетін тұтынушы контингенттердің ерекшелігіне байланысты тамақтану объектілерінде дайындаушы тамақтану объектісінің мәзіріне, құжаттамасына енгізу үшін дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімінің ассортименттік тізбесін әзірлейді және бекітеді.

44. Тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес, сондай-ақ дайындалатын және өткізілетін қоғамдық тамақтану өнімдерінің бекітілген ассортименттік тізбесіне сәйкес бір отырғызатын орынға арналған аудан нормаларын ескере отырып, айқындалатын түстену залдарының

есептік сыйымдылығына, функциялық мақсатына сай барлық үй-жайларды пайдалану қамтамасыз етіледі.

Тамақтану объектілерінде отырғызатын орын санының, қуаттылығының тамақтану объектісінің жобалық сыйымдылығы мен қуаттылығынан артуына жол берілмейді.

45. Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және жұмыс істеуі технологиялық процестерінің ағындылығын, қызмет көрсету, жуу, дезинфекциялау және жөндеу үшін жабдыққа еркін қолжетімділік мүмкіндігін сақтаумен пайдалануға шикі және дайын тамақ өнімдерінің қатынасу мүмкіндігін болдырмай отырып, қамтамасыз етеді.

Шикі және жылумен өңдеуден өткен тамақ өнімдерін ұсақтау үшін, сондай-ақ шикі жартылай фабрикаттар мен дайындық дәрежесі жоғары аспаздық жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық жабдықтар, ал әмбебап машиналарда – ауыспалы тетіктер көзделеді және пайдаланады.

46. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын технологиялық, мұздатқыш, сауда жабдықтары, мүкәммал, ыдыс-аяқ, қаптама (ыдыстар), жуу ванналары, туар төсемдері, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады. Олардың жұмыс жасалатын беті тазарту, жуу, дезинфекциялау жүргізуді қамтамасыз етеді. Алюминий және дюралюмин ыдыстар тамақ дайындау және тағамды қысқа уақытқа сақтау үшін пайдаланылады.

Мынадай:

1) жарығы бар, нақышты, шеті сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымданған ыдыс-аяқты;

2) теңіз құрылыстарындағы тамақтану объектілерінің камбузалық, асханалық ыдысы ретінде эмальданған ыдыстарды;

3) бір рет пайдаланатын ыдыстарды және бір рет пайдаланылатын асхана аспаптарын қайта қолдануға жол берілмейді.

47. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (010/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, сәйкестікті растау рәсімінен өткен, олардың сәйкестігін растайтын құжаттары бар (сертификаттары, Одақтың сәйкестік туралы декларациясы), тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, конструктивтік және пайдалану сипаттамалары 021/2011 КО ТР қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ететін жабдықтар (оның ішінде тамақ өнімдерін дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін автоматтар (аппараттар) пайдаланылады. Жарамды жағдайдағы тиісті бақылау-өлшеу аспаптары пайдаланылады.

Жабдықты пайдалану, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі өндіруші нұсқаулығына сәйкес жүзеге асырады. Тамақ өнімдерін автоматпен дайындау (өндіру) және өткізуге арналған автоматтарда (аппараттарда) бір рет пайдаланылатын ыдыс қолданылады.

48. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақтарды, кремді бар кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған цехтардағы (үй-жайларда, бөлімшелерде, учаскелерде) өндірістік үстелдердің үстіне бактерицидті (стационарлық немесе жылжымалы) сәулелендіргіштер орнатылады, олардың орналасқан орны, режимі және өңдеу тәртібі, пайдалануы, олардың жұмыс уақытының есебі бактерицидті сәулелендіргішті пайдалану жөніндегі өндіруші нұсқаулығына сәйкес қойылады.

49. Кремді кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде пайдаланылатын цехішілік жабдық, мүкәммал, ыдыс-аяқ, цехішілік айналым қаптамасы (ыдыс) технологиялық процесс этаптарында таңбаланады және мақсаты бойынша пайдаланылады.

50. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, өткізу (сату) және тамақ өнімдерін тұтыну орындарында қызмет көрсету процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін белгілі бір мүкәммал қолданылады.

Азық-түлік (тамақ) шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөністер, асқөк, ет, сүт өнімдерін, нан және нан-тоқаш бұйымдары, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік бұйымдар) бөлшектеу үшін өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес, әріпті және (немесе) түрлі-түсті таңбалауды пайдаланып таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалдары (бөлшектеу тақтайшалары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланады. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарды олармен өңделетін өнімдерге сәйкес таңбалайды және қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланады.

Арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде олардың бөлек сақталуы қамтамасыз етіледі, оларды үйіп сақтауға жол берілмейді.

51. Етті шабу үшін бөлшектеу тақтайшалары, дінгектер және, қажет болған жағдайда, балық бөлшектеуге арналған дінгектер үшін беті тегіс және саңылаусыз тақтайшалар (ағаштан жасалған бұйымды пайдаланған кезде ағаштың қатты түрінен алынады). Күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш дінгектер тазаланады, тұз себіледі.

52. Жабдықты тазарту, жуу олардың ластану шамасына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жуылады, ыстық шумен шайылады.

Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы, ыдыс-аяқ, цехішілік көліктік қаптамасы (тара) механикалық жолмен тазартылады, жуу

құралдарын қолдану арқылы ыстық сумен жуылады, ыстық ағын сумен шайылады.

53. Тоңазытқыш камераларын, тоңазыту жабдығын ластану жағдайына, "қар күпісінің" пайда болуына байланысты олар тамақ өнімдерінен босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсуге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған кезде және сақталатын тамақ өнімдерін зең басқанда тазартады, жуады және дезинфекциялайды. Тоңазытқыш камераларның ішкі бетінде, тоңазыту жабдығының салқындатқыш ыдысында, тамақ өнімдері бар қаптамасында қар мен мұздың пайда болуына жол берілмейді.

54. Тамақтану объектісінде ластанған кезде немесе жарамсыз болған жағдайда ауыстыру мүмкіндігін есепке ала отырып, тамақтану объектісі асхана, шай ыдыс-аяғы және асхана аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

Жаппай қоғамдық іс-шараларға қатысушылардың, тамақтануын ұйымдастырған кезде кейтерингтік қызмет көрсету қатысушылар қажеттілігін қамтамасыз ете отырып, ластанған кезде немесе жарамсыз болған жағдайда ауыстыру мүмкіндігін есепке ала отырып, бір мезгілде пайдаланылатын ыдыс-аяқ саны көзделеді.

55. Асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын және айналымдағы көліктік ыдысты (ыдысты) жуу тәртібі осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес үрдіспен жүргізіледі.

Өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісінде асхана аспаптары сабы жоғары қараған күйі арнайы кассеталарда шығарылады, оларды табақтарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

56. Қоғамдық тамақтану өнімдерін тасымалдауға арналған таза ас үй ыдыс-аяғын, мүкәммалды, айналым қаптаманы (ыдысты) сақтау асхана, шай, шыны ыдыс-аяғынан және бірнеше рет пайдаланылатын асхана аспаптарынан оқшау шкафтарда немесе стеллаждарда жүргізіледі.

57. 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.

58. Ыдыс-аяқ жууға арналған щеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдары қосылған ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

Зең және көрінетін ластануы бар щетканы, сондай-ақ өңдеуге келмейтін кеуекті материал пайдаланылмайды.

59. Тамақтану объектісіндегі барлық үй-жайлар, жарықтандыру аспаптары, терезелер мен ойықтардың шыныланған беттері, жабдықтар, мүкәммал, ыдыс-аяқтар таза ұсталады.

Тамақтану объектісінде үй-жайларды ағымдық, күрделі жинау, " санитариялық күн", жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау мен дератизациялау, пайдаланылатын технологиялық, тоназыту, сауда жабдықтарын, мүкамалды, ыдысты тазарту, жуу және дезинфекциялау жүргізу тәсілдерін, кезеңділігін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін дайындаушы белгілейді.

60. Өндірістік цехтарда сынатын заттар, айна, бөлме өсімдіктерін сақтауға жол берілмейді.

61. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық персонал, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын – тікелей персоналдың өздері немесе осы мақсат үшін арнайы бекітілген адамдар жүргізеді . Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдермен жанаспайтын және ыдыс-аяқты өңдеумен айналыспайтын техникалық персоналға бекітіліп беріледі.

Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде, стационарлық емес тамақтану объектілерін қоспағанда, жеке бас гигиенасын сақтай отырып, жинау жүргізуге арналған қолдың жеке қорғаныш құралдарын (қолғап), тиісті арнайы киімді пайдаланып, тамақтану объектісіндегі барлық үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдермен жанасатын және ыдыс-аяқты өңдеумен айналысатын техникалық персоналға бекітуге жол беріледі.

62. Жабдықты, мүкамалды, ыдыс-аяқты, айналым қаптамасын (ыдысты) үй-жайды жуу, дезинфекциялау, тамақтану объектісі үй-жайларын, көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасу (тасымалдау) үшін пайдаланатын контейнерлерді, ыдыстарды дезинсекциялау, дератизациялау үшін нормалау құжаттарына және қолдану жөніндегі өндірушінің нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады.

Оларды сақтау тамақ өнімдерінен оқшау, өндіруші бекіткен, сақтау шарттарын сақтай отырып өндіруші қаптамасында (ыдыста) арнайы белгіленген орында жүзеге асырылады.

63. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін таңбаланған (бөлме жайлар және жинау жұмыстары көрсетіле отырып) немесе түсті түрлермен белгіленіп бөлек мүкамал бөлінеді. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау және дезинфекциялауға арналған жинау мүкамалынан оқшау, таза күйде арнайы бөлінген орындарда немесе жинау орындарына мейлінше жақын жеке үй-жайларда сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады. Дәретханаларды жинауға арналған мүкамалдар, дәретханалар мен қосалқы бөлмелерде

мүкәммалдарды сақтауға арналған сөрелер болған жағдайда жол беріледі. Жинау аяқталысымен ауысым соңында, жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалын жуу құралдарын қолдана отырып жуады дезинфекцияланады, кептіріледі.

64. Тамақтану объектілерінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Азық-түлік (тамақ) шикізаты және дайын тамақ өнімдерін кеміргіштердің ластауынан және бүлдіруінен қорғау үшін үй-жайға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіріп кетуін болдырмау жөнінде іс-шаралар қарастырылады. Ашылатын барлық ойықтарды жылдың жылы мезгілінде жәндіктер кірмеуі үшін алмалы-салмалы қорғаныш торлармен жабдықтайды.

Объектілерде дезинсекция және дератизация бойынша іс-шаралар нормалау құжаттарына, субъект (даярлаушы) белгілеген жиілікке сәйкес жүргізіледі.

1- параграф. Құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және өндіретін қоғамдық тамақтану объектілерін күтіп ұстауға, пайдалануға қойылатын талаптар

65. Өнеркәсіптік объектілерде құрылыс алаңдарында жұмыс істейтіндерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету үшін стационарлық (асхана) немесе стационарлық емес тамақтану объектілері (оның ішінде жылжымалы – вагон-асхана), ұйымдасып тамақ ішу үшін тамақтану пункттері (үй-жай) көзделеді. Кейтерингтік қызмет көрсетуді ұйымдастыруға жол беріледі.

Тамақтану пункттері тамақ жылытуға арналған технологиялық жабдықпен, тоңазытқыш жабдығымен, қолды жуу, сүрту және (немесе) кептіруге арналған құрылғымен және құралдармен, асхана ыдыстарын жуу және сақтау (көп реттік ыдыстарды пайдаланған кезде) үшін учаскесімен жабдықталады.

66. Жерасты кеніштеріндегі тамақтану пункттері ауаның таза ағынында орналасқан жерлерде орналастырылады.

67. Жерасты кеніштердегі көшпелі тамақтану пункттері:
қолды жуу, сүрту және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және заттармен; гигиеналық жабыны бар тамақ ішуге арналған үстелдермен;
дайындалған тамақтары бар қаптамаларға (термостарға, контейнерлерге, ыдыстарға) арналған тіреуіштермен жабдықтайды;
пункт алаңы әр тамақтанушыға 0,7 м² есебінен қабылданады.

68. Жерасты кеніштеріндегі тамақтану пункттерінен кері қайтқан ыдыс-аяқтар мен мүкәммалды жуу және дезинфекциялау осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жерүсті стационарлық тамақтану объектілерінде жүзеге асырылады.

2- параграф. Мұнай өндіретін өнеркәсіптік объектілерде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін (мұнай операцияларын жүзеге асыратын объектілер мен құрылыстарын, сондай-ақ мұнай операцияларымен байланысы бар өзге де теңіз құрылыстарын) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

69. Мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылыстарында ашық палубаға шығатын есігі жоқ тамақ қабылдауға арналған үй-жай – каюта-компания, асхана көзделеді және жабдықталады.

70. Теңіз құрылыстарындағы тамақтану объектілерінің асхана блогы үй-жайларының алаңы және құрамы экипаждың санына, вахта жүргізудің ұзақтығына, мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылысының орналасу ауданына, азық-түлік қорымен толықтыру кезеңіне байланысты анықталады.

71. Камбуз, кают-компания, асхана бір блокта орналастырылады. Аталған үй-жайлар әртүрлі палубада орналасқан жағдайда, олар ыстық тамақты жеткізетін лифтімен жабдықталады.

72. Кают-компания камбуздан және асханадан қашық орналасқан жағдайда осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жабдықталған тамақты ысыту үшін технологиялық жабдықтар, тоңазытқыш жабдығы, қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіретін заттар және қондырғылар, таза және лас ыдыстарға арналған үстелдер, асханалық ыдыстарды сақтау және жуу учаскелері көзделеді.

73. Мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылысына азық-түлік өнімдерін тиеу бір мезгілде шаң-тозаң беретін, жағымсыз иісі бар және қауіпті заттарды тиеумен қатар жүргізілмейді.

74. Ас блогында жұмыс істемейтін, медициналық тексеруден өтпеген (экипаж мүшелері арасынан) бөгде адамдарды камбуздық персоналға көкөніс, балықты тазалау, ыдыстарды жуу және дайын тағамдарды үстелге беруге көмектесу үшін пайдалануға жол берілмейді.

5-тарау. Тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін, өндіретін қоғамдық тамақтану объектілеріне және жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілеріне) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына қойылатын талаптар

75. Шикізатты қабылдауға, сақтауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін, тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайлары, тамақтану объектілерінде жаңа өнімдерді дайындау, жаңа технологияларды енгізу осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

Әр түрлі типтегі тамақтану объектілері осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес кейтеринг ұйымдастыру бойынша (оның ішінде жылжымалы қызмет көрсету) қызмет көрсете алады.

76. Түнгі уақытта (сағат 23.00-ден таңғы 6.00-ге дейін) тұрғын ғимараттардың және өзге де мақсаттағы ғимараттардың ішіне, ішіне-жапсарлас салынған тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін әкелу жүргізілмейді.

77. Қоғамдық тамақтануға арналған тамақ өнімдерін өнеркәсіптік емес (үй) жағдайларда дайындауға және оны тамақтану және сауда объектілерінде өткізуге жол берілмейді.

78. Шикізатты қабылдауға, сақтауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін, тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу процестері объектінің қуаттылығына қарамастан, олар ластанудан және бүлінуден, бөтен нәрселер мен заттардың түсуінен қорғалатын жағдайларда жүргізіледі.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірген кезде технологиялық процесс ағынының сақталуы қамтамасыз етіледі.

79. Қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тағамдық) шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосымша материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және сату кезінде олардың қадағалануын және қауіпсіздігін куәландыратын тауардың ілеспе құжаттамасы бірге жүреді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауардың ілеспе құжаттамасына өнімнің шығарылған уақыты мен күні, сақтау шарттары (температурасы, қажет етілген жағдайда ауаның салыстырмалы ылғалдығы), соңғы жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

80. Өндірісте:

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға және 021/2011 КО ТР техникалық регламенттеріне және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің техникалық регламенттеріне сәйкес келмейтін;

2) сапасыздығының айқын белгілері (бүліну, шіру, ластану) болған жағдайда;

3) оның қадағалануын куәландыратын, қауіпсіздігін растайтын мәліметтері бар тауардың ілеспе құжаты болмағанда;

4) таңбалауда көрсетілген өндіруші ұсынған ақпаратқа сәйкессіздік болғанда;

5) белгіленген жарамдылық мерзімі болмағанда немесе жарамдылық мерзімі өтіп кеткен жағдайда;

6) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерден тұратын таңбалау болмағанда;

7) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

8) таңбалауда сақтау шарттары болмаған кезде немесе таңбалауда және (немесе) тауардың ілеспе құжаттарында көрсетілген сақтау шарттарының, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимі сәйкес келмегенде;

9) жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған өнеркәсіптікте дайындалмаған тамақ өнімдері болып табылатын;

10) жәндіктер, кеміргіштер іздерінің тамақ өнімдерінде болуы;

11) қолдануға тыйым салынған және шектеу қойылған тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер мен азық-түлік (тамақ) шикізатынан тұратын;

12) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі тамақ өнімдеріне қатысты уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді.

81. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу шикі тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тұтынуға дайын тамақ өнімдерінен бөлек тасымалдауды, сақтауды, өлшеп-орауды қамтамасыз ете отырып, тауар көршілестігін сақтау арқылы, сондай-ақ тамақ өнімдерінің әрбір түріне ұсынылған температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін сақтап, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ете отырып жүзеге асырылады.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін басқадай тамақ өнімдерімен, тағамдық емес өнімдермен бұл жағдай тамақ өнімдерінің ластануына мүмкіндік жасайтын жағдайда бірге сақтауға жол берілмейді.

Тамақ өнімдерін тиеу, тасымалдау және түсірген кезде атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалданудан сақталады.

82. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін ішкі беті тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың енуінен, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен қорғауды қамтамасыз ететін, жуылатын және уытты емес материалдардан орындалған жүк бөлімшелері бар көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады.

83. Сақтау температуралары регламенттелген тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстау мүмкіндігін қамтамасыз ететін, тасымалдаудың қажетті температураларын ұстайтын жабдықпен және температуралық-ылғалдылық режимді бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады.

84. Әртүрлі тамақ өнімдерін немесе қандайда бір тамақ өнімдері мен тағамдық емес жүктерді бір уақытта тасымалдау үшін көлік құралдарын және (

немесе) контейнерлерді пайдаланған кезде, олардың жанасуын және ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

85. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелері таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін объектіде белгіленген кезеңділікпен тазаланады, жуылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін нормалау құжаттарында белгіленген, ішетін суға қойылатын, қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

86. Тамақ өнімдерін өндіруші қаптамасында (ыдысында) сақтайды, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдерін таза, таңбаланған цехішілік қаптамаларға (ыдыстарға) салады. Тамақ өнімдерін өндірістік үй-жайларда көлік қорабында (ыдыста) сақтауға жол берілмейді.

87. Тамақ өнімдері тағам түрлеріне қарай бөлек сақталады. Өзіне тән ерекше исі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі еттер, жаңа піскен ыстық нан және нан-тоқаш өнімдері, тағамдық қоспалар (дәмдеуіштер, қош иісті дәмдеуіш қоспалар), хош иістендіргіштер, балық, балық өнімдері, ысталған, жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған, пісіріліп ысталған ет өнімдері, темекі өнімдері), бөгде иістерді қабылдағыш, сіңіргіш тамақ өнімдерінен (мысалы, сары май, ірімшік, жұмыртқа, шәй, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

88. Қойма және өндірістік үй-жайларды тамақтану объектісінің қуаттылығы мен түріне қарай, ұйымдасқан ұжымдарда тамақтануды ұйымдастырған кезде – тоңазытқыш жабдықтары мен тоңазытқыш камералардан басқа, тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығымен жабдықтайды.

Тамақтану объектісіндегі тоңазыту жабдығының, тоңазыту камерасының саны мен көлемі тауар көршілестігі мен температуралық-ылғалдылықты сақтау режимі сақталған жағдайда қабылданатын азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар мен тұтынуға дайын тамақ өнімдерінің көлеміне, түріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

89. Бір тоңазыту камерасы бар өнімділігі аз тамақтану объектісінде тауар көршілестігі мен температуралық-ылғалдылық сақтау режимі сақталған жағдайда , азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар мен тұтынуға дайын тамақ өнімдерін қысқа уақыт бірге сақтауға (жеке сөрелерде, стеллаждарда) жол беріледі.

90. Есіктер және буландырғыштардан оқшау, көрінетін жерлерге орналастырылған қоймалық, өндірістік үй-жайлар, мұздатқыш камералар,

көкөністер мен жидектерді, тағамдық өнімдерді сақтайтын орындар қалыпты ауа ылғалдылығы температурасын өлшеуге арналған бақылау-өлшеуіш аспаптар мен құралдар (тағамдық өнімдерді сақтау шарттарына сәйкес) жаракталады. Мұздатқыш жабдықтар температураны бақылауға арналған құралдармен қамтамасыз етіледі. Ауа температурасын сынабы бар термометрлермен өлшеуге рұқсат етілмейді.

Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары стеллаждармен, тауар төсемдерімен жабдықталады. Тоңазыту камералары – салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) сақтауға арналған конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, қалайыланған ілмегі бар немесе тот баспайтын болаттан жасалған аспалы арқалықтармен, тамақ өнімдерімен жанасатын материалдармен жабдықталады. Тамақ өнімдері стеллаждарда, табандықтарда, тауар төсемдерінде сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

91. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары тамақ өнімдерінің әрбір түріне қойылатын сақтау жағдайлары (температуралық-ылғалдылық, жарық режимдері, тауар көршілестігі) және жинау нормалары сақтала отырып күтіп-ұсталады.

92. Тамақтану объектілерінде азық-түлік (тағамдық) шикізатты және тұтынуға дайын тамақ өнімдерін сақтау мынадай жағдайларда:

1) салқындатылған және тоңазытылған ет (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасына және еденмен жанасуына жол берілмейді. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тауар төсемдерінде және контейнерлерде қатарлап сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдері, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өндіруші қаптамасында қамтамасыз етіледі;

2) салқындатылған балық өндірушінің қаптамасында;

3) қаймақ, сүзбе қақпағы бар қаптамада (ыдыста) сақталады. Сүзбе және қаймақ салынған қаптамада (ыдыста) тарату мүкәммалын қалдыруға жол берілмейді;

4) сары май өндіруші қаптамасында немесе пергаментке оралған, науаға салынған кесек күйінде, қорытылған май өндіруші қаптамасында;

5) ірі және ұсақ ірімшіктер, көліктік қаптамасыз, таза стеллаждарда, тұтынушы қаптамасында сақталады;

6) дайындаушының тұтыну қаптамасындағы дайын ет өнімдері (шұжық, сан еті, сосиска, сардель шұжығы);

7) қораптардағы жұмыртқа 0°C -тан $+20^{\circ}\text{C}$ -қа дейін температурада және 85-88 пайыз (бұдан әрі - %) ауаның салыстырмалы ылғалдылығымен: диеталық

жұмыртқалар 7 тәуліктен артық емес, асхана жұмыртқалары 8 тәуліктен 25 тәулікке дейін үй-жайларда тауар төсемдерде сақталады. Ұзақ мерзім (екі аптадан артық) пайдаланылатын жұмыртқалар $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ дейін температурада тоназытқышта сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температурада сақталады;

8) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз көліктік қаптамада тауар төсемдерде қатарластырып;

9) шай мен кофе желдетілетін құрғақ үй-жайлардағы сөрелерде;

10) тұтынушы қаптамасы жоқ қара бидай және бидай наны сөрелерде, шкафтарда бөлек сақталады. Нан сақтауға арналған шкафтар, стеллаждар сірке қышқылының 1 % ерітіндісімен аптасына бір рет сүртіледі;

11) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын үй-жайларда, сөрелерде жүргізіледі;

12) азық-түлік картобы мен тамыртүйнектер қараңғы үй-жайларда және (немесе) оларды тікелей немесе шашыранды күннің сәулесінен қорғайтын қаптаманы пайдалану арқылы сақталады;

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

14) иерсиниоз және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында жеміс-жидек пен көкөніс өнімдері сақтау процесінде іріктеуге және тазартуға ұшырайды.

93. Өнімділігі аз тамақтану объектісінде жеміс-жидек пен көкөніс өнімдері өндірістік учаскелерде қаптамада, ағаш жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол беріледі.

94. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер өндірушінің қаптамасында (ыдысында) температурасы төмен тоназыту камераларында сақталады.

95. Тамақ өнімінің жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын және түрін көрсете отырып тамақ өнімінің затбелгімен (заттаңбамен) таңбаланған қаптамасы жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға, өткізгенге дейін сақталады.

96. Тамақ компоненттері мен тағамдық қоспалар өндірушінің қаптамасында сақталады. Оларды басқа ыдысқа салуға, құюға жол берілмейді.

97. Азық-түлік (тағамдық) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеу (өңдеуді) мамандандырылған цехтарда (бөлімшелерде, учаскелерде) бөлек жүргізіледі. Цехтық бөлінісі жоқ, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде бір

үй-жайларда бөлек таңбаланған үстелдерде және азық-түлік шикізатын өңдеуге арналған екіден кем емес жуу ванналары болған жағдайда азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеуге (өңдеуге) жол беріледі.

98. Етті баяу жібітуді 0°C -тан $+6^{\circ}\text{C}$ дейін температурада дефростерде жүргізеді, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жүргізеді. Етті қысқа толқынды пештерде оларға қоса берілген паспортқа (нұсқаулыққа) сәйкес жібітуге жол беріледі. Етті суда немесе плитаның жанында жібітуге және жібіген етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

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

100. Субөнімдерді 0°C -тан $+6^{\circ}\text{C}$ дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жібітеді, жылумен аспаздық өңдеу алдында салқын ағынды сумен жуады.

101. Құстың тұтас етін 0°C -тан $+6^{\circ}\text{C}$ дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында 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 тамақтану объектілерінде 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.

102. Балық 0°C -тан $+6^{\circ}\text{C}$ дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жібітеді немесе бір килограмм балыққа екі литр есебінен $+12^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада суық суда жібітіледі. Жібіту кезінде минералды заттардың шығынын азайту үшін 1 литр суға 7-10 грамм (бұдан әрі - г) есебінен тұз қосуға жол беріледі.

103. Тұздықталмаған салаттар, винегреттер және кесілген компоненттері $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ температурада 6 сағаттан артық емес уақыт сақталады. Салаттар мен винегреттер тікелей үлестіру 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 (тамақтанудың басына) дейін отыз минут қалғанда қоюға жол беріледі. Жас көкөністерден, жемістерден және аскөктен жасалған салаттар сұранысқа байланысты партиялармен дайындалады.

104. Сілікпені пісірілген тағам компоненттеріне, оның ішінде ет өнімдеріне сорпа құйылғаннан кейін қайта қайнатпай дайындауға жол берілмейді. Сілікпе + 25 °С-қа дейін салқындатылғаннан кейін алдын ала буланған қалыпқа құйылады. Сілікпе тоңазытқышта (4 ± 2) °С температурада сақталады және 6 сағат ішінде өткізіледі.

105. Аспаздық өнімдерді жылумен аспаздық 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 С-тан төмен емес, котлет массасынан жасалған өнімдер үшін +90 °С-тан төмен емес болады;

2) балық тартылған етінен және балықтан жасалған бұйымдарды – қуырылған қабықшаның пайда болуы және порциялық кесектердегі еттің сүйектен оңай ажырауына қарай анықтайды.

Грильдегі аспаздық өнімдерді, қысқа толқынды пештердегі тағамдарды дайындауды термиялық дайын жағдайға дейін, өндірушінің оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүзеге асырады.

106. Шабылған еттен, балықтан (тартылған еттен) және балық кесектерінен әзірленген бұйымдардың қауіпсіздігін екі рет жылумен аспаздық өңдеу арқылы қамтамасыз етеді.

107. Фритюрде өнімдерді қуырған кезде қосымша қуыру майларын қосуды талап етпейтін арнайы жабдықтар пайдаланылады.

Фритюрде бұйымдарды дайындаудың дәстүрлі технологиясын қолданған кезде арнайы технологиялық жабдықтар пайдаланылады. Бұл ретте, қуыру майына өндірістік бақылау сапасы жүргізіледі.

Күн сайын қуыруды бастағанға дейін және қуыруды аяқтағаннан соң органолептикалық көрсеткіші (дәмі, иісі, түрі) бойынша қуыру сапасы тексеріледі. Тамақты тітіркендіретін аңқыған, өткір-жағымсыз иіс кезінде жағымсыз дәм және түсі айтарлықтай күйе кезінде фритюрді әрі қарай пайдалануға жол берілмейді. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майы пайдаланылады.

108. Бірінші және екінші тағамдарға арналып пісірілген ет, құс еті, субөнімдер порцияларға кесіледі, үлестіру алдында тағам қайтадан жылумен өңделеді.

109. Бәліштер мен құймақтарға арналған пісірілген еттен немесе субөнімдерден туралған еттер пайдалану алдында қайта жылумен өңдеуге жатқызылады. Дайын туралған ет 2 сағат ішінде пайдаланылады.

110. Пайдалану алдында жұмыртқаны тамақ өнімдерін өндіруде қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарының жылы ерітіндісіне салып қояды, содан соң ағынды салқын сумен шаяды. Таза жұмыртқа таңбаланған таза ыдысқа салынады. Өндірістік цехтарда өңдеуден өтпеген жұмыртқаны сақтауға жол берілмейді. Жұмыртқа арнайы бөлінген жерде таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

Қуырған жұмыртқаны дайындау үшін жарамдылық мерзімі 7 тәуліктен (жұмыртқалаған күнін есептемегенде) аспаған жұмыртқа пайдаланылады.

Жұмыртқа ұнтағы електен өткізіліп, сумен араластырғаннан кейін бірден жылумен аспаздық өңдеуден өткізіледі.

111. Омлет дайындау үшін дайын жұмыртқа массасын 30 минуттан асырмай сақтайды. Омлетті меланждан дайындауға жол берілмейді.

112. Тазартылған картоп және көкөністердің тамыртүйнектерді басқа салқын суда 2 сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі. Соңынан жылумен аспаздық өңдеуден өткізілмейтін салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөк сапалы жуылады, соңынан ағынды сумен шайылады және кеспей тұрып кептіріледі.

113. Кисельдер, нәрсуларды салқындату олар дайындалған ыдыстарда жабық тұрған күйде жүргізіледі.

114. Технологиялық қажеттілігіне қарай гарнирлерді (макарон, ұн, жарма бұйымдары) жууды ыстық қайнаған сумен жүзеге асырады. Картоп еzbесін дайындау кезінде қайнатуға дейін жеткізілген сүтті пайдаланады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала жылумен өңдеуден өткізіледі.

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

1) мына:

йодталмаған аспаздық ас тұзын;

темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді;

2) ұйымдасқан балалар ұжымдарында жыл бойы дайын тағамдарды витаминдеу жүргізіледі: бірінші тағамға тікелей үлестіру алдында, нәрсуды $+15^{\circ}\text{C}$ аспайтын температураға дейін салқындатылғаннан кейін оны өткізу алдында, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін кейіннен араластыру және өткізу температурасына дейін салқындату арқылы оны $+30^{\circ}\text{C}$ -дан $+35^{\circ}\text{C}$ 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.

116. Тамақтану объектілерінде:

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

2) компоненттері араластырылғаннан кейін жылумен қайта аспаздық өңдеу жүргізілмейтін флотша макарон дайындауға;

3) сүзбе дайындауға;

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

5) өнеркәсіптік емес дайындалған герметикалық ыдыстағы көкөністер, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге және пайдалануға;

6) кептірілген және қақталған балықты дайындауға;

7) құрғақ саңырауқұлақтарды дайындауға;

8) сатып алушыларға санитариялық жарамсыз өнімге жатқызылған тамақ өнімдерін сатуға жол берілмейді. Мұндай өнімдерді одан әрі кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды.

Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде (мектепке дейінгі және балаларды оқыту объектілерінде, балалар үйінде, жасөспірімдер және балаларды тәрбиелеу және білім беру объектілерінде, интернаттық ұйымдарда, сауықтыру, шипажай объектілерінде, денсаулық сақтау, медициналық-әлеуметтік сауықтыру объектілерінде) ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін балалар тағамдарын, тағамдық өнімдерді өндіру кезінде азық-түлік (тағамдық) шикізатты пайдалануға, қолдануға, сонымен қатар, 021/2011 КО ТР техникалық регламенттің 8-бабында, нормалау құжаттарында белгіленген тағам өнімдерінің түрлерін өткізуге жол берілмейді.

117. Сүт өндіретін объектілер дайындаған ұсақ өлшеп-оралған сүт өнімдері (қаймақ, сүзбе және басқалар) арнайы жылумен өңдеуге жатпайды.

Сусындар, оның ішінде қышқыл сүттер тікелей үлестіру алдында өндірушінің тұтынушы қаптамасына порциялап бөліп құйылады немесе өндірушінің зауыт қаптамасында таратылады.

118. Тағамдарды демалыс орындарында және көшелерде мангалдарда, тандырда, қуыру табасында, қазандарда дайындауға жартылай фабрикаттар стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалған жағдайда, мынадай шарттардың сақталуы қамтамасыз етіле отырып:

1) дербес стационарлық тамақтану объектісі жанынан сумен жабдықтау мен су бұру желілеріне қосылған үй-жайдың, сондай-ақ тоңазыту және

технологиялық жабдықтың болуы және мүкәммалды, қаптаманы (ыдысты) өңдеу үшін, персоналдың жеке гигиена ережесін сақтау үшін жағдайлардың болуына;

2) егер осы тамақтану объектісі стационарлық тамақтану объектісіне жататын болса, үй-жайдың, мүкәммалды, қаптаманы (ыдысты) өңдеу үшін жағдайлардың болуына;

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

4) кәуапты тікелей өткізу алдында қуыруға жол беріледі.

119. Қоғамдық тамақтану өнімдері оның сұранысына және өткізілуіне қарай партиямен дайындалады, нормативтік құжаттарға және (немесе) қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес өндіріледі.

120. Тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақты дайындау кезінде:

1) оның өндірушінің техникалық құжаттамаларымен (технологиялық нұсқауы, рецептурасы) сәйкес дайындалуы қамтамасыз етіледі;

2) тоңазытқыш жабдықтың тез тоңазытатын камерасында немесе тоңазытқыш камерада қатыру процессін жүзеге асырмай өндірістік технология қолданылады;

3) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған қалпына келтірілген қоспалар пайдаланылады, қоспаларды қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз су пайдаланылады;

4) шикі жұмыртқа, шикі пастерленбеген сүтті пайдалануға жол берілмейді;

5) қалпына келтірілген қоспаларды дайындау өткізу шамасына қарай жүргізіледі;

6) сумен жабдықтау және су тарту жүйелері жоқ тамақтану объектілерінде оны өндіруге жол берілмейді;

7) оны дайындау орындарында ғана өткізуге жол беріледі.

121. Құрамында шикі күйдегі балық өнімдері, теңіз өнімдері, өңделмеген тағамдық мал өнімдері бар дәстүрлі емес, шет ел асханаларының (жапон, қытай, вьетнам, кәріс, еуропа, әлемнің әр түрлі халықтары) тағамдарын дайындау және өткізу стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі. Тағамдар сақтауға жатпайды және келушілердің тапсырысы бойынша тарату алдында тікелей дайындалады.

122. Салқын тағамдарды дайындау, тағамды жабдықтау және порцияға бөлу кезінде персоналдың тамақ өнімдерімен жанасуға арналған жекелеген тағам түріне бір рет қолданылатын қолғаптар пайдалану көзделеді.

123. Кейтерингтік қызмет көрсеткен кезде тамақ өнімдерінің, сусындардың, тағамдардың тұтынушы қаптамасын ашу, сондай-ақ тағамдарды порцияға бөлу, аспаздық бұйымдарды үлестіруге дайындау іс-шара өткізілетін орында тікелей орналасқан жеке бөлінген үй-жайда (учаскеде) жүргізіледі.

124. Құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін адамдардың жерасты тамақтануына арналған түскі ас әр ауысымға бөлек дайындалады.

125. Тағамдарды үлестіру температурасы: үлестіру кезінде ыстық тағамдардың (көжелер, тұздық) температурасы +75 °С-тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлердің температурасы +65 °С-тан төмен емес, салқын көжелердің, сусындардың температурасы +14 °С аспайды.

126. Дайын бірінші және екінші тағамдарды дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада сақтауға және "швед столына" арналған тағамдарды дайындалған және буып-түйілген мерзімінен бастап үш сағаттан асырмай жылытатын ыдыстарда сақтауға немесе температураны үлестіру температурасынан төмен емес ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде изотермиялық қаптамада сақтауға, ыстық көкөніс тағамдарын +75 °С-тан төмен емес температурада екі сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі.

127. Салаттарды, винегреттерді, гастрономиялық өнімдерді, басқа да салқын тағамдар мен сусындарды порциялы түрде сауда тоңазыту жабдықтарға шығарады және дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімі ішінде өткізеді.

Салқындалатын түрдегі салқын тағамдардың өткізілу мерзімі – олардың дайындалып, араластырылған уақытынан бастап бір сағаттан аспауы қажет.

Жылумен өңдеуден өткен және оларды өткізгенге дейін уақытша сақтауға арналған тағам тез салқындалатын тоңазыту жабдығында бір сағат ішінде +65 °С-ден +5 °С температурада жылдам салқындалатылады.

Дайын аспаздық бұйымдар плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін тоңазыту жабдығына қойылады, тарату алдында қысқа толқынды пеште жылытылады.

128. Тамақтану объектісінде дайындалған, тұтынуға дайын тамақ өнімдерін өткен күннен қалған тамақ қалдықтарымен араластыруға жол берілмейді.

129. Дайын тағамдарды үлестіру үшін таза, құрғатылған ыдыс-аяқтар мен асхана аспаптары пайдаланылады.

Үлестіру мүкәммалы дайын өнімнің (тағамның) әрбір түріне көзделеді.

Қоғамдық тамақтанудың дайын өнімдерін тасымалдау үшін таза изотермиялық қаптама (қақпағы тығыз жабылатын термостар, контейнерлер, ыдыстар, қаптамалардың жаңа түрлері) пайдаланылады. Қаптамаға құйылғаннан кейін дайын тамақ бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде тамақтану пункттеріне жеткізіледі. Тағам дайын болғаннан кейін бірден қаптамаға салынады. Тағамды үлестіру барысында қаптаманы еденге қоюға жол берілмейді.

Изотермиялық қаптамадағы бірінші және екінші ыстық тағамды сақтау – (оларды тасымалдау уақытын қоса есептегенде) 3 сағаттан аспайды.

1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар

130. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағы техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамаларды пайдалана отырып, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары болған жағдайда өлшеп-оралады.

Берік, таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған қаптаманы пайдаланады, арнайы белгіленген орында даярлаушының қаптамасында сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

131. Тағамдар мен аспаздық өнімдер ыстық күйінде қаптамаға (термосқа, қақпақғы бар ыдысқа) оралып, одан әрі изометриялық қаптамаларда (контейнерде) оралады, салқындатылған күйде – қаптамада (ыдыста) арнайы жабдықталған жұмыс орындарында немесе жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

Ыстық тағамдарды қаптаған кезде, олардың температурасы – кемінде +85 °С болады. Салқындатылған тағамдарды өлшеп-орау кезінде олардың температурасы – өнім ішінде +8 °С аспайды.

132. Өнеркәсіптік объектілерде, құрылыс алаңдарында, кейтерингтік қызмет көрсеткен кезде жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану пункттерінде өткізу еріксіз кешіктірілген жағдайда (3 сағаттан артық) сұйық тағамдар мен тұздықтар қайнатылып қайта жылумен өңдеуге жатқызылады, екінші тағамдар ысытылады.

133. Стационарлық тамақтану объектілерінде қоғамдық тамақтандырудың өз өнімін дайындау үшін пайдаланатын азық-түлік (тағамдық) шикізатын табиғи, өңделген немесе қайта өңделген күйде, жылумен және (немесе) өзге де өңдеулерге жатқызылып дайындалатын жартылай фабрикаттарды осындай өнімдер үшін белгілеген сақтау, сақтау жағдайларын және жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, вакууммен қаптамалап жүзеге асыруға жол беріледі.

Қаптамада "вакууммен қапталған" деген тиісті ақпарат көрсетілген таңбаланған затбелгісі, тамақ өнімінің, оны өндірушінің атауы (тез бұзылатын өнімдер үшін – дайындалған сағаты), вакууммен қапталған күні, сағаты, сақталу шарттары және жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

Вакууммен өлшеп-оралған қоғамдық тамақтану өнімдерін тамақтану және сауда объектілерінде өткізуге жол берілмейді.

134. Тамақтану объектілерінде сатылатын жартылай фабрикат, салқындатылған, мұздатылған және ыстық тағамдар, аспаздық өнімдер түріндегі қоғамдық тамақтану өнімдерін тұтынушылардың тапсырысы бойынша шығару,

стационарлық тамақтану объектілерінен тыс тұтынушылардың тапсырысы бойынша өзімен бірге алып кету, аспаздық дүкендерде (бөлімдерде) және сауда объектілерінде бір рет қолданылатын тұтынушы қаптамасына қапталады.

Жартылай фабрикаттарды және дайын аспаздық өнімдерді, дайын тағамдарды қоғамдық іс-шараларға қызмет көрсету үшін тамақтану объектілерінің толық дайындау орындарына, аспаздық дүкендеріне (бөлімдерге) және сауда объектілеріне жеткізуді таза, тығыз жабылатын, айналым көлік қорабында (қақпағы бар гастронимдік ыдыстарда, изометриялық контейнерлерде, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерде, тоңазтқыш-сөмкелерде, айналымдағы қақпағы бар темір және полимер жәшіктерде), таңбалы затбелгімен жабдықталған, сондай-ақ тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген қаптамадағы материалдарды пайдалана отырып жүргізіледі.

Кейтерингтік іс-шараларда қызмет көрсету үшін көлік қаптамасындағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің қаптамасы (жартылай фабрикаттармен, тағамдармен, аспаздық өнімдермен) тамақтану объектісінің атауы, мекен жайы, дайындалған күні мен уақыты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбаланған затбелгімен қаптамасыз етіледі. Затбелгілер іс-шараға қызмет көрсету аяқталғанға дейін сақталады.

135. Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде тағамдық өнімдері бар контейнерлерді және арбаларды іс-шараның басталуынан 3 сағаттан ерте емес уақытта жинақтай бастайды.

Әрбір тапсырыс тағамның атауы, дайындалған күні және сағаты көрсетіліп, тамақтандыру объектісінің есепке алу құжатына тіркеледі.

136. Қоғамдық тамақтану өнімдерін стационарлық тамақтану объектісінен тыс өткізу үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімі оның таңбалау бөлігінде" (бұдан әрі – 022/2011 КО ТР) Кеден одағының техникалық регламентінде көзделген таңбаланған затбелгіде өндірілген уақытын және күнін, соңғы жарамдылық мерзімін, сақталу және ақпарат беру шарттарын көрсете отырып, тауардың ілеспе құжаттары көрсетіле отырып ресімделеді.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін стационарлық объектісінен тыс өткізу сақтау шарттарын, осындай өнімнің жарамдылық мерзімін, бекітілген нормалау құжаттарына сай, нормативтік құжаттар немесе оны дайындаушының қоғамдық тамақтану өнімінің нақты түрінің техникалық құжаттарының талаптарын сақтай отырып тауардың ілеспе құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

Жаңа және фирмалық өнім түрлерінің жарамдылық мерзімі дайындаушының нормалау құжаттарында белгіленген тәртіпке сай, бекітіледі. Жарамдылық мерзімі өткеннен кейін қоғамдық тамақтану өнімі кәдеге жаратылады.

Сақтау және өткізу кезінде дайын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды бөлек сақтау және бөлек босату жағдайы жасалады.

137. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу кезінде, дайындаушы тұтынушыларға өнім жөнінде мынадай мазмұндағы мәліметтерді ұсынады:

- рецептік құрамына енетін негізгі құрамдық компоненттері және дайындау тәсілдері көрсетілген, ұсынылған өнімнің фирмалық атауы (атауы);

- өнім порциясының (тамақтар, аспаздық өнімдер) салмағы (көлемі), ұсынылатын алкагольдік сусын шөлмегінің сыйымдылығы және бір порциясының көлемі жөніндегі мәліметтер;

- өнімнің тағамдық құндылығы жөнінде мәлімет;

- өнімнің дайындалуына сәйкес нормативтік құжаттар және (немесе) техникалық құжаттарының белгілері;

- күні мен дайындалған уақыты,

- жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары (жеке тапсырыс бойынша дайындалмаған жағдайда, өнім),

- дайындалуы бойынша нұсқамалар (қажет болғанда).

Қоғамдық тамақтанудың өнімдерін өткізу туралы мәлімет тұтынушыларға міндетті түрде әр түрлі тәсілдермен оның ішінде ас мәзіріне, баға анықтамалығында, баға көрсеткіште, затбелгіде, ақпараттық парақшада, тұтынушылар тақтасында орналастыру арқылы немесе қандай да бір басқа да тәсілдермен жеткізіледі.

022/2011 КО ТР техникалық регламентіне сәйкес тамақтану объектісінің барлық типінде және жеке меншік нысанында дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінде ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер, минералдық заттар және энергиялық құндылық (құнарлылығы) мөлшері кірген 100 г тағамдағы (өнімдегі) тағамдық құндылық анықталады.

138. Тамақтану объектілері осы өндіріс орындарында тұтыну үшін дайындайтын қоғамдық тамақтану өнімдері (тамақтану объектісіндегі залда асханалық ыдыста өткізу кезінде, оның ішінде бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ, тарату жүйесінде немесе даяшылар арқылы, не стационарлық емес тамақтану объектілері арқылы) таңбалауға жатпайды.

Өндіру орнынан тыс жерде өткізілетін, қапталған қоғамдық тамақтану өнімінің тұтыну және көлік қаптамасы 022/2011 КО ТР техникалық регламентінде көзделген талаптарға, нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімдердің нақты түрлеріне арналған техникалық құжатқа сәйкес таңбаланады.

139. Халықтың денсаулығына қауіп төндіретін жарамдылық мерзімі өтіп кеткен тамақ өнімдерін өткізуге жол берілмейді. Осындай өнімді кәдеге жарату және жою туралы шешімді қабылдау 021/2011 КО ТР, 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 сәйкес жүзеге асырылады.

2- параграф. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

140. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың сақталуы қамтамасыз етіледі.

141. Құрылыс алаңдарын қоспағанда ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде екі аптаға арналған перспективті маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) ас мәзірі жасалады. Перспективті ас мәзірі тамақтану объектісінің типін, үй-жайлар жиынын және тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жас ерекшеліктерін, еңбек жағдайын, сондай-ақ ұлттық дәстүр және өңірде өндірілетін отандық ассортиментін ескере отырып әзірленеді.

Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында витаминді-минералды кешенмен байытылған тағам өнімдері көзделеді.

142. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріндегі перспективті ас мәзірі және шығарылатын тамақ өнімдерінің ассортименті тиісті контингенттің физиологиялық қажеттіліктеріне, ұйымдасқан ұжымдардағы әртүрлі санаттарға арналған тамақтанудың табиғи нормаларына сәйкес жасалады.

Перспективті ас мәзірінде аталуы бірдей тағамдардың, гарнирлердің немесе аспаздық өнімдердің бір күн ішінде және келесі 2-3 күн бойына бірнеше рет қайталануына жол берілмейді. Нақты тамақтану рационын және күнделікті ас мәзірі құру бекітілген перспективті ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Олардың тағамдық құндылығын ескере отырып, бір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық өнімдерді басқаларына ауыстыруға жол беріледі.

143. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде тамақтанатын адамдар саны, тағамның шығымын (салмағын), сондай-ақ әр тағам бойынша жекелеген өнімдердің шығымын (салмағын) граммда, сонымен қатар өнім шығыны ("брутто" салмағында) көрсету арқылы әр тамақтануға арналған тағамдар тізбесі көрсетілген таратып салынатын ас мәзірі күнделікті жасалады.

144. Нормативтік құқықтық актілерге әр контингент үшін бекітіліп белгіленген тәртіпке сәйкес, таратылатын-ас мәзірін жасау кезінде табиғи тамақтану нормалары, тамақ өнімдерінің жиыны, тамақтану режимі, тағамдар проциясының массасы (неттода) сақталады.

Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтануын әртүрлі етіп, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестіріп қамтамасыз етеді.

Тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын (құнарлылығын) есептеу 10 күнтізбелік күнде бір реттен асырмай жүзеге асырылады.

145. Санаторийлерде емдік-профилактикалық тамақтану ұйымдастырылады.

146. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде күн сайын осы Санитариялық қағидаларға б-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазу енгізіле отырып, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына: тағамдар мен аспаздық, ұн кондитерлік және нан-тоқаш бұйымдарына – сыртқы түріне, консистенциясына, түсіне, иісіне және дәміне қарай; жартылай фабрикаттарды – сыртқы түріне, консистенциясына, түсіне және иісіне қарай органолептикалық бағалау жүргізіледі. Жүргізу тәртібі өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушы бекітеді.

147. Өндірістік объектілерде барлық жұмыс істейтін адамдар ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

3- параграф. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

148. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың сақталуы қамтамасыз етіледі.

149. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған жағдайда, ауыз су қауіпсіздігі талаптарына жауап беретін нормалау құжаттарымен белгіленген талаптарға сәкес үздіксіз жеткізу және пайдалану қамтамасыз етіледі және осы Санитариялық қағидаларға 3-тараудың талаптарына сәйкес ауыз суға және ағынды суға арналған ыдыстарда ағынды суларды шығару, жуу және дезинфекциялау жүзеге асырылады.

Асханалық ыдыстарды, мүкәммалдарды пайдаланбайтын шағын габаритті, арнайы технологиялық жабдықты, бір реттік ыдысты және бір реттік аспаптарды пайдаланатын стационарлық емес тамақтану объектілерінде, тамақ өнімін өндіретін объектілерде дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) дайын тамақ өнімдерін пайдаланып жасалған дайындыққа дейінгі тип бойынша жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес объектілерде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің болмауына жол

беріледі, тағам өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптар пайдаланылады, персонал жеке бас гигиенасы қағидаларын сақтауды қамтамасыз етеді.

150. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру:

1) нормалау, сақтау және тасымалдау құжаттарына сәйкес келетін, мұндай өнімді тасымалдау және (немесе) сақтау шарттарына сәйкес жүзеге асырылатын стационарлық тамақтану объектілерде, тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды;

2) тез бұзылатын тамақ өнімдерін, сусындарды, балмұздақтарды сақтауға арналған тоңазыту жабдықтарын;

3) орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйелеріне қосылмаған жағдайда, ыстық сусындар мен жылдам дайындалатын дайын тамақты әзірлеу үшін тамақ өнімдерін өндіретін (дайындайтын) объектілерде дайындалған, сыйымдылықтарға құйылған ауыз суды;

4) келушілерге арналған бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдаланып тамақ өнімдерін қолданумен жүзеге асырылады.

Стационарлық емес жылдам қызмет көрсететін объектілерде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын сақтауға жол беріледі.

151. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілері:

1) тамақтану объектісінің жеке өнімі, сондай-ақ нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген дайын тамақ өнімдерін;

2) стационарлық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген, олардың жылу, аспаздық өңделуі қамтамасыз етілген, өндірушінің тұтынушы қаптамасындағы дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттардан жасалған аспаздық өнімдер өндіруді, өткізуді және тұтынуды ұйымдастыруды жүргізеді.

152. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға және (немесе) өткізуге арналған автоматтарды (аппараттар) (бұдан әрі – автомат) пайдалануға жол беріледі:

1) қоғамдық тамақтану өнімдері: қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін, өндіруші қаптамасындағы қолдануға дайын әртүрлі тағамдық компоненттер және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын ыстық сусындар, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ және тамақ өнімдері;

2) оларды дайындау үшін құрылғылармен (сатураторлар, араластырғыштар, тоңазытқыш жабдығы, қыздыру элементтері) жарақталған автоматты беру

құрылғысында тікелей компоненттерден әзірленетін, жылдам дайындалатын тамақ өнімдері (жартылай фабрикаттар) (мысалы, ыстық сусындар, кофе, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, пиццалар, қант мақтасы, поп-корн, чипсілер);

3) даналап қапталған, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдері (оның ішінде салқындатылған сусындар, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдері).

153. Автомат арқылы тамақ өнімдерін сақтау, өндіру және өткізу осындай өнімді өндірушінің техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес жуу және дезинфекциялау автоматты өндіруші белгілеген пайдалану, жуу және дезинфекциялау қағидалары бойынша нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

154. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға, жеке және арнайы киімді, жеке зеттарды сақтауға, бір жұмыс күні ішінде қоқысты және тамақ қалдықтарын уақытша сақтауға арналған орын анықталады. Объектінің іргелес аумағында қаптаманы (ыдысты), қоқысты және тамақ қалдықтарын сақтауға жол берілмейді.

155. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектісінің персоналы:

1) тамақтану объектісін, іргелес аумақты таза ұстайды;

2) тамақ өнімдерін қабылдауды, дайындауды және өткізуді оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болғанда жүзеге асырады;

3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау шарттарын, тасымалдау және өткізу жағдайларын қамтамасыз етеді;

4) тамақ өнімдерінің беру талаптарын сақтайды, беру кезінде сауда мүкәммалын пайдаланады;

5) тамақ өнімдерін ластанудан қорғайды;

6) таза арнайы киімді киеді;

7) жеке бас гигиена қағидаларын сақтайды;

8) өзімен бірге жеке медициналық кітапшасы болады;

9) қоқысты және тамақ қалдықтарын жинау үшін ыдыс (бір рет қолданылатын пакеттермен жиналатын) орнатады және олардың толуына қарай жояды.

6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар

156. Тамақтану объектісінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, стационарлық тамақтану объектілерінде – суды бұрудың жаңбыр (нөсер) жүйесінің жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

157. Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

158. Тамақтану объектілерінде тамақ қалдықтарын жинау үшін бөлінген, жабылатын таңбаланған ыдысқа (жинағышқа) жинайды және стационарлық тамақтану объектілерінде, инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарларды қоспағанда дәлізге және (немесе) сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатына және үй-жайға немесе дәлізге орналастырылған, салқындатылатын жеке камераға немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырады. Ыдыстарды қалдықтардан босатылғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

159. Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы белгіленген орында су өткізбейтін жабыны бар, қоқыс және тамақ қалдықтарын жинауға арналған бөлек контейнерлер (жабылатын сыйымдылықтар, конструкциялар) орнату арқылы, тек оларды жинауға және сақтауға пайдаланылатын, жарамды жағдайдағы, оларды тазалауды және (немесе) жууды және жануарлардың кіруінен қорғауды қамтамасыз ететін, қоршаған ортаның ластануын, оларға атмосфералық жауын-шашынның, ылғалдың түсуін болдырмайтын қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған алаң көзделеді.

Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жиналу нормасы мен қалдықтардың жиналу фактісі ескеріле отырып жүргізіледі. Қоқысты және тамақ қалдықтарын шығаруды олардың толуына қарай жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын малға азық ретінде пайдалануға инфекциялық, оның ішінде, туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарлардың тағам қалдықтарын қоспағанда жол беріледі.

7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар

160. Барлық тамақтану объектісінде санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, меншіктік нысанына қарамастан нормалау құжаттарына және Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі. Мұндай өнімдердің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру процестерін жүзеге асыру кезінде өндіруші 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 3-тарауының 10, 11-баптарында көзделген талаптарға сәйкес, ХАССП қағидатына негізделген (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері (ХАССП)) рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

161. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді және бақылау жүргізуді ұйымдастыруды өндіруші өздігінен және (немесе) үшінші тараптың қатысуымен жүзеге асырады.

162. Тамақтану объектісінің қызметін бастамас бұрын, субъекті (дайындаушы) Кодекстің 62-бабына, нормалау құжаттарына және Санитариялық қағидаларға сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер (сынамалар) бөлімінде объектіге санитариялық-эпидемиологиялық сараптаманы жүзеге асырады.

163. Жаппай қоғамдық іс-шаралар жүргізу кезеңінде тамақтануды ұйымдастыруға қатысатын, кейтерингтік қызмет көрсететін ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде дайындалған тағамдардың қауіпсіздігін бақылау қамтамсыз етіледі, аспаз күн сайын ас блогында дайындалған тағамнан тәуліктік сынама қалдырады.

Дайындалған тағамнан шыны немесе темір қақпақпен берік жабылатын шыны немесе темір қақпағы бар, таңбаланып стерильденген (немесе қайнатылған) шыны ыдысқа стерильденген (немесе қайнатылған) қасықпен тәуліктік сынама алынады. Порцияға бөлінген тағамдар толық көлемде, бұл ретте салаттар, бірінші және үшінші тағамдар, гарнирлер – кемінде 200 г мөлшерде алынады. Алынған тәуліктік сынама +2 °С +6 °С дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған арнайы мұздату жабдықтарда немесе арнаулы жерде тоңазытқы жабдықта кемінде 48 сағат сақталады. Тәуліктік сынама 48 сағат өткеннен кейін тағам қалдықтарына тасталады.

164. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау және бақылау кезінде тамақтану объектілерінде 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасы Кәсіпкерлік кодексінің (бұдан әрі – Кәсіпкерлік кодексі) 141-бабында белгіленген негіздер бойынша:

1) азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, қосымша материалдардың, дайын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі дайындалатын өнім түріне, қаптаманың және қаптама материалдарының – токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, таңбалануының сәйкестендіру белгісіне сәйкестігіне (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай) байланысты радиациялық, химиялық, микробиологиялық, паразитологиялық, токсикологиялық, қауіпсіздік көрсеткіштеріне, сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз суы – микробиологиялық, санитариялық-химиялық көрсеткіштерге (жылына 1 рет);

2) өндіру, өлшеп-орау технологиялық процесінің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайды, өлшеп-орау кезінде, өндірісте пайдаланатын жабдықты, ыдысты мүкәммалды, персоналдың қолы мен арнайы киімін дезинфекциялау сапасына, оларды дезинфекциялау сапасына – санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактерияларының) болуына; кондитерлік, аспаздық цехтары, еттен, көкөністен, ұннан жасалатын жартылай фабрикаттарды өндіретін

, жұмсақ балмұздақ дайындайтын цехтары бар тамақтану объектілерінде – патогендік микроорганизмдердің (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай) болуына;

3) тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерінің (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай);

4) жұмысшылардың еңбек жағдайына – микроклимат, жарықтандыру, жұмыс істеп тұрған жабдыктан шығатын шу және діріл, оның ішінде желдеткіш шуы мен дірілі (тұрғын ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастырылған тамақтану объектілері үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттар құрамына, электросагниттік сәулеленуге (болған жағдайда) зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі (жылына 1 рет);

5) адамдар тәулік бойы болатын ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріне тамақ рационы тиімділікке, теңестірілімділікке, түскі ас – тағам құндылығына (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығына (құнарлылығына), адамдар тәулік бойы болмайтын (күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын) ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріне – түскі ас-тағам құндылығына (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығына (құнарлылығына)) (жылына 1 рет);

6) персоналды бактериологиялық тасығышқа (эпидемиологиялық көрсеткіші бойынша) зертханалық және құралдық зерттеулер жүргізіледі.

165. Қоршаған орта объектілерінің, тамақ өнімдерінің үлгілерін алу зерттеу жүргізу үшін қажетті көлемнен аспайтын және жеткілікті көлемдерде Кодекстің 21-бабының, Кәсіпкерлік Кодекстің 137-бабының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

166. Тамақтану объектілерінде дайындалатын, қолданылатын, өткізілетін тамақ өнімдерінің зертханалық зерттеулерінің нәтижелері, көрсеткіштердің біреуі бойынша нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына қанағаттанарлықсыз болған жағдайда, тиісінше санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар әзірленеді және жүргізіледі. Үлгілердің екі еселенген тамақ өнімдерінің мөлшері қайталап зерттеледі (егер бұл нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір өнімге арналған техникалық құжаттамасында көзделген болса, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асады).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктің есебімен анықталады. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерінің қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады.

Тамақтану объектілерінде қайталап зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады.

Қоғамдық тамақтану объектілерінің тез бұзылатын тамақ өнімдері қайта зерттеуге жатпайды.

167. Тамақтану объектілерінде жабдықтың, ыдыстың (оның ішінде қаптаманың (ыдыстың)) мүкәммалдың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен персоналдың қолынан, арнайы киімінен алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциялаудан кейін 50 минуттан кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындылардың 5 %-нан аспайтынында санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары бактерияларының тобы) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін сақтаудың қанағаттанарлық бағаланғанын растайды. Сыртқы ортадан (бақылау объектілерінен) алынған микробиологиялық шайындыда патогендік микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

168. Дайындаушы өндіру, сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау және өткізу кезінде белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде тамақ өнімдерінің 021/2011 КО ТР техникалық регламенттерінде, оған қолданылатын техникалық регламенттерінде, "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген, Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 1, 9, 13, 21-бөлімдерінде белгіленген қауіпсіздіктің гигиеналық талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі, нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір түрдегі өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарымен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мақсаты бойынша пайдалану кезінде қамтамасыз етіледі.

8-тарау. Еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, медициналық қамтамасыз етуге және персоналды гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

169. Жұмыскерлерді санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісінің түріне және типіне сәйкес, сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

Стационарлық тамақтану объектілерінде персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар – жеке және арнайы киімдер мен аяқ киім бөлек сақталатын киім ілетін орын (жұмыс істейтіндердің саны 100 және одан кем жұмыс орнында әр жұмысшыға барлық киім түрін салуға арналған екі жаппалы бір шкаф, ал жұмыс істейтіндердің жалпы саны 100 және одан көп жұмыс орнында жеке киімдерге (1 адамға бір ілгек) және арнайы киімдерге (бір адамға 2 ілгек) ілгектері бар жеке сақтау орнымен қамтамасыз етуге жол беріледі, санитариялық тораптар (дәретхана), себезгі бөлмесі (себезгі торының саны – бір мезгілде жұмыс істейтін

15 адам есебінен бір себезгі торы), бір мезгілде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 адам және одан көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме, тамақ қабылдау үшін үй-жай (орын) көзделеді. Персоналға арналған киім ілетін орынды өндірістік үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

Бір жұмыс орны бар стационарлық емес тамақтану объектілерінде киім ілеін орынның орнына жеке және арнайы киімдерді, жеке заттарды сақтайтын орын бөлуге жол беріледі.

170. Персоналға арналған санитариялық тораптардың (дәретханаларды) есіктері өндірістік үй-жайға қаратылмайды. Санитариялық торапқа кіреберіске (тамбурға) арнайы киімге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қолжуғыштармен) жабдықтайды, араластырғыштармен, құрылғылармен және жуу, дезинфекциялау, қолды сүрту және (немесе) кептіру құралдарымен жарақтайды.

171. Тамақтану объектілерінде нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауына сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, шу, діріл, жарықтандыру, электромагниттік сәулелендіру, жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етеді.

172. Тамақтану объектісінің персоналы таза киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімдердің ассортиментеріне байланысты қолдың жеке қорғаныш құралдарымен (оның ішінде – салқын тағамдарды дайындаумен, тағамдарды сәндеу және үлестірумен айналысатын персоналға – тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет пайдаланатын қолғаптармен) қамтылады. Персоналдың анайы киімінің формасы мен жинағын орындалатын жұмыстың ауқымына қарай дайындаушы бекітеді.

173. Отырғызатын орны 50-ден астам тамақтану объектілерінде, сондай-ақ ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде арнайы киімдерді жуу және дезинфекциялауды жүргізу және ұйымдастыру орталықтандырылып жүреге асырылады, қалғандарында – субъекті (дайындаушы) айқындайды.

174. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, артумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

Медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігі туралы белгісі және жұмысқа рұқсаты бар әр жұмыскердің жеке медициналық кітапшасы жұмыс орнында сақталады.

175. 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.

176. Тамақтану объектілерінде жұмыс істеуге:

1) міндетті, профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан өтпеген немесе денсаулық жағдайына байланысты жұмысқа жарамсыз болып табылған, медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігін куәландыратын құжаты жоқ тұлғаларды жұмысқа жіберуге жол берілмейді;

2) инфекциялық аурулармен ауыратын, осындай ауруларға күдігі бар адамдарды, инфекциялық ауруларға шалдыққандармен жанасқандарды, инфекциялық ауру қоздырғыштарын тасығыштар болып табылатын адамдарды тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға) қатысты жұмысқа жіберуге жол берілмейді. Тамақ өнімін өндіру процесінде жұмыс істейтін тұлғалар адам ауруы немесе симптомдары туралы тікелей басшысына тез арада хабарлайды. Осындай аурумен ауыратын адаммен немесе тасығыштармен байланыста болған адамдар жұмысқа медициналық қарап-тексеруден өткен соң жіберіледі.

177. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын тұлғалар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды, қолдарының таза болуы қадағаланады, таза арнайы киім мен аяқкиім киюі қамтамасыз етіледі, тамақтану объектісінен шығу және санитариялық тораптарға (дәретханаға) бару алдында арнайы киім шешіледі, жұмыстың басталуы алдында және санитариялық тораптарға (дәретханаға) барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және лас заттарды ұстағаннан кейін қолдарын сабынмен жуады. Жұмыстың басталуы алдында шаштарын қалпақ немесе орамал астына жинайды, зергерлік әшекейлерін, сағаттарын және басқа сынаттын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқартып алады және оларды лакпен боямайды, ер персонал – сақал (мұрт) болса, оларға арналған тор киеді.

Шикізатқа және дайын тағам өнімдеріне 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.

Қолды қосымша өңдеу үшін тері антисептиктерін (қолды өңдеу үшін қолданылатын, бактерияларды, саңырауқұлақтарды, вирустарды жоятын заттар) қолдануға жол беріледі.

Жұмыскерлердің арнайы киімсіз өндірістік үй-жайларға кіруіне, оның үстінен жеке сыртқы киімін киюіне, сондай-ақ өндірістік және қойма үй-жайларында бөгде адамның болуына жол берілмейді.

178. Тікелей жұмыс орындарында, өндірістік үй-жайларда және осы мақсаттарға бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) ас ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

179. Күнделікті, салқын, ыстық және кондитерлік цехтарда, жұмсақ балмұздақ жасайтын тамақтану объектілерінде, ұжымдасқан ұйымдардар үшін дайындайтын және қызмет көрсететін жұмыс ауысымының басталуы алдында жауапты адам тағам дайындаумен, порцияларға бөлумен және тағамдарды сәндеумен, оларды үлестірумен айналысатын жұмыскерлер денесінің ашық бетін іріңді аурулардың, шағын жарақаттардың болуына қарап тексереді. Терінің іріңді аурулары бар, іріңді кесілген, күйген, терісі сыдырылған, сондай-ақ жоғары тыныс алу жолдарына катарасы бар, инфекциялық аурулармен ауыраатын және инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді.

9-тарау. Инфекция ошақтарын шоғырландыру бойынша санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын талаптар

Ескерту. Қағида 9-тараумен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

180. Инфекциялық аурулардың әкеліну және таралу қаупі төнген жағдайда объектілерде шектеу іс-шаралары енгізіледі және күшейтілген санитариялық-дезинфекциялық режимді сақтау қамтамасыз етіледі.

181. Ұйымдастырылған ұжымдардағы, ас блоктарындағы және сауда объектілеріндегі қоғамдық тамақтану объектілерінің қызметі шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес талаптарға сай жүзеге асырылады.

182. Шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде тамақ жеткізуді жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану ұйымдарының қызметі осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес талаптарға сай жүзеге асырылады.

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

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз меншікті ауданы, м²

--	--	--

№	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 тұтынуға арналған үй-жай	2,0 1,8 0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	Ұйымдасқан ұжымдарға арналған және жоғары оқу орындары жанындағы жалпы қолжетімді асханалар (зал)	1,8
4	Дәмхана, шағын дәмханалары, сыра барлары (зал)	1,6
5	Жылдам қызмет көрсететін дәмхана-автоматтары, тамақтану объектілері және алкогольсіз барлар (зал)	1,2
6	Санаторий, санаторий-профилакторий, (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 тамақтану объектілеріндегі залдардың ауданы жобалауға берілген тапсырмалар бойынша қабылданады.

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

3. Тамақтану объектілері үшін түстену залының ауданы 200 шаршы метрден астам, темекі бұйымдарын тұтыну үшін үй-жайдың алаңы кемінде 15 м² деп көзделеді.

Стационарлық барлар үй-жайлары тобының ауданы, м²

№	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

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің ұн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м²

		Ұн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м ²

№	Үй-жайлар	1000 өнімге	1000 өнімге дейін ұлғайту немесе кеміту
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	10
2	Қойма және көп айналымды көлік қаптамасының (ыдысының) жуу үй-жайы	6 (3000 өнімге дейін)	2

Аспаздық дүкендер үй-жайларының ауданы, м²

№	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 беру аймағы	1,2	0,8

Ескертпе:

1. Залының сауда ауданы 130 м² астам аспаздық дүкендерді тамақтану объектілерінен тыс орналастыруға жол беріледі. 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

№	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
2-қосымша

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

№	Үй-жайлардың атауы	Стационарлық тамақтану объектілерінің түрлері			
		50 және одан аз отыратын орны бар дәмхана	Жылдам қызмет көрсететін стационарлық объектілер		
			шағын дәмхана	Чебурек (пирожки) сататын асхана	(Кәуапха на сататын асхана)
1	2	3	4	5	6
1	Түстену зал	Отыратын орын санына байланысты	Отыратын орын санына байланысты	Жоқ*	Жоқ*
2	Келушілерге арналған киім ілетін орын	түстену залдарының ауданында келушілердің сыртқы киімі үшін орын бөлінеді	түстену залдарының ауданында келушілердің сыртқы киімі үшін орын бөлінеді	Жоқ*	Жоқ*
3	Ас үй (ыстық цех)	кемінде 15 м ² **	кемінде 9 м ²	кемінде 9 м ²	кемінде 9 м ²
4	Ыдыс жуатын орын	кемінде 6 м ² ***	ас үй ауданында ***	бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен жұмыс істейді	
5	Қойма	кемінде 6 м ² *** **	жоқ		
6	Персоналдың бөлмесі	Персоналдың санына байланысты қажетіне қарай * *****	киімге арналған шкаф жабдықталады		
7	Персоналға арналған санитариялық торап	1,5 м ² *****	жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптар немесе тасымалданатын биодәретханалар (халықтың жаппай демалу орындарында) 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 ас үй жасау мүмкін болмаған жағдайда ауданы 6-8 м² жеке дайындау орны жабдыкталуы тиіс;

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

**** ас үйдің ауданы 20 м² астам болған кезде, оның ауданы ішінде жабдықталуы мүмкін;

***** күнделікті сатып алып жұмыс жасаған кезде және отыратын орындар 50 және одан кем болған кезде персонал бөлмесін біріктіруге жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде жиырма және персонал саны кемінде үшеу болған кезде өту жолындағы үй-жайларда немесе ас үйде (ыстық цехта) киімге арналған шкаф орнатуға жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде 50 және одан кем болған кезде персоналға арналған санитариялық тораппен біріктіруге жол беріледі; бір деңгейде (қабатта) орналасқан объектілердің, объектілердің көпфункционалды ғимараттарының жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптарын пайдалануға жол беріледі.

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

Жұмыс аймағының ауасындағы жекелеген зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы және қауіптілік сыныбы

№	Заттардың атауы	Қауіптілік сыныбы	Организмге түсу жолы	Жұмыс аймағының ауасындағы рұқсат етілетін шекті шоғырлану, текше метрге миллиграмм	Организмге әсер ету сипаты
1	2	3	4	5	6
1	Акролеин	2	Ингаляциялық	0,2	Жоғарғы тыныс алу жолдарының және көздің сілемейлі қабығын тітіркендіреді
2	Көміртегі оксиді	4	Ингаляциялық	20,0	Қанда карбоксигемоглобин пайда болады
3	Ұнның шаңы (SiO ₂ қоспасы бар, кемінде 2%)	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар, аллергиялар

4	Қанттың шаңы	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар
5	Синтетикалық жуу құралдары	3	Ингаляциялық	3,0-5,0	Аллергендер

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

Үй-жайлардағы ауаның есептік температурасы мен ауа алмасу жиілігі

№	Үй-жайлар	Ауаның есептік температурасы, 0С, жылдың салқын мезгілі үшін	1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі	
			сору	сыртқа тарату
1	2	3	4	5
1	Үлестіру залы	+16	Есептеу бойынша (бір адамға 80 м3 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 дайындау үй-жайы	+16	3	5
9	Ұннан жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, киім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	2
	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға			

10	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 а у а м е н салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	Есептеу бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	-	3	4
18	Ж ө н д е у шеберханалары	+16	2	3
19	Сақтауға арналған салқындату камералары:			
	Етті	±0	-	-
	Балықты	-2	-	-
20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай фабрикаттарын	+2	7	-
	Жартылай фабрикаттарды, оның ішінде дайынды дәрежесі			

21	жоғары 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	Киім ілетін орын	+20	2	2
29	Түсіру үй-жайлары	+10	Есептеу бойынша	

Ескертпе:

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

2. 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°C ;

2) көкөніс жартылай фабрикаттары үшін $+2^{\circ}\text{C}$;

3) тамақтану объектісінде бір ғана камера болған жағдайда барлық тамақ өнімдерін сақтау үшін $+2^{\circ}\text{C}$.

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

Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, пай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу тәртібі

1. Асхана ыдыс-аяғын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:

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 қарағанда, 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. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде асхана аспаптарын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
- 2) ваннаның бірінші секциясына жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °С төмен емес суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында ыдыстарды температурасы 65 °С төмен емес ыстық ағынды сумен шаю;
- 4) тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

3. Шай, шыны ыдыс-аяқтарды және асхана аспаптарын жуу екі секциялы ванналарда мына режиммен жүргізіледі:

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

4. Ас үй ыдыс-аяғын, жабдықтар мен айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу екі секциялы ванналарда мына тәртіппен жүргізіледі:

- 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) тор көзді сөрелер мен стеллаждарда төңкерілген күйде кептіру.

5. Бір секциялы жуу ваннасы бар тамақтану объектілерінде асхана, шай, шыны ыдыстарды көп рет қолданатын ас үй аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын, жабдықтар мен айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу осы осы қосымшаға 2,3,4-тармақтарда көрсетілген режимдерді сақтай отырып қамтамасыз етіледі.

6. Жұмыс күнінің соңында барлық асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын дезинфекциялау ерітіндісіне батырып қояды, содан кейін ағынды сумен мұқият шайылады.

Ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсетілетін және дайындалатын қоғамдық тамақтану объектілеріндегі тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

Тамақ өнімінің, тағамның дайындалған күні, уақыты	Тамақ өнімінің, тағамның атауы	Тамақ өнімінің, тағамның дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат (уақыты)	Жауапты орындаушы (тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде), лауазымы)	Браке раж жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Ескерте
1	2	3	4	5	6	7