

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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелді.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

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

2. Мыналардың:

1) "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 17179 болып тіркелген);

2) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 5 шілдедегі № ҚР ДСМ-78/2020 бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі мен Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің өзгерістер мен толықтырулар енгізілетін кейбір бұйрықтарының тізбесінің 12-тармағының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 20935 тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

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

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

Қазақстан Республикасы

А. Ғиният

Денсаулық сақтау министрі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының  
Еңбек және халықты әлеуметтік  
қорғау министрілігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасы  
Индустрия және инфрақұрылымдық  
даму министрілігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының  
Ұлттық экономика министрілігі

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрінің  
2022 жылғы 17 ақпандағы  
№ ҚР ДСМ-16 бұйрығымен  
бекітілген

#### **санитариялық қағидалары**

Ескерту. Қағида жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 58 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

#### **1-тарау. Жалпы ережелер**

1. Осы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрілігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

#### **2. Санитариялық қағидалар:**

1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді

реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейіндеуге;

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

3) қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын және жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсету кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде және 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;

8) шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

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

5) асхана аспаптары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылымдағы) құралдарға бөлінетін, көп рет және бір рет пайдаланылатын (көп рет пайдаланылатын және бір рет пайдаланылатын), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей

үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасауға арналған құралдар немесе құралдар жиынтығы;

6) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейлерді ультракүлгін сәуленің әсерімен (мысалы бактерицидтік шам, бактерицидтік рецеркулятор, бактерицидтік сәулелегіш-рецеркулятор) микроорганизмдердің (оның ішінде вирустар, бактериялар, зандер, грибоктар, ашытқылар, споралар) өмір сүру қабілетін жоюды қамтамасыз ететін бактерицидтік (микробқа қарсы) әсер ететін тікелей ультракүлгін сәулелермен (ультракүлгін сәулелену) зарарсыздандыруға арналған ашық және жабық типтегі құрылғы;

7) бір рет пайдаланылатын ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, бір рет пайдалануға арналған, қауіпсіздік көрсетімдері бойынша сәйкес келетін, тағам өнімдерімен жанасу 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;

8) 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;

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

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

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

12) дұрыс тамақтану – адамның жас ерекшеліктері, аурулар, 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;

13) 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;

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

15) жуу ванналары – қосалқы секциялық жабдық: қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне, тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне арналған, тамақ өнімдерін өңдеу (жібіту) және қолмен жуу, ыдыс жуу үшін, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде пайдаланылатын секциялық санитариялық аспаптар (бір, екі, үш секциялы және одан да көп секциялы жуу ванналары, жуғыш), толық батырылуын қамтамасыз етуге арналған, ірі габаритті ыдысқа (қазандық жуу), мүкәммалға, жабдыққа, қаптамаларға (ыдыстар) арналған жеткілікті мөлшердегі жуу сыйымдылығы;

16) жұмсақ балмұздақ – фриздерде дайындалған және тез мұздататын камерада шынығу процесінен өтпеген сүт өнімі;

17) 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:

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

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

18) 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;

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

20) кают-компания – кемедегі демалуға және тамақ қабылдауға арналған үй-жай (басқарушы құрам (офицерлер) үшін);

21) кейтеринг (кейтерингтік қызмет көрсету) – қоғамдық тамақтану объектілерінің әртүрлі мақсаттағы іс-шараларға көшпелі қызмет көрсетуді ұйымдастыруды және дайын аспаздық өнімдерін бөлшектеп сатуды қоса алғанда және тамақтануды ұйымдастыру бойынша мердігерлік қызметтер көрсететін барлық объектілер мен қызметтерді (оның 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, үй-жайларды және аумақты тазарту қызметтерін және де осыған ұқсас қызметтерді) тарта отырып, бөгде ұйымдар және жеке тұлғалар таңдаған орналасқан орны бойынша қоғамдық тамақтану объектілерінен тыс қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша (тұтынушылардың тапсырыстары бойынша) қызметтерді көрсетуден тұратын қоғамдық тамақтану объектісінің қызметі;

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

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

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

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

26) қорқор – темекінің, сондай-ақ құрамында темекі жапырағы жоқ өнімдердің бықсуынан және (немесе) қызуынан туындайтын аэрозольді, буды немесе түгінді жұту үшін пайдаланылатын және аэрозоль, бу немесе түгін сұйықтығы бар түтік ыдыс арқылы өтетін аспап;

27) меланж жұмыртқалы– жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

28) 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;

29) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері – жеке қосалқы шаруашылықта азаматтардың немесе бағбаншылықпен, бау-бақша егумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтардың алған тамақ өнімі;

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

31) 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 – °C) дейін температурамен берілетін, (4±2) °C дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіскебасарлар, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне тартылған ет салынған, сорпа құйылып ұйытылған тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

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 рет немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қолғап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын); ыдыс, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін – су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

33) санитариялық брак – 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;

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

35) 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), тағам өнімдерін автоматты түрде сатуға арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

36) 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;

37) 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);

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

39) тамақ өнімдерінің ассортименті – қандай да бір белгісі немесе белгілердің жиынтығы бойынша біріктірілген тағам өнімдерінің жиыны; 40) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (қоршаған ауаның температурасы, ылғалдылығы, жарық режимі) 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);

41) 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;

42) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеуді, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмайтын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмайтын жағдайлар;

43) **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;

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) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

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

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) ұйымдастырылған ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз төрт сағат және одан артық уақыт болатын тұрмыстық, тамақтану, оқыту, тәрбиелеу, медициналық қызмет көрсету, еңбек етудің 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 (оның ішінде, пирог, бәліштер, пиццалар, чебуректер, тұшпаралар, беляштар, манты, круассандар, құймақша, құймақ, олады 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 қабылдауға (асхана ыдыстары), шай ішуге (шай ыдыстары) арналған арнайы бұйымдар, заттар, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарын дайындауға арналған бұйымдар (асүй, камбуз ыдыстары (теңіз ғимараттарында), тағам өнімдерін сақтауға арналған қаптама (ыдыстар, сыйымдылықтар);

53) фуд-корт – қоғамдық ғимараттар мен құрылыстардағы (сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтарындағы және өзге де сауда объектілеріндегі), қонақ үйлердегі, вокзалдардағы, әуежайлардағы, білім беру объектілеріндегі, спорт кешендеріндегі, өзге де ғимараттар мен құрылыстардағы) сауда желілеріне кіретін және кірмейтін жылдам қызмет көрсететін ішкі сауданың көптеген субъектілерінен (қоғамдық тамақтандыру объектілерінен, сауда автоматтарынан) тұратын қазіргі заманғы форматтағы жылдам қызмет көрсететін қоғамдық; әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттардан (тағамдар, аспаздық бұйымдар, тез күрделі емес дайындалған сусындар) дайындалатын және сатылатын тез дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінің әр түрлі ассортиментімен (бұдан әрі – дәстүрлі қызмет көрсету әдісімен үйлестіре

отырып, өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейтін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге жұмсалатын ең аз уақыт шығындарын қамтамасыз ететін, өнімді тұтынудың жалпы орындары бар жалпы залды (алаңды) көздейтін, әртүрлі қалқалармен немесе өзге де аймақтарды қалыптастыра отырып, бір рет пайдаланылатын ыдыста немесе тұтыну орамасында ғана, сондай-ақ төлем карточкаларын пайдалана отырып төлемдерді жүзеге асыруға арналған жабдықтың (құрылғының) болуы мүмкін қазіргі заманғы форматта жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған терминдер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінде (бұдан әрі – Кодекс), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР), қолданысы сүт өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттерінде, Қазақстан Республикасының "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Заңында, Қазақстан Республикасының "Сауда қызметін реттеу туралы" Заңында (бұдан әрі – Заң), "Ішкі сауда қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 наурыздағы № 264 бұйрығында (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11148 болып тіркелген), 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" ГОСТ 31985-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Терминдер мен анықтамалар"-да белгіленген мәндерде пайдаланылады.

**2-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейіндеуге қойылатын талаптар**

5. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейіндеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 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 айқындалады, Кодекстің 46-бабына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, техникалық регламенттерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Құрылысына жер учаскесін таңдау кезінде:

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. Құрылысқа жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау және қайта бейіндеу кезінде тамақтану объектілері жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттарға жапсарласүй-жайларда да, тұрғын ғимараттардың тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ тұрғын және қоғамдық ғимараттардың жер төле және цокольдық қабаттарында, жер асты өткелдерінде де осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, тамақтану объектісінің өзінің де, ол салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып орналастырылады.

Тамақтану объектісін орналастыру кезінде адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына факторлардың адамға зиянды әсер етуіне, адамның денсаулығы үшін оның тыныс-тіршілігі (тұру) жағдайларының, тамақтану объектілері орналасқан қоғамдық және әкімшілік ғимараттардағы жұмыс орындарындағы еңбек жағдайларының нашарлауына жол берілмейді.

8. "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-2 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26447 болып тіркелген) сәйкес тамақтануды

ұйымдастыруға зиянды әсер ету және адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына зиянды әсер ету болмаған кезде:

1) өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағындағы тамақтану объектілерін;

2) қуаты аз ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі цехтардың тамақтану объектілерінде: өнімділігі тәулігіне 0,3 тоннаға (бұдан әрі – т) дейін креммен, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін кремсіз, сондай-ақ тамақ өнімдерін еркін айналымға шығармай қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсететін тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өткізу және тұтынуды ұйымдастыру үшін кондитерлік және аспаздық өнімдерді дайындайтын қуаттылығы аз аспаздық өнімдерді (тәулігіне 0,1 тоннаға дейін) өндіру жөніндегі цехтарда орналастыруға жол беріледі.

9. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде өндірістік (қызметтік) және келушілер үшін ғимараттың тұрғын бөлігінен оқшауланған кіру есіктері көзделеді. Тұрғын үй ғимаратының ауласы жағынан азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдауға арналған есіктерді орнатуға жол берілмейді.

Шикізат пен тамақ өнімдерін қабылдау тұрғын ғимараттың бүйірінен (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) көшелер мен автомобиль жолдары жағынан көзделеді.

Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін жұмысы басталғанға дейін тамақтану объектісінің салтанатты кіреберісінен тамақ өнімдерін қабылдауға жол беріледі.

10. Тамақтану объектілерінде:

1) тұрғын үй-жайларды (вахталық әдіс бойынша жұмыс істейтін персоналдың болуына арналған үй-жайларды қоспағанда (күнтізбелік 15 күнге дейін);

2) өндірістік үй-жайлардағы персоналға арналған шешінетін бөлмелерді орналастыруға жол берілмейді.

11. Тамақтану объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау, конструктивтік шешімдері, орналасуы және мөлшері 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын, сондай-ақ келушілердің және қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға қатысатын персоналдың қарсы қозғалысын болдырмайтын

технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымын қамтамасыз ете отырып көзделеді.

12. Стационарлық тамақтану объектілеріне арналған үй-жайлардың жиыны мен аудандары осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға көзделген стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының аудандарына және стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз үлестік аудандарына және осы тараудың талаптарына сәйкес айқындалады.

Стационарлық емес тамақтану объектілері үй-жайларының жиынтығы, құрамы және құрылғысы осы Санитариялық қағидалардың 15, 16, 17, 18 және 19-тармақтарына және 3-тарауының талаптарына сәйкес айқындалады.

Фуд-корттарды, фуд-корттардың келушілері мен персоналына арналған санитариялық тораптарды орналастыру және жобалау қоғамдық объектілерге, қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне қойылатын сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жеке гигиенаны сақтау үшін жағдай жасай отырып жүзеге асырылады.

Тамақтану объектілерінде типіне, қуаттылығына (сыйымдылығына), қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне, келушілер контингентіне байланысты үй-жайлардың мынадай топтары көзделеді: келушілерге арналған үй-жайлар және тамақ дайындаумен байланысты үй-жайлар (өндірістік, қойма, әкімшілік-тұрмыстық (қызметтік-тұрмыстық) және техникалық үй-жайлар).

Келушілерге арналған үй-жайлардың құрамында функционалдық-жоспарлау шешіміне, типіне, қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне байланысты үй-жайлардың мынадай кіші топтары көзделеді: келушілердің тамақ ішуге арналған үй-жайлары (залдарды (түстену), банкет залдары, жеке кабинеттерді қоса алғанда) және қосымша қызмет көрсету үй-жайларын қоса алғанда, қосалқы үй-жайлар, оның ішінде келушілерге арналған киім ілетін орындар және (немесе) түстену залдарындағы келушілердің сыртқы киімдеріне арналған арнайы орындар (аймақтар), санитариялық тораптар (дәретханалар).

Өзіне-өзі қызмет көрсететін тамақтану объектілерінің тамақтану залдары тамақ алу және қабылдау аймақтарына бөлінеді.

13. Қоғамдық тамақтану өнімдерін сауда бөлімдері (сауда объектілері), аспаздық дүкендер (бөлімдер), тамақтану объектілерінің тапсырыс беру бөлімдері арқылы өткізген кезде тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өнімді өлшеп-орау, сақтау және босату үй-жайлары (учаскелер, аймақтар) көзделеді және жабдықталады, жартылай фабрикалар мен

пайдалануға дайын аспаздық және кондитерлік өнімдерді бөлек сақтау және беру үшін жағдайлар жасалады.

14. Тамақтану объектісінде қоғамдық тамақтану өнімдерін уақытша сақтау, босату және өткізу үшін тарату үй-жайы немесе технологиялық, сауда және тоңазытқыш жабдығы бар учаске (функционалдық аймақ) көзделеді, оның сыйымдылығы тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды тауар көршілестігі мен сақтау шарттарын сақтай отырып сақтауға мүмкіндік береді.

15. Өндірістік үй-жайлардың жиынтығы және өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

Технологиялық процестердің реттілігі мен ағымдылығын сақтай отырып, жекелеген жұмыс аймақтарын (учаскелерін) бөле отырып, бір үй-жайда орналастыруға және жүргізуге жол беріледі:

1) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерін қоса алғанда, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде:

осы үй-жайды өнімді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін арнайы жабдықпен жарактау кезінде әртүрлі температуралық-ылғалдылық режимдері бар цехтар;

жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін тамақтандыру объектілерінің ыстық, салқын, дайындау алдындағы цехтары немесе шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріндегі ыстық және салқын цехтар;

2) шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын пайдаланатын, әзірлік деңгейі жоғары жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде орналастырылады.

Цехтың бөлінісі жоқ, жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін тамақтану объектілерінде шикізатты пайдалана отырып жұмыс істеуге жол берілмейді.

Ұйымдастырылған тамақтануға арналған тамақтану пункттері (үй-жайлар) осы Санитариялық қағидалардың 68-тармағының талаптарына сәйкес жабдықтары бар объектілердің әртүрлі түрлерінде жұмыс істейтін тамақтандыруды ұйымдастыру үшін көзделеді.

16. Тамақтану объектілерінде Кодекстің 110-бабы 7-тармағының, "Темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді, тұтынудың электрондық жүйелерін және оларға арналған сұйықтықтарды тұтыну үшін арнайы бөлінген орындарды жабдықтауға қойылатын талаптарды бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 10 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-246/2020

бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21776 болып тіркелген) және сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді, тұтынудың электрондық жүйелерін және оларға арналған сұйықтықтарды тұтыну үшін жабдықталған, арнайы бөлінген орындар көзделеді.

17. Тамақтану объектісінің үй-жайларын ішкі әрлеу улы емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып, зақымдамай жүргізіледі.

Өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда (себезгі, санитариялық тораптарда):

1) қабырғалардың, арақабырғалықтардың, едендердің беттері күн сайын ылғалды жинау жүргізуге мүмкіндік беретін, жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді су өткізбейтін материалдарды пайдалана отырып көзделеді;

2) қабырғалар мен арақабырғалардың беті тиісті технологиялық операция жүзеге асырылатын шектегі деңгейге дейін барлық биіктік бойынша тегіс орындалады;

3) еденнің беті сырғымайтын материалдардан, тегіс, су ағынын қамтамасыз ете отырып, жинауға ыңғайлы болып көзделеді;

4) өндірістік үй-жайлардағы, ылғалды процестері бар үй-жайлардағы технологиялық жабдықтың үстінде төбелер немесе төбелер болмаған кезде төбелердің ішкі беттері мен конструкциялар ластың жиналуын, зеңнің пайда болуын және төбелер немесе осындай беттер мен конструкциялар бөлшектерінің төгілуін болдырмауды, сондай-ақ ылғалдың конденсациясын азайтуға жәрдемдесуді қамтамасыз ете отырып орындалады;

5) терезелер тұтастықты бұзбай, жәндіктерден алынатын жуылатын қорғаныш торларын орнату мүмкіндігімен оларды жууды қамтамасыз ететін конструкциямен пайдаланылады;

6) есіктердің беті тегіс, сіңірмейтін және ылғалды сіңірмейтін, жуылатын материалдардан көзделеді.

Есіктерді өндірістік үй-жайлардан сыртқа қарай ашу көзделеді. Дәретханалардың есіктерін орнату өндірістік және қойма үй-жайларына шықпайтындай етіп жүргізіледі.

Табалдырықтарды орнатуға тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды және пайдаланылған ыдыстарды ауыстыру жолдарында жол берілмейді.

18. Шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану, оның ішінде тез қызмет көрсету объектілерінде асүй ыдыстарын, мүкәммалды және көп айналымды көлік

қаптамасын (ыдысын) жуу және дезинфекциялау үшін араластырғыштар арқылы салқын және ыстық су келтірілген екі секциялы жуу ваннасы бар бөлек жуу үй-жайлары немесе бөлімшелер (учаскелер) көзделеді.

Өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде (шикізатпен де, жартылай фабрикаттармен де жұмыс істейтін), әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде бір секциялы жуу ваннасын орната отырып, асүй ыдысын, мүкәммалды және көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жууға және дезинфекциялауға арналған бір үй-жайды немесе бөлімшені (учаскені), көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) пайдаланған кезде - асүй ыдысын, мүкәммалды бірінші кезекте жууға жол беріледі.

Өнімділігі аз стационарлық емес объектілерде, сондай-ақ сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері бар тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде асүй ыдыстарын (функционалдық ыдыстарды) және мүкәммалды жууға және дезинфекциялауға арналған учаскені бір секциялы жуу ваннасын орната отырып жабдықтауға жол беріледі, көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) пайдаланған кезде - оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

Тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде, асүй ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын мүкәммалды қолданбай, қоғамдық тамақтану өнімдерінің шағын ассортиментін дайындау, әзірлік дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) өнеркәсіптік дайындалған және стационарлық тамақтану объектілерінде өндірілген буып-түйілген дайын тамақ өнімдерін дайындауда пайдалану, сондай-ақ шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын ас құралдарын пайдалану шартымен жуу ванналарын орнатпауға жол беріледі.

Мұндай тамақтану объектілерінде мамандандырылған технологиялық жабдықты өңдеу стационарлық тамақтану объектілерінде қамтамасыз етіледі.

19. Тамақтану объектілерінде қайта пайдалануға болатын асхана, шай және шыны ыдыстарды, подностарды жуу үшін жеке үй-жай немесе бөлімше (учаске), пайдаланылған ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған жабдық орнату, сондай-ақ пайдаланылған және таза ыдыстардың карама-қарсы немесе айқас ағымдарын болдырмайтын олардың ағымдылығын сақтау үшін көлемдік-жоспарлау шешімдерінің бірі ретінде таңдаған кезде, асхана ыдыстарын (бөлімшеде, учаскеде) пайдаланған ыдыстарды қабылдауға және

таза ыдыстарды беруге арналған бөлек терезелер құрылғысын пайдалану көзделеді.

Ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде екі секциялы жуу ваннасын орнату көзделеді, асхананы, шай ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын асхана аспаптарын механикалық жуу, дезинфекциялау және (немесе) стерильдеу (стерильдеу әсері бар ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде) оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

20. Ыдыстарды қолмен жууға арналған стационарлық тамақтану объектілерінде асхана ыдыстарына арналған үш секциялы жуу ванналары, шыны ыдыстар мен асхана аспаптарына арналған екі секциялы жуу ванналары жабдықталады.

Ассортименті шектеулі өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде, әзірлігі жоғары жартылай фабрикаларда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде шыны ыдысты бірінші кезекте жуатын екі секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

Жуу ыдыстары мен жуу ванналарының жұмыс беттері үшін оларды жууды, тазартуды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін, тотығуға ұшырамайтын, түрлі реңдегі дақтарсыз, зақымдануларсыз, кедір-бұдырсыз, сіңірмейтін материалдардан жасалған, герметикалық, дайындаушының нұсқаулығына сәйкес пайдаланылатын, тамақ өнімдерімен (тот баспайтын болаттан жасалған) жанасуға арналған материалдар пайдаланылады. Секциялық жуу ванналары функционалдық мақсаты бойынша ванналар мен жуу орындарына бөлінеді.

21. Тамақтану объектілерін жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау, кеңейту, қайта бейіндеу және жөндеу кезінде осы Санитариялық қағидалардың 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 және 20-тармағы аралығында алғанда көзделген талаптар сақталады.

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

22. Тамақтану объектілері меншік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар

орталықтанған салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдыкталады.

Салқын және ыстық судың саны қауіпсіз тамақ өнімі өндірісін жүзеге асыру үшін жеткілікті қамтамасыз етіледі.

Тамақтану объектілерінде сарқынды суларды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелері көзделеді.

23. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде орталықтандырылмаған және (немесе) дербес ауыз сумен жабдықтау жүйелерін пайдалануға, ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері орнатылған тасымалданатын ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

Тасымалданатын ауыз суды жеткізу "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22066 болып тіркелген) талаптарына сәйкес келетін судың қайталама ластануын болдырмайтын таңбаланған тығыз жабылатын ыдыстарда, арнайы осы мақсаттарға арналған изотермиялық цистерналарда көлік құралдарымен жүзеге асырылады.

Тасымалданатын ауыз суды сақтау тікелей күн сәулесінің және атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында қамтамасыз етіледі.

24. Тамақтану объектілерінде Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларымен белгіленген ауыз суға қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін азық-түлік (тамақ) шикізатымен және буып-түю, ыдыс-аяқ пен жабдықтарды жуу материалдарымен тікелей байланысуға, жеке гигиена қағидаларын сақтауға арналған қауіпсіз және сапалы ауыз су, салқын және ыстық су пайдаланылады.

Тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мұз ауыз суға қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан дайындалады.

25. Өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз су (ыдыстарға құйылған) таңбалануы, оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы,

Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2017 жылғы 23 маусымдағы № 45 шешімімен бекітілген "Табиғи минералды суды қоса алғанда, буып-түйілген ауыз судың қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентінің (ЕАЭО ТР 044/2017), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 022/2011) талаптарына сәйкес буып-түйілген ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар бар болған кезде ауыз су және өндірістік мақсаттар үшін қолданылады.

Ауыз су мақсаттары үшін өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз суды, буып-түйілген ауыз суды мөлшерлеп құю қондырғыларын (салқындатқыштарды) пайдаланған кезде тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған пайдаланылатын ыдыстың, сондай-ақ таңбаланған жеке мүкәммалдың (подностардың, контейнерлердің, сыйымдылықтардың) және (немесе) таза және пайдаланылған ыдысқа арналған бөлек таңбаланған құрылғылардың, пайдаланылған бір рет пайдаланылған ыдыстарды жинауға арналған сыйымдылықтардың болуы қамтамасыз етіледі.

Салқындатқыштарды орналастыру күн сәулесінің тікелей түсуіне ұшырамайтын жерлерде қамтамасыз етіледі. Салқындатқышты жуу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес және нұсқаулықта көзделген кезеңділікпен, бірақ жеті күнде кемінде бір рет, қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, кемінде үш айда бір рет жүргізіледі.

26. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда тамақтану объектілерінде су жылытқыштар көзделеді, ыстық ағынды судың болуы және пайдаланылуы қамтамасыз етіледі. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде жуу ванналарына ыстық су келтірілген ыстық сумен жабдықтаудың резервтік автономды құрылғылары (үздіксіз жұмыс істейтін су жылытқыштар) көзделеді.

27. Ыстық және салқын су персоналдың және келушілердің барлық жуу ванналарына және раковиналарына, қол жууға арналған раковиналарға араластырғыштар орнатылып, жуғаннан кейін қолдардың қайта ластануын болдырмайтын конструкциямен, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдыққа жүргізіледі.

28. Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін, сондай-ақ технологиялық жабдықты, қаптаманы (ыдысты), мүкәммалды және үй-жайларды өңдеу үшін пайдалануға жол берілмейді.

29. Өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларға арналған тамақтану объектілері мынадай шарттарды сақтай отырып, сыртқы суды бұру желілеріне дербес шығарылатын суды бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады:

1) өндірістік сарқынды суларды шығару деңгейі шаруашылық-тұрмыстық сарқынды суларды шығару деңгейінен жоғары жабдықталады;

2) төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісіне іргелес сыртқы суды бұру желілері деңгейінен төмен орналастырмайды.

Тамақтану объектісіне жанасатын сыртқы су бұру желілерінің деңгейінен төмен орналасқан төгу жолдары, жуу ванналары, раковиналары және санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамақтану объектілерінде тек сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келетін және сарқынды суларды қауіпсіз және үздіксіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелерінің қосымша құрылыстары болған жағдайда ғана орналастырылады.

30. Сыртқы суды бұру желілеріне түскенге дейін ғимараттардан тыс, өндірістік ағындылардың шығуларында:

залдардың сыйымдылығы 500 және одан да көп жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін, залдардың сыйымдылығы 200 және одан да көп шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріне арналған май және целлюлоза жинағыштар;

қуаттылығы ауысымына 2 тоннаға дейін қайта өңделетін көкөніс өндіретін тамақтану объектілерінің көкөніс цехтарына арналған құм тұтқыштар орнатылады.

31. Орталықтандырылған суды бұру жүйесі болмаған кезде өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларды бөлек бұра отырып, ішкі суды бұру жүйелерінің құрылысы бар дербес (окшау) суды бұру жүйелері көзделеді. Сарқынды суларды, сұйық тұрмыстық қалдықтарды жинау және жинақтау жергілікті тазарту құрылыстарында немесе жабылатын жерасты су өткізбейтін ыдыстық құрылыстарда (шұңқыр, септик) жүзеге асырылады, оларды тазарту толу шамасына қарай дезинфекцияланады, оларды орналастыру сарқынды суларды қауіпсіз бұруды ескере отырып жүзеге асырылады.

32. Өндірістік жабдық пен жуу ванналары ішкі суды бұру желісіне қабылдау құйғышының жоғарғы жағынан кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауа ажырауымен қосылады. Ішкі суды бұру желілері ағындарының барлық қабылдағыштары гидравликалық ысырмалармен (сифондармен) жабдықталады.

33. Тамақтану объектілерінде:

1) қоршаған ортаны сарқынды сулармен ластауға, сарқынды суларды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа ағызуға, сондай-ақ сіңіргіш құдықтар орнатуға;

2) өндірістік, қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камераларының қоршау конструкциялары төбелерінің астына, тоңазытқыш камералары мен олардың тамбурлары арқылы суды бұру желілерін, транзиттік су құбыры магистральдарын төсеуге;

3) санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін және ылғалды үдерістері бар үй-жайларды қойма, өндірістік үй-жайлар мен салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

Суды бұру жүйесінің тіреуіштері өндірістік, жуу және қойма үй-жайларында қораптарда тазалау және ревизия үшін саңылау ұйымдастырмай салынады.

34. Өнімділігі аз тамақтану объектілерін қоспағанда, барлық өндірістік цехтарда жуу, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камераларында еден еңісі бар төгу траптары жабдықталады.

35. Барлық стационарлық тамақтану объектілері санитариялық тораптармен (дәретханалармен) жабдықталады. Тамақтану объектілеріне келушілер мен персонал үшін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін қол жууға арналған раковиналары (қол жуғыштары) бар жеке санитариялық тораптар (дәретханалар) жабдықталады.

Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін келушілер мен персонал үшін өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауланған кіреберісі бар бір санитариялық тораптың (дәретхананың) болуына жол беріледі.

Көп бейінді, көп қабатты стационарлық сауда және тамақтану объектілерінде орналасқан стационарлық тамақтану объектілері үшін келушілердің осы тамақтану объектілеріне бір деңгейде (қабатта) орналасқан қоғамдық дәретханаларды пайдалануына жол беріледі.

Тамақтану объектілерінде тамақтану объектісінің түрі мен типіне қарамастан, фуд-кортты, келушілер мен персоналға арналған раковиналар (қол жуғыштар) қолдардың қайта ластануын болдырмайтын құрылғылармен (оның ішінде қабырғалық мөлшерлегіштермен) және жууға, дезинфекциялауға (өңдеуге) арналған құралдармен (эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша, шектеу іс-шараларын жүргізу кезеңінде), антисептикалық құралдармен өңдеуге, қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдармен жарақтандырылады, олардың тұрақты болуы қамтамасыз етіледі.

Санитариялық тораптар (дәретханалар) унитаждармен, конструкциялары қолдың қосымша ластануын болдырмайтын қоқыс жинауға арналған ыдыстармен жабдықталады.

36. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады немесе жылумен жабдықтауға, оның ішінде ыстық сумен жабдықтауды қамтамасыз етуге арналған автономды жүйелер мен жабдықтар пайдаланылады.

Қатты отынмен жағатын жылыту пештерін тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан, биіктігі екі қабаттан аспайтын (цоколь қабатын есепке алмағанда) тамақтану объектілерінде орнатуға жол беріледі.

37. Тұрғын ғимараттарда және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде:

1) қатты отынмен пісіретін пештерді (плиталарды), мангалдарды, тандыр пештерін орнатуға жол берілмейді;

2) тағамды газ тәрізді отынмен (табиғи газбен) жұмыс істейтін мангалда, тандырларда, электр технологиялық жабдықты және түтін мен иістерді сіңіретін сүзгі-желдету блогы бар ауа тазарту жүйесін, сондай-ақ түтінмен ластанған ауаның араласуы-жайларға, қоршаған ортаға енуіне жол бермейтін, олардың жұмысын автоматты басқаратын үй-жайдың желдету жүйесін пайдалана отырып дайындауға жол беріледі.

38. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді. Бұл жағдайда табиғи жарықтандыру барынша қолданылады.

Үй-жайлардағы, жұмыс орындарындағы жарық деңгейі "Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 16 ақпандағы № ҚР ДСМ-15 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26831 болып тіркелген) сәйкес қамтамасыз етіледі.

39. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шырақтардың түрлері пайдаланылады.

Ылғалдың бөлінуімен байланысты өндірістік үй-жайларда ылғалдан қорғайтын шамдар пайдаланылады.

40. Жарамсыз, құрамында сынабы бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін) шамдарды бөлек үй-жайда немесе арнайы бөлінген орында жинау, сақтау, кейіннен оларды кәдеге жарату үшін жинақталуына қарай шығару қамтамасыз етіледі.

Пайдаланылған құрамында сынабы бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді.

41. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және механикалық желдету және (немесе) ауа баптау жүйелері көзделеді, олардың саны және (немесе) қуаты, конструкциясы мен орындалуы тамақ өнімін дайындау, сақтау және өткізу кезінде оның ластануын болғызбауды қамтамасыз етеді, сондай-ақ оларды тазалау немесе ауыстыру кезінде оларға қолжетімділікті қамтамасыз етеді.

Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың жол берілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуы "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Жұмыс аймағының ауасындағы жекелеген зиянды заттардың шекті рұқсат етілген шоғырлануы мен қауіптілік сыныбы "Өндірістік орта факторларының зияндылығы мен қауіптілігі, еңбек процесінің ауырлығы мен қауырттылығы көрсеткіштері бойынша еңбек жағдайларын бағалаудың гигиеналық өлшемшарттары және сыныптамаcы" әдістемелік ұсынымдарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті төрағасының 2020 жылғы 31 желтоқсандағы № 24 бұйрығына сәйкес айқындалады және көзделеді.

42. Желдету және ауаны баптау жүйелерінің өнімділігі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаның есептік температурасын және ауа алмасу жиілігін ескере отырып белгіленеді.

43. Желдету жүйелерін жабдықтау жөніндегі тамақтану объектілерінде мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталады:

1) бөлек желдету жүйелерінің құрылысы: тұрғын үй ғимараты мен өзге де мақсаттағы ғимараттардың желдету жүйесі бар немесе шудан қорғау жөніндегі

іс-шараларды орындай отырып, оларға жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің ішке сору-сыртқа тарату желдеткіші;

2) тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда (тұрмыстық үй-жайлардан тыс) сору желдеткішінің дербес жүйелерін орнату;

3) сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, осы Санитариялық қағидалардың 41 және 42-тармақтарына сәйкес есептеу бойынша айқындалатын барынша ластану аймағында басым сорғышы бар ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық пен жуу ванналарының үстіндегі жергілікті (жергілікті) сору жүйелерінің жабдығы.

Өнімділігі аз қоректендіру объектілерінде олардың типіне, қуатына, мамандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингенттерінің ерекшелігіне, көлемдік-жоспарлау және конструктивтік шешімдеріне, үй-жайлардың орналасуы мен мөлшеріне қарай жуу процесінің қол тәсілі үшін жуу ванналарының үстінен жергілікті сору жүйесін орнатпай жергілікті (жергілікті) сору жүйелерінің жабдығы алынып тасталмайды. Ыдыс жуғыш машиналардан жергілікті сору құрылысы бар сору желдеткішінің жекелеген жүйелері көзделеді;

4) жергілікті сору жүйелерінен, егер оның шығыңқы жеріне дейінгі қашықтық 10 метр (бұдан әрі – м) кем болса, ғимараттың неғұрлым жоғары бөлігінің төбесінен кемінде 2 м биіктікте шығарындыларды жүзеге асыру.

Бір сору жүйесіне:

ыстық цехтардың жергілікті желдету сорғылары және ыстық, салқын, дайындауға дейінгі цехтардың, жуу, өндірістік үй-жайлардың жалпы алмасу желдеткіштерін;

киім шешетін орындардың жанындағы санитариялық тораптардың (дәретханалардың) және себезгі бөлмелерінің сору желдеткіші жүйелерін біріктіруге рұқсат етіледі.

44. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің ластану қаупін болдырмайтын салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету және ауа баптау жүйелерінің жарамды жай-күйі қамтамасыз етіледі.

**4-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстары мен жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар**

45. Тамақтану объектілерін пайдалану (қызмет) Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасы

Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидалар сақталған кезде жүзеге асырылады.

46. Тамақтану объектілерінде олардың типіне, қуатына, мамандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингенттерінің ерекшелігіне қарай дайындаушы дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесін, қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға арналған техникалық құжаттаманы әзірлейді және бекітеді. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары тамақтану объектісінің техникалық құжаттамасында көрсетілген олардың атауларына сәйкес мәзірде көрсетіледі.

47. Тамақтану объектілерінде барлық үй-жайларды пайдалану осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы нормалары ескеріле отырып айқындалатын тамақтану залдарының функционалдық мақсатына, есептік сыйымдылығына, сондай-ақ дайындалатын және өткізілетін қоғамдық тамақтану өнімдерінің бекітілген ассортименттік тізбесіне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Отыратын орындардың саны, тамақтану объектілерінің қуаты тамақтану объектісінің жобалық сыйымдылығынан және қуатынан аспауға тиіс.

48. Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және оның жұмысы технологиялық процестердің бірізділігі мен ағымдылығын, шикі және пайдалануға дайын тамақ өнімдерінің жанасу мүмкіндігін болдырмай, қызмет көрсетуге, жууға, дезинфекциялауға және жөндеуге арналған жабдыққа еркін қол жеткізу мүмкіндігін сақтай отырып қамтамасыз етіледі.

Азық-түлік (тамақ) шикізаты және тұтынуға дайын тамақ өнімдері үшін тамақтану объектілерінің бөлек технологиялық және тоңазытқыш жабдығы, өндірістік үстелдер, әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланған бөлшектеу мүкәммалы, көп айналымды қаптама және асүй ыдысы пайдаланылады.

Шикі және жылумен өңдеуден өткен тамақ өнімдерін ұсақтау үшін, сондай-ақ шикі жартылай фабрикаттар мен жоғары дәрежелі аспаздық жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық жабдық, ал әмбебап машиналарда ауыстырылатын механизмдер көзделеді және пайдаланылады.

49. Тамақ өнімдерімен жанасатын технологиялық, тоңазытқыш, сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс, қаптама (ыдыс), жуу ванналары, тұғырықтар, тауар қойғыштар, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады, олардың жұмыс беттері оларды тазартуды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз етеді. Алюминий және

дюралюминий ыдыстары тағамды дайындау және қысқа мерзімді сақтау үшін қолданылады.

Мыналарға:

1) жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға;

2) теңіз құрылыстарының тамақтану объектілерінде эмалданған ыдысты камбуздық және асханалық ыдыс ретінде пайдалануға;

3) бір рет пайдаланылатын ыдыс-аяқ пен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптарын қайта пайдалануға жол берілмейді.

Түсті металлургия және тау-кен өнеркәсібі объектілерінде жерасты қазбаларда тамақтану пункттерінде алюминийді қоса алғанда сынбайтын, тот баспайтын болаттан ғана жасалған ыдыс қолданылады.

50. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 010/2011) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы және тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттары және конструкциялық және пайдалану сипаттамалары қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ететін олардың қауіпсіздігін растайтын (сертификаттар, одақтың сәйкестігі туралы декларациялар) құжаттар бар жабдық (оның ішінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (дайындауға) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындар дайындау жөніндегі аппараттар) пайдаланылады.

Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін автоматтарды (аппараттарды), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттарды түскі ас залында орнату осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес бір отыратын орынға арналған алаң нормасы сақталған жағдайда қамтамасыз етіледі.

Жабдықты пайдалану, тазалау, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттар айына кемінде екі рет қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өңделеді, тамақ өнімін автоматты түрде өткізетін автоматтар (аппараттар) айына екі реттен сиретпей, сондай-ақ ластануына қарай бір рет қолданылатын ыдысты пайдалана отырып пайдаланылады.

51. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақты дайындауға арналған цехтарда (үй-жайларда, бөлімшелерде, учаскелерде), крем дайындау және торттар мен пирожныйларды өңдеу жөніндегі кондитерлік цехтарда және (немесе) тағамдарды порциялау, буып-түю және дайын тағамдар жиынтығын қалыптастыру цехтарында және (немесе) учаскелерінде, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша өндірістік цехтар мен келушілерге арналған үй-жайларда (тамақтану залдарында) жабдықтың үй-жайлары мен жұмыс беттеріндегі ауаны зарарсыздандыру үшін бактерицидті сәулелегіштер (стационарлық және (немесе) жылжымалы, ашық және (немесе) жабық бактерицидті сәулелегіштерді орнату орны, өңдеу, пайдалану режимі мен қағидалары, жұмыс уақытын есепке алу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қамтамасыз етіледі.

52. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде пайдаланылатын цехішілік жабдық, мүкәммал, ыдыс, цехішілік көп айналымды қаптама (ыдыс) әріптік және (немесе) түстік таңбалау (кодтау) пайдаланыла отырып таңбаланады, технологиялық процесс кезеңдерінде олардың мақсатына сәйкес қолданылады.

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

Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк шөп, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін әріптік және (немесе) түр-түске бөліп таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеу тақтайлары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланылады.

Бөлшектеу мүкәммалын сақтау бөлек, тиісті өндірістік үй-жайларда (бөлімдерде, учаскелерде, аймақтарда), арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде қамтамасыз етіледі. Олардың жұмыс беттерінің бір-бірімен жанасуына жол берілмейді.

54. Бөлшектеу тақтайлары, етті және қажет болған жағдайда балықты шабуға арналған дінгектер беті тегіс, жарықсыз (ағаштан жасалған бұйымдарды пайдалану кезінде – қатты жыныстардан) пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш дінгектер (етті, балықты кесу үшін пайдаланған жағдайда) пышақпен тазаланады және ас тұзы себіледі, бүлінген, ақау болған жағдайда арамен кесіледі.

55. Жабдықты тазалау, жуу оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңделеді, ыстық сумен жуылады.

Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы, ыдыс-аяқ, Цех ішіндегі көліктік қаптама (ыдыс) механикалық тазартуға, жуу құралдары бар ыстық сумен жууға, ыстық ағынды сумен шаюға жатады.

56. Тоңазыту камералары, тоңазыту жабдығы ластануына, қар мен мұздың (мұздақтың) түзілуіне және қатаюына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты тамақ өнімдерінің жаппай түсуіне дайындау кезеңінде, зерт анықталған кезде және сақтаудағы тамақ өнімдері көгерген кезде тазартылуы, жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.

57. Тамақтану объектісі тамақтану объектісінің қажеттілігін ескере отырып, ластанған немесе жарамсыз болып қалған кезде оны ауыстыру мүмкіндігімен бір мезгілде пайдаланылатын ыдыс санымен асхана, шай, шыны ыдыспен және асхана аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

58. Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыстарын, асхана аспаптарын, подностарды, асүй ыдыстарын, мүкәммалды және көп айналымды көліктік қаптамасын (ыдысын) жуу процесі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машиналарда барлық асхананың, шәйдің ыдыстарын, шыны ыдыстарды, асхана аспаптарын, подностарды, мүкәммалды және көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу және дезинфекциялау оларды дезинфекциялауды қамтамасыз ететін өңдеу режимдерін және пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес ең жоғары температуралық режимдерді пайдалана отырып, қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жуу, дезинфекциялау немесе жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машина болмаған кезде асхананың, шәйдің ыдыстарын және шыны ыдыстарды, асхана аспаптарын, подностарды жуу кейіннен ағын судың астында мұқият шаю арқылы қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес дезинфекциялау құралдарымен өңдеп, қолмен жүргізіледі.

Тамақ өнімінің тәуліктік сынамасын іріктеу үшін мүкәммалды, қаптаманы (сыйымдылық) және жабу құралдарын зарарсыздандыру рұқсат етілген тәсілдерді пайдалана отырып (қайнатуды, стерилдеуді, дезинфекциялау құралын, ультракүлгін сәулені қоса алғанда) жүргізіледі.

Таратуға асхана, шай және шыны ыдыстар, асхана аспаптары мен науалар таза және кептірілген күйінде беріледі.

Өзіне-өзі қызмет көрсету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісіндегі асхана аспаптары арнайы кассеталарда тұтқаларын жоғары қаратып қойылады, оларды науаларда бос күйінде сақтауға жол берілмейді.

59. Қоғамдық тамақтану өнімдерін тасымалдауға арналған таза асүй ыдыстарын, мүкәммалды, көп айналымды қаптамаларды (ыдыстарды) сақтау асханалық, шайлық, шыны ыдыстардан және асхана аспаптарынан бөлек, шкафтарда немесе стеллаждарда жүргізіледі.

60. Ыдыс жуғыш машина істен шыққан кезде, ыдыстарды қолмен жуу және дезинфекциялау процестерін сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде бір рет пайдаланылатын асхана ыдыстары мен аспаптары қолданылады немесе тамақтану объектісі жұмыс істемейді.

61. Ыдыс жууға арналған мүкәммал (щеткалар, шүберек) жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдары қосылып ыстық суға малынады, ағынды судың астында жуылады және кептіріледі. Зеңі мен көрінетін ластануы бар, сондай-ақ өңделуі мүмкін емес кеуекті материалдан жасалған ыдыс жууға арналған мүкәммал пайдаланылмайды.

62. Барлық үй-жайлар, ғимараттар мен құрылыстар, жарық беру аспаптары, терезелер мен ойықтардың әйнектелген беттері, тамақтану объектісінің жабдығы, мүкәммалы, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық үй-жайлардың төбелері, қабырғалары мен едендері ақауларсыз және зең саңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз ұсталады.

Тамақтану объектісінде пайдаланылатын үй-жайларды ағымдағы, күрделі жинау, санитариялық күн, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, технологиялық, Тоңазытқыш, сауда жабдықтарын, мүкәммалды, ыдыстарды тазалау, жуу және дезинфекциялау тәсілдерін, жүргізу кезеңділігін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету және өмір сүру ортасы факторларының зиянды әсерін болдырмау үшін дайындаушы белгілейді.

Өндірістік үй-жайларда ылғалды жинау күн сайын осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

63. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын жинауды тікелей өзінің жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы

бекітілген адамдар жүзеге асырады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және тамақ өнімдерімен жанасатын жабдықты, мүкәммалды және ыдысты өңдейтін техникалық персоналға бекітіліп беріледі. Жинау жеке гигиена қағидаларын сақтай отырып, жинауға арналған тиісті арнайы киімді, қолды жеке қорғаныш құралдарын (қолғаптарды) пайдалана отырып жүргізіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім бөлінеді, мақсаты бойынша пайдаланылады.

64. Жиһазды, жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, көп айналымды қаптаманы (ыдысты), тамақтану объектісінің үй-жайларын, көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын ыдыстарды тазалау, жуу, дезинфекциялау үшін қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің бірыңғай тізіліміне енгізілген тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады. Құралдар олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі) бар болған кезде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады.

Тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдарын сақтау дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, дайындаушының қаптамасында тығыз жабылған арнайы бөлінген орындарда тамақ өнімдерінен оқшанып жүзеге асырылады. Олардың тамақ өнімдеріне түсуіне жол берілмейді.

Дезинфекциялау құралдарын қолдану кезінде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда әрбір нақты пайдаланылатын құрал үшін жазылған сақтық шаралары мен кездейсоқ улану кезінде алғашқы көмек көрсету жөніндегі шараларды сақтау қамтамасыз етіледі.

65. Тамақтану объектілерінде:

1) өндірістік үй-жайлар мен жабдықтарды ағымдағы жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ету үшін қажетті жуу және дезинфекциялау құралдарын қоспағанда, қоғамдық тамақтану өнімдерін, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын дайындау кезінде пайдаланылмайтын кез келген заттар мен материалдарды өндірістік үй-жайларда және тоңазытқыштарда сақтауға;

2) өндірістік үй-жайларда қосалқы бөлшектерді, жабдықтың ұсақ бөлшектерін және бөгде заттарды сақтауға;

3) оны қоршау шартымен тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесі кезінде жабдықты жөндеуді қоспағанда, бір мезгілде оларда қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындай отырып, өндірістік үй-жайларды жөндеуге;

7) бөгде адамдардың өндірістік және қойма үй-жайларында болуына;

5) жеке тұлғалардың тұруына;

6) сынаттын заттарды, жеке заттарды, персоналдың арнайы киімі мен аяқ киімін және бөлме өсімдіктерін өндірістік үй-жайларда сақтауға;

7) өндіріс қалдықтарын өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

66. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін кез келген тәсілмен таңбаланған жеке жинау мүкәммалы бөлінеді. Жинау мүкәммалы таза түрде, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында (орындарда, үй-жайларда) санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінде арнайы шкафта немесе өзге үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген жерде сақталады. Жинау аяқталғаннан кейін, ауысымның, жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалы жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып өңделеді.

67. Тамақтану объектілерінде үй-жайларға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіруін болдырмау жөніндегі, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін тамақ өнімдері зиянкестерінің ықтимал тіршілік ету (көбею) орындарын, оның зиянкестерімен ластануын болғызбайтын зиянкестермен (жәндіктер мен кеміргіштермен) ластанудан және бүлінуден қорғау жөніндегі шараларды жүргізу қамтамасыз етіледі.

Барлық ашылатын ойықтар жылдың жылы мезгілінде жәндіктердің кіруінен алынатын, жуылатын қорғаныш торларымен жабдықталады.

Объектілерде дезинсекциялау және дератизациялау жөніндегі іс-шаралар нормалау құжаттарына сәйкес субъект (дайындаушы) белгілейтін еселікпен жүргізіледі.

Тамақтану объектілерінде:

1) жәндіктер мен кеміргіштердің болуына, сондай-ақ синантропты құстар мен жануарларды ұстауға;

2) дезинсекциялау және дератизациялау жөніндегі іс-шараларды жүргізу кезінде өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін сақтауға және дайындауға;

3) уытты химиялық заттар болып табылатын дезинсекция және дератизация құралдарын қолдана отырып, бүрку және шашырау тәсілдерімен дезинсекция және дератизация жүргізу кезінде келушілер мен персоналдың (осындай жұмыстарды жүргізумен айналысатын персоналды қоспағанда) болуына жол берілмейді.

**1-параграф. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін, құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар**

68. Жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету үшін құрылыс алаңдарында стационарлық (асханалық) немесе стационарлық емес тамақтану объектілері (оның ішінде жылжымалы көлік құралдары – вагон-асхана), ұйымдастырылған тамақ ішуге арналған тамақтану пункттері (үй-жай), сондай-ақ осы Санитариялық қағидалардың 5-тарауының талаптары сақталған жағдайда, тек стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалған қоғамдық тамақтану өнімдерін (тағамдарды, аспаздық бұйымдарды) ұсына отырып, кейтерингтік қызмет көрсету (кейтеринг) арқылы жұмыс істейтіндерді тамақтандыруды ұйымдастыру көзделеді.

Әр түрлі объектілер қызметкерлерінің ұйымдастырылған түрде тамақтануы үшін тамақтану пункттері тағамдарды жылытуға арналған технологиялық жабдықпен, Тоңазытқыш жабдығымен, асхана ыдыстарын жууға арналған жуу ваннасы бар асхана ыдыстарын жууға және сақтауға арналған учаскемен (көп рет пайдаланылатын ыдыстарды пайдаланған кезде) және араластырғыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген қол жууға арналған раковинамен (қол жуғышпен), жууға, тері антисептиктерімен дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда, көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын енгізу кезеңіне), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен жарақталады.

69. Жерасты қазбаларындағы тамақтану пункттері ауаның шаңдануы төмен, ауаның таза ағысында орналасқан орындарға жұмыс шеңберінен 15-20 минуттық жүріспен бару-қайту қашықтығында орналастырылады.

70. Жерасты қазбаларындағы жылжымалы тамақтану пункті:

араластырғыш арқылы салқын және ыстық су келтірілген қолды жууға арналған раковинамен (қолжуғышпен);

қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен;

гигиеналық жабыны бар тамақ ішуге арналған үстелдермен және орындықтармен, ал оларды орнатуға жағдай болмаса, артқа қайырылатын үстелдермен;

дайындалған тағамдары бар буып-түюге (термостарға, контейнерлерге, ыдыстарға) арналған тұғырлармен жабдықталады;

пунктің алаңы 12 және одан кем орынға арналған үстелдерді жабдықтау кезінде әрбір тамақтанушыға 0,7 шаршы метр (бұдан әрі – м<sup>2</sup>) есебімен бір мезгілде ыстық тамақтану санын ескере отырып қабылданады;

қабырғаларды қаптауға үшін қалқандар ағаштан немесе үсті тегіс жеңіл материал қаңқасынан және де гигиеналық пластикалық материалдардан дайындалған, еденге тесіктері жоқ тегіс сүргіленген ағаш қалқандар қолданылануға рұқсат етіледі;

тамақтану пунктіне кіреберісте аяқ киімді тазартуға арналған тормен немесе металл тормен жабдықтарады.

71. Жер асты қазбаларының тамақтану пункттерінен қайтарылған ыдыстар мен мүкәммалды жуу және дезинфекциялау осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жерүсті стационарлық тамақтану объектісінде жүзеге асырылады.

**2-параграф. Мұнай өндіру өнеркәсібі объектілеріне қызмет көрсететін және олар үшін дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін (мұнай операцияларын жүзеге асыратын объектілер мен құрылыстарды, сондай-ақ мұнай операцияларымен байланысты өзге де теңіз құрылыстарын) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар**

72. Асханаларға дейінгі қашықтық 300 м аспайды, ал үздіксіз технологиялық процесі бар және сәйкесінше түскі үзілісі регламенттелмеген өндірістерде жұмыс істейтіндер үшін – 75 м. Объектілерге ыстық тамақты жеткізу кезінде тамақ ішуге арналған тамақтану пункттері ұйымдастырылады.

Бұрғылау бригадаларында жұмыс істейтіндер үшін бұрғылау қондырғысын орналастыру кешенінде асхана (вагон-асхана) жабдықталады. Тамақ ішуге арналған тамақтану пунктінде тамақ тарату және қабылдау арқылы базалық асханадан бұрғылау орнына тамақ жеткізу жолымен тамақтандыруды ұйымдастыруға рұқсат етіледі.

73. Мұнара жөндеу бригадаларында жұмыс істейтіндер, кәсіпшілік объектілерінің жұмысшылары және ұнғымаларды жөндеумен, құбырларды салумен айналысатындар үшін тікелей жұмыс жүргізу орнында жылжымалы асханалар ұйымдастырылады. Тамақ ішуге арналған тамақтану пунктінде тамақ тарату және қабылдау арқылы базалық асханадан бұрғылау орнына тамақ жеткізу жолымен тамақтандыруды ұйымдастыруға, сондай-ақ егер жұмыс жүргізу орнынан асханаға дейінгі қашықтық 300 м-ден аспаса, кәсіпшіліктегі стационарлық асханаларда тамақтандыруды ұйымдастыруға рұқсат етіледі.

74. Мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында ашық палубаға шықпайтын тамақ ішуге арналған үй-жайлар-кают-компания, асхана көзделеді және жабдықталады.

75. Теңіз құрылыстарының тамақтану объектісінің ас блогы үй-жайларының құрамы мен алаңы экипаждың санымен, вахтаның ұзақтығымен, мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстары орналасқан ауданымен, тамақ өнімдері қорларын толтыру кезеңділігімен айқындалады.

76. Камбуз, кают-компания, асхана бір блокта орналасқан. Көрсетілген үй-жайларды әртүрлі палубаларда орналастыру кезінде олар дайын тамақ беруге арналған лифтілермен жабдықталады.

77. Ас блогы үй-жайларының палубалары сырғымайтын және су өткізбейтін материалдармен жабылады және шригатқа еңісі болады.

78. Кают-компаниялар камбуздан және асханалардан алыс орналасқан кезде тағамдарды жылытуға арналған технологиялық жабдықпен (мармит), тоңазытқыш жабдығымен, қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен, пайдаланылған және таза ыдысқа арналған үстелдермен, асхана ыдыстарына арналған қол тәсілімен пайдаланылатын үш секциялы жуу ваннасымен және шыны ыдыстарды және асхана ыдыстарын жуу үшін екі секциялы жуу ваннасымен немесе екі секциялы жуу ваннасы орнатылған ыдыс жуатын машинамен ыдыстарды жуу үшін шкафтармен және сөрелермен жабдықталған асхана ыдыстарын жуу және сақтауға арналған участкамен жарактандырылған буфет бөлмесі көзделеді. Су қайнатқыштар ас блогының үй-жайларынан тыс орнатылады.

79. Буфет бөлмесінде араластырғыш арқылы салқын және ыстық су келтірілген қол жууға арналған раковина (қолжуғыш), сабынға және щеткеге арналған сөре көзделеді.

80. Асхана ыдысын жуу үшін камбуздың жанынан жеке үй-жай немесе қоршалған аймақ көзделеді.

81. Ыдыс жуатын және өндірістік ванналардың крандары себезгілейтін саптамалары бар икемді шлангілермен жабдықталады.

82. Тамақ қалдықтары үшін инсенераторларда өртеу және (немесе) жағалау құрылыстарына әкету үшін арнайы кемелерге беру көзделеді.

83. Камбуз камбуздың ыдыс жуатын орнымен және дайындау үй-жайларымен жапсарлас орналасқан кезде осы үй-жайларды бөліп тұратын жартылай қоршаулар қолданылады.

84. Дайындайтын бөлмеде және камбузда шикі және дайын өнімдерді бөлек өңдеу үшін жұмыс беттерін тазалауды, жууды және дезинфекциялдауды қамтамасыз ететін, қолдануға рұқсат етілген, тамақ өнімімен жанасуға арналған материалдардан жасалған жабындары бар бөлек тұтас темір үстелдер

пайдаланылады. Үстелдердің бұрыштары дөңгелектелген, біріктірілген жерлері дәнекерленген. Жабын үстелдің негізіне тығыз қосылады.

85. Сүңгуірлер үшін тиісті таңбалауы бар жеке камбуздық ыдыстар бөлінеді.

86. Ағымдағы күнгі тамақ өнімдерін сақтау үшін тоңазытқыш жабдығымен, шкафпен немесе стеллаждармен жарақталған шығыс қоймасы көзделеді.

87. Салқындатылатын қоймалар ет пен ет өнімдерін кесу және еріту үшін пайдаланылатын жалпы жылудан оқшауланған тамбуры бар бір блокта орналасады. Тамбур үстелмен және шабатын дінгекпен, салқын және ыстық ауыз су келтірілген қолжуғышпен, икемді шлангпен және термометрмен жабдықталады.

88. Азық-түлік қоймалары өзінің мақсаты бойынша тоттанбайтын болаттан жасалған сөрелермен, стеллаждармен, шкафтармен, ілмектері бар штангалармен жабдықталады.

89. Салқындату батареяларының қоршаулары болады. Салқындату құбырының төбелік батареялары бар болған кезде жоғарғы сөре мен сүйреу қаптамасының арасындағы қашықтық кемінде 600 мм және олар болмаған кезде кемінде 200 мм болады.

Салқындатылған етті ілуге арналған штангалар арасындағы қашықтық кемінде 500 мм болады, ысталған өнімдер мен балықты ілуге арналған штангалар арасындағы қашықтық - 400 мм.

Құрғақ тамақ өнімдеріне арналған шкафтар тот баспайтын немесе мырышталған болатпен қапталады.

90. Тамақ өнімдерін жеткізуді жабдықтаушы кеме немесе тікұшақ, тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды салқындатылған немесе мұздатылған түрде және осы Санитариялық қағилардың 98-тармағына сәйкес жүргізеді.

91. Тамақ өнімдерін мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында шаңданатын, жағымсыз исі бар және қауіпті жүктермен бір мезетте тиеу жүргізілмейді.

92. Ас блогында жұмыс істемейтін және медициналық тексеруден (экипаждар қатарынан) өтпеген бөгде адамдар камбуз персоналына көмектесуге, тамақ өнімдерін дайындаумен байланысты жұмысқа, оның ішінде көкөністерді, балықты тазартуға, сондай-ақ ыдыс жууға және тамақты таратуға тартылмайды.

**5-тарау. Тамақ өнімдерін (оның ішінде қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсетуді жүргізу кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде, ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде және жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтандыру объектілерінде) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына қойылатын талаптар**

93. Тамақ өнімдерін өндіру (оның ішінде шикізатты қабылдау, сақтау, қайта өңдеу (өңдеу), өндіру (дайындау), өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату шарттары, тамақтану объектілерінде жаңа технологияларды енгізу КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

94. Тұрғын үй ғимараттарына және өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, жанастыра-жапсарлас салынған тұрғын үй ғимараттарында орналасқан тамақтану объектілеріне шуы жоғары болатын тамақ өнімдерін сағат 22-ден таңғы 9-ға дейін әкелу және қабылдау жүргізілмейді.

Тамақтану объектілері Кодекстің 113-бабында белгіленген тыныштық режимін, тұрғын үй ғимараттарының үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында шудың жол берілетін деңгейін сақтауды қамтамасыз етеді.

95. Тамақтану объектісінің қуатына қарамастан, шикізатты қабылдау, сақтау, қайта өңдеу (өңдеу), өндіру (дайындау), өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу процестері оны ластанудан және бүлінуден, тамақ өніміне бөгде заттар мен заттардың (оның ішінде металл, ағаш заттар, пластик, шыны) түсуінен сақтайтын жағдайларда жүргізіледі.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін (химиялық, биологиялық және физикалық) қамтамасыз ететін, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымдылығы қамтамасыз етіледі.

96. Қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен сүйемелденеді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада дайындау уақыты мен күні, сақтау шарттары (температура, қажет болған жағдайда ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдауды осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып жүзеге асырады.

97. Тамақтану объектілерінде қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде:

1) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көздерін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

2) сынап термометрлерін пайдалануға;

3) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);

қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, өнімнің қауіпсіздігін растайтын, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (заңда осындай бірдейлендіру көзделетін ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, ширек ұшалардағы етке, жануарларды сою өнімдеріне арналған таңба);

тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған қаптамадағы;

өнеркәсіпте емес (үйде) дайындалған, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған тамақ өнімі болып табылатын;

жәндіктердің, кеміргіштердің болу іздері бар, сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштер тікелей анықталған;

құрамында қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;

Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шараларды енгізген тамақ өнімі болып табылатын;

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулардың, оның ішінде оны адам денсаулығы мен өмір сүру ортасы үшін қауіпті деп тану кезінде пайда болу және таралу қатерін тудыратын;

тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге;

4) тізбесі КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің 8-бабында айқындалған азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ компоненттерінің, тамақ қоспаларының жекелеген түрлерін, тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын

Одақтың техникалық регламенттерін және ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде мамандандырылған тамақ өнімдерін (оның ішінде ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған балалар тағамын) өндіру (дайындау) кезінде нормалау құжаттарын қабылдауға, пайдалануға, өндіруге (дайындауға) және өткізуге;

5) мынадай тамақ өнімдерін:

ластанған және (немесе) қабығы зақымдалған жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды;

суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын және олардан тағам дайындау;

жануарлардың өнімсіз түрлерінің өнімдері (оның ішінде яса, субөнімдер);

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

пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені;

өнеркәсіптік емес (үйде дайындалған) дайындалған герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін, сондай-ақ банкалардың герметикалығы бұзылған консервілерін, бомбаждау, "хлопуши", тот басқан, пішіні бұзылған банкаларды;

түрлі қоспалармен ластанған немесе нан қорларының зиянкестерімен залалданған жарманы, ұнды, кептірілген жемістерді қабылдауға және пайдалануға;

б) мынадай тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға):

ет кесінділерінен, шошқа бактарынан, диафрагмадан, қаннан, бас жұмсағынан рулеткалардан жасалған тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға;

компоненттерді араластырғаннан кейін екінші рет термиялық аспаздық өңдеусіз флотский (тартылған етпен) макарон дайындауға;

пастерленбеген жаңа піскен жұмыртқа меланжынан омлет дайындауға;

сүзбе жасауға;

герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге;

кептірілген және кептірілген балықты дайындауға;

құрғақ саңырауқұлақтар жасауға;

жануарлардың өнімсіз түрлерінен тағамдар дайындауға;

7) санитариялық браққа жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға және өткізуге жол берілмейді. Мұндай өнімді кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды;

8) бояғыштардың, хош иістендіргіштердің тағамдық қоспаларын осындай өнімді дайындаушының қаптамасынан өзге қаптамаға (ыдысқа) құюға;

9) тоңазыту камераларының, салқындату жабдығының салқындату сыйымдылықтарының, тамақ өнімдері бар қаптамалардың ішкі беттерінде қар мен мұздың (қыраулардың пайда болуына) қатып қалуына;

10) өндірістік үй-жайларда өңделмеген жұмыртқаларды сақтауға;

11) тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, тамақ өнімдерін өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бірге сақтауға;

12) тамақ өнімдерін су құбыры және кәріз құбырларына, жылумен жабдықтау аспаптарына жақын жерде сақтауға;

13) тамақ өнімдерін көліктік қаптамаға буып-түйілмеген тікелей еденге үйіп жинауға және сақтауға жол берілмейді.

98. Тамақ өнімдерін өлшеп орау, тасымалдау, оның ішінде тұтынушыларға жеткізу кезінде сақтау және өткізу тамақ өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттердің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес азық-түлік (тамақ) шикізатының, тұтынуға дайын тамақ өнімдері бар жартылай фабрикаттардың бөлек өлшеп оралуын, тасымалдауды, сақтауды қамтамасыз ете отырып, тамақ өнімдерінің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, сақтау (тасымалдау) шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған кезде тауар көршілестігін сақтай отырып жүзеге асырылады.

Азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды дайын тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға, бұл ретте сақтаудың және тасымалдаудың температуралық-ылғалдылық жағдайларын сақтай отырып, тұмшаланған қаптамасы бар болған жағдайда жол беріледі.

Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде тамақ өнімдері атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғалады.

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

100. Сақтаудың регламенттелген температурасы бар тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстап тұру мүмкіндігін қамтамасыз ететін жабдықпен және температуралық-ылғалдылық режимдерінің бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады.

101. Көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді бір мезгілде әртүрлі тамақ өнімдерін не тамақ өнімдерін және тағамдық емес жүктерді тасымалдау үшін пайдаланған кезде олардың жанасуын, ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

102. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарының жүк бөлімшелері мен контейнерлер таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жай-күйді қамтамасыз ету үшін объект белгілеген кезеңділікпен тазартылады, жуылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

103. Тамақ өнімдері дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цех ішіндегі қаптамаға (ыдысқа) салынады. Тамақ өнімдерін өндірушінің қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, өндірістік үй-жайларда көліктік қаптамада (ыдыста) сақтауға жол берілмейді.

104. Тамақ өнімдері түрлері бойынша бөлек сақталады. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі ет, жаңа піскен нан және нан-тоқаш өнімдері, тамақ қоспалары (дәмдеуіштер), хош иістендіргіштер, балық, балық өнімдері, ысталған, жартылай ысталған, пісірілген-ысталған ет өнімдері) бөгде иістерді қабылдайтын, сіңіретін тамақ өнімдерінен (мысалы, сары май, ірімшік, сүзбе, жұмыртқа, шай, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

105. Қойма және өндірістік үй-жайлар ұйымдастырылған ұжымдарда тамақтануды ұйымдастыру кезінде тоңазыту жабдығынан және тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту камераларынан басқа тамақтану объектісінің қуаты мен типіне байланысты тоңазытқыш жабдығымен жабдықталады.

Тамақтану объектісіндегі тоңазыту жабдығының, тоңазыту камераларының саны мен көлемі қабылданатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың және тұтынуға дайын тамақ өнімдерінің көлеміне, түрлеріне, оларды бөлек сақтау, тауарлық көршілестікті сақтау, осындай өнімді дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін сақтау шартымен сәйкес қамтамасыз етіледі.

106. Азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды және дайын тамақ өнімдерін (жекелеген сөрелерде, стеллаждарда) бір тоңазытқыш жабдықта бірге сақтаған кезде өнімнің тауарлық көршілестігін, сақтаудың температуралық

режимдерін және осындай өнімді дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, жабық қаптамада (контейнерлерде, гастрономиялық ыдыстарда) болуы қамтамасыз етіледі. Бұл ретте дайын тамақ өнімдерін сақтау жоғарғы сөрелерде, салқындатылған етте, құс етінде, балықта, еттен, құс етінен, балықтан, көкөністерден жасалған жартылай фабрикаттарда - төменгі сөрелерде жүзеге асырылады.

107. Температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін, сусымалы өнімдерді, жеміс-көкөніс өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары, көкөністер мен жемістерге арналған қоймалар, өндірістік (қойма) үй-жайлар температураны, ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеуге арналған (тамақ өнімдерін сақтау шарттарына сәйкес), көрінетін жерде белгіленген, есіктер мен буландырғыштардан алыс бақылау-өлшеу құралдарымен жарақталады. Тоңазытқыш жабдығы, тоңазытқыш камералары термометрлермен немесе тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жарақталады.

Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркей отырып, тоңазытқыш жабдықтарында, тоңазытқыш камераларында және қойма үй-жайларында тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күн сайын бақылау жүргізіледі.

Қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдықталады. Тоңазыту камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, салқындатылған және мұздатылған етті (ұшаларда, жартылай ұшаларда, ширек ұшаларда) сақтау үшін қалайыланған ілмектері бар немесе тот баспайтын болаттан, тамақ өнімдерімен жанасатын материалдардан жасалған аспалы арқалықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, тұғырықтарда, тауар қойғыштарда көзделеді.

108. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары сақтау шарттары мен режимдері (оның ішінде температуралық-ылғалдылық, жарық режимдері, тауарлық көршілестік) және тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін қойылатын қоймаға қойылатын талаптар сақтала отырып ұсталады.

109. Тамақтану объектілерінде азық-түлік (тамақ) шикізатын және пайдалануға дайын тамақ өнімдерін сақтау мынадай жағдайларда көзделеді:

1) тоңазытылған және мұздатылған ет (ұшаларда, жартылай ұшаларда, ширек ұшаларда) ұшалардың өзара, үй-жайдың қабырғаларымен және еденімен

жанасуын қоспағанда, ілгектерге ілінген күйде. Блоктардағы ет көліктік қаптамадағы стеллаждарда, тұғырықтарда және контейнерлерде қатарлап сақталады. Ет жартылай фабрикаттары, субөнімдер, мұздатылған және салқындатылған құс дайындаушының қаптамасында сақталады;

2) салқындатылған балық дайындаушының қаптамасында сақталады;

3) қаймақ, сүзбе қақпағы бар қаптамада (ыдыста) болады. Үлестіру мүкаммалын сүзбе және қаймақ салынған қаптамада (ыдыста) сақтауға болмайды;

4) дайындаушының қаптамасындағы сары май немесе тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамадағы брусками, дайындаушының қаптамасындағы ерітілген май;

5) тұтыну қаптамасындағы, көліктік қаптамасыз, таза стеллаждардағы ірі және ұсақ ірімшіктер;

6) дайындаушының тұтыну қаптамасындағы дайын ет өнімі;

7) температурасы С-тан +20 °С-қа дейінгі және салыстырмалы ылғалдылығы 85-88 пайыз (бұдан әрі – %) үй-жайлардағы тауар қойғыштардағы қораптардағы жұмыртқа: диеталық жұмыртқа 7 тәуліктен аспайды, асханалық жұмыртқа 8-ден 25 тәулікке дейін. Пайдалану мерзімі ұзақ (екі аптадан артық) жұмыртқа тоңазытқышта минус 2 °С (бұдан әрі – "-") 0 °С дейінгі температурада сақталады, жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж – 6 °С

жоғары емес температурада сақталады;

8) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз көліктік қаптамада тауар қойғыштарда қатарлап сақталады;

9) шай мен кофе құрғақ желдетілетін үй-жайлардағы стеллаждарда сақталады;

10) тұтыну қаптамасы жоқ қара бидай және бидай наны сөрелерде, шкафтарда бөлек сақталады. Нанды сақтауға арналған шкафтар, стеллаждар аптасына бір рет жуу құралдарымен және сірке қышқылының 1% ерітіндісімен немесе тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған дезинфекциялау құралдарымен өңделеді;

11) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін, астық қорларының зиянкестерімен залалданбаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын үй-жайларда, стеллаждарда жүргізіледі;

12) картоп пен тамыр жемістілерді қараңғы үй-жайларда тікелей немесе шашыраңқы күн сәулесінен оларды қорғайтын қаптамаларды пайдалана отырып сақтау;

13) жеке стеллаждардағы, ларектердегі қырыққабат, ашытылған, тұздалған көкөністер – +10 °С жоғары емес температурада орамада, жемістер мен көктер – +12 °С жоғары емес температурада орамада, ларекте, арнайы себеттерде, контейнерлерде; жеке стеллаждардағы, ларектердегі қырыққабат, ашытылған, тұздалған көкөністер – +10 °С жоғары емес температурада орамада, жемістер мен көктер – +12 °С жоғары емес температурада қаптамада, ларекте, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақталады;

14) иерсиниоздың және жалған туберкулездің профилактикасы мақсатында жеміс-көкөніс өнімдері сақтау процесінде іріктеліп, тазартылады.

110. Өнімділігі аз тамақтану объектісінде жеміс-көкөніс өнімдерін өндірістік учаскелерде орамада, жабылатын жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол берілмейді.

111. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер дайындаушының қаптамасында (ыдысында) төмен температуралы тоңазытқыш камераларында сақталады.

112. Тұтыну қаптамасына буып-түйілмеген тамақ өнімдерін өндіруде (дайындауда) пайдаланылатын, өнім берушінің тамақ өнімдерінің көліктік қаптамасынан заттаңбалары (затбелгілері) немесе әрбір көліктік қаптамаға орналастырылатын немесе әрбір көліктік қаптамаға қоса берілетін немесе тікелей көліктік қаптамаға салынған қосымша парақ үшін таңбалау тамақ өнімдерін өндірісте (дайындауда) пайдалану сәтіне дейін сақталады.

113. Тағамдық компоненттер, тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер дайындаушының қаптамасында сақталады.

Тағамдық қоспаларды пайдалану кезінде оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға, рецептураларға және Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен бекітілген "Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер мен технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігінің талаптары" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 029/2012) талаптарына сәйкес қолдану, мөлшерлеу қамтамасыз етіледі, олардың қолданылуы мен мөлшерленуіне, оларды сақтауға қойылатын талаптардың сақталуына бақылау жүзеге асырылады. Тағамдық қоспалардың болуы туралы ақпарат тұтынушылардың назарына жеткізіледі.

114. Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеу (өңдеу) мамандандырылған цехтарда (бөлімшелерде, учаскелерде, аймақтарда) бөлек жүргізіледі.

115. Етті баяу еріту 0 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған

плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта жүргізіледі. Етті қысқа толқынды пештерде еріту пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген режимдер бойынша жүргізіледі. Етті суда немесе плитаның жанында ерітуге және ерітілген етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

116. Ұшалардағы, жартылай ұшалардағы және ширек ұшалардағы ет үйіп бекітер алдында тазартылады, таңба кесіледі, ұйыған қандары алынып тасталады, ағынды сумен жуылады.

117. Субөнімдері 0 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтау үшін плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта ерітіледі, термиялық аспаздық өңдеу алдында ағынды салқын сумен жуылады.

118. Құстардың ұшалары 0 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтау үшін плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта ерітіледі, ағынды сумен жуылады және су ағу үшін тілікпен төмен қарай төселеді. Шикі құсты өңдеу үшін жеке үстелдер, бөлшектеу және өндірістік мүкәммал бөлінеді. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде құс етін бөлек бөлшектеу мүкәммалын, өңдеу кезектілігін және құс етімен жұмыс аяқталғаннан кейін үстелдің бетін кейіннен дезинфекциялауды пайдалана отырып, етке арналған үстелде өңдеуге жол беріледі.

119. Балықты 0 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта немесе температурасы +12 °С-тан аспайтын салқын суда бір килограмм балыққа екі литр есебінен ерітеді. Еріту кезінде минералды заттардың шығынын азайту үшін суға бір литрге 7-10 грамм (бұдан әрі – г) есебінен ас тұзы немесе қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға, оларды мөлшерлеуге және КО ТР 029/2012 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар қосылады.

120. Салаттар, винегреттер және туралған компоненттер қоспа қосылмаған түрінде осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес (4±2) °С температурада сақталады. Салаттар мен винегреттер демалыс алдында бірден толтырылады. "Швед үстелі" жүйесімен келушілерге қызмет көрсету кезінде дайын салаттарды орналастыру салаттарды +2 °С температураға дейін алдын ала салқындату шартымен босатудан (тамақтанудың басталуынан) отыз минут бұрын қамтамасыз етіледі. Жаңа піскен көкөністер, жемістер мен көк салаттар сұранысқа байланысты партиямен дайындалады.

121. Желе дайындау сорпамен құйылғаннан кейін қайнатылған тамақ компоненттерін, оның ішінде ет өнімдерін міндетті түрде қайта қайнату арқылы жүзеге асырылады. +25 °С дейін салқындағаннан кейін сілікпені құю алдын ала күйдірілген пішінде жүргізіледі. Желе тоңазытқышта +(4±2) °С температурада сақталады және алты сағат ішінде сатылады.

122. Аспаздық өнімдерді термиялық аспаздық өңдеудің жеткіліктілігі мыналарды:

1) ет пен құс етінен жасалған өнімдерді – тесілген жерінде түссіз шырынның бөлінуі және өнім кесігінде сұр түстің болуы, сондай-ақ өнім қалыңдығындағы температураны арнайы спирттік термометрмен өлшеу бойынша, оны өнімде 5 минут ұстау арқылы. Дайын табиғи туралған өнімдер өнімінің қалыңдығындағы температура +85 °С төмен емес, котлет массасынан жасалған өнім үшін +90 °С төмен емес;

2) балық фаршынан және балықтан жасалған өнімдерді – қуырылған қыртыстың пайда болуы және етті порциялық кесектерде сүйектен жеңіл бөлу бойынша анықтай отырып қамтамасыз етіледі.

Аспаздық өнімдерді грильде, тағамдарды қысқа толқынды пеште дайындау термиялық дайындық жағдайына дейін пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

123. Туралған еттен, балықтан (тартылған ет), балықтан жасалған аспаздық өнімдердің қауіпсіздігі қос термиялық аспаздық өңдеу арқылы қамтамасыз етіледі.

124. Фритюрде тамақ өнімдерін дайындау кезінде фритюр майларын қосымша қосуды талап етпейтін мамандандырылған жабдық пайдаланылады. Бұл ретте қуыру басталғанға дейін және аяқталғаннан кейін органолептикалық көрсеткіштер (дәмі, иісі, түсі) бойынша фритюр майларының сапасына күнделікті өндірістік бақылау жүргізіледі. Өткір, жағымсыз иіс, жағымсыз сезім тудыратын ащы иіс, дәм және елеулі қараю кезінде фритюр майлары өндірісте пайдаланылмайды, кәдеге жаратуға жатады. Жауапты лауазымды адам ақпараттың қағаз және (немесе) электрондық жеткізгіштерінде фритюр майларын ауыстыру туралы есепке алу құжаттамасын жүргізуді және оны кемінде үш ай сақтауды қамтамасыз етеді.

125. Порциялармен кесілген қайнатылған ет, құс еті, бірінші және екінші тағамдарға арналған субөнімдер беру алдында қайта жылумен өңдеуге жатады.

126. Пісірілген еттен немесе субөнімдерден жасалған бәліштер мен құймақтарға арналған туралған етті пайдалану алдында қайта жылумен өңделеді. Дайын тартылған ет екі сағат ішінде қолданылады.

127. Қоғамдық тамақтану өнімін (тамақ, аспаздық және нан-тоқаш өнімдері) дайындау кезінде жұмыртқаны пайдалану алдында батырып қоюға және кейіннен +30 °С - +35 °С температурда таза ағын сумен бес минут бойы шаю арқылы, дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес +30 °С - +35 °С температурада көпіршіксіз жуу құралдарын қолдануға рұқсат етілген жылы ерітіндіде 5-10 минут бойы өңдеуге жатады. Таза жұмыртқа таза таңбаланған ыдыстарға салынады. Жұмыртқа арнайы бөлінген орында таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

Жұмыртқа-глазуньді дайындау үшін жарамдылық мерзімі жеті тәуліктен аспайтын (салу күнін есептемегенде) жұмыртқа пайдаланылады.

Жұмыртқа ұнтағы електен кейін, сумен сұйылтылғаннан кейін, дереу термиялық өңдеуден өтеді.

128. Омлет дайындауға арналған дайын жұмыртқа массасы 30 минуттан аспайды.

129. Тазартылған көкөністер (оның ішінде картоп және тамыржемістілер) суық суда екі сағаттан артық сақталмайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеусіз салқын жеңіл тамақтар дайындауға арналған шикі көкөністер мен көктер жуылады, сірке қышқылының 3% ерітіндісінде немесе ас тұзының 10% ерітіндісінде 10 минут ұсталады немесе қолдану жөніндегі нұсқаулыққа және осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағының талаптарына сәйкес тамақ өнімінің бетін өңдеуге арналған қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді, кейіннен ағынды сумен шайылады және кесу алдында кептіріледі.

130. Кисельдерді, компоттарды салқындату олар дайындалған ыдыстарда жабық түрде жүргізіледі.

131. Технологиялық қажеттілік кезінде гарнирлерді (макарон, ұн, жарма өнімдерін) жуу ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Картоп пюресін дайындау кезінде қайнатылған сүт қолданылады. Гарнирлерге қосылатын май, май алдын ала жылумен өңделеді.

132. Тағам, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында:

1) йодталған ас тұзы және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа да заттармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сұрыптағы бидай ұны пайдаланылады (егер дайын тамақ өнімінің тұтыну қасиеттері мен сапасы нашарламаса, оның жарамдылық мерзімі қысқартылмайды);

2) балалар тәулік бойы болатын ұйымдастырылған ұжымдардың ұйымдарында дайын тағамдарды жыл бойы "С" дәруменімен дәрумендеу жүргізіледі: бірінші тағамға – тікелей тарату алдында, компоттар – олар +15 °С аспайтын температураға дейін салқындағаннан кейін, оларды өткізу алдында, кисельде "С" дәруменінің ерітіндісі оны +30 °С-тан +35 °С-қа дейін салқындатқан кезде енгізіледі, кейіннен араластыру және өткізу температурасына дейін салқындату. "С" дәруменімен дәрумендеу: ерте жастағы балалар (3 жасқа дейін), мектепке дейінгі жастағы балалар (3 жастан 6 жасқа дейін) үшін – орташа тәуліктік қажеттіліктің 35% есебінен, мектеп жасындағы балалар (6 жастан және одан жоғары) үшін тәуліктік норма есебінен – 70 миллиграмм (бұдан әрі – мг), жасөспірімдер, ересектер үшін – 100 мг, деректерді объектінің есепке алу құжаттамасына енгізе отырып жүргізіледі. Дәруменделген тағамдар жылытылмайды.

Деректерді енгізу осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес "С-дәрумендеу" журналына жүргізіледі.

Дәрумендік сусындар тарату алдында берілген нұсқауларға сәйкес дайындалады. Тағамдарды дәрумендеудің орнына балаларға беру үшін мультидәруменді препараттарды қолдануға жол берілмейді.

Халықтың әртүрлі әлеуметтік топтары, ерлер мен әйелдердің әртүрлі жас ерекшелік топтары үшін дайын тағамдарды дәрумендеу тамақ тұтынудың ғылыми негізделген физиологиялық нормаларына, негізгі тамақ өнімдерін тұтынудың минималды ұтымды нормаларына сәйкес жүзеге асырылады.

133. Сүт өңдеу объектілері ұсақ өлшеп-орауда өндірген сүт өнімдері арнайы жылумен өңдеуге жатпайды.

Сусындар, оның ішінде ашыған сүт өнімдері дайындаушының тұтыну қаптамасында тікелей тарату алдында порцияланады немесе дайындаушының тұтыну қаптамасында таратуға беріледі.

134. Демалыс орындарында және көшелерде мангалларда, тандырларда, жаровняларда, қазандықтарда тамақ дайындауға мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталған кезде жол беріледі:

1) жартылай фабрикаттар стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалады;

2) сумен жабдықтау және суды бұру желілеріне қосылған үй-жай және (немесе) павильон (шатыр) болса, орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде – орталықтандырылмаған және (немесе) ауыз сумен жабдықтау және суды бұрудың дербес жүйелері, оның ішінде суды бұрудың дербес жүйесі пайдаланылады;

- 3) жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығы бар;
- 4) бір рет қолданылатын ыдыс және асхана аспаптары бар болады;
- 5) отын түрлері қолданылады: ағаш немесе дайын көмір, газ, электр;
- 6) қуыру тікелей сату алдында жүзеге асырылады;
- 7) персоналдың жеке гигиена қағидаларын сақтауы үшін жағдайлар болады;

8) пайдаланылған мүкәммал мен ораманы (ыдысты) жуу және дезинфекциялау демалыс орындарында және көшеде арнайы жабдықталған орын болмаған кезде стационарлық тамақтану объектісінде жүзеге асырылады.

135. Қоғамдық тамақтану өнімі оның сұранысы мен өткізілуіне қарай партиялармен дайындалады, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) әзірленген және бекітілген техникалық құжаттамаға, оның ішінде өнімді дайындаушы (тамақтану объектісінің басшысы немесе ол уәкілеттік берген тұлға) әзірлеген және бекіткен технологиялық картаға, техникалық-технологиялық картаға, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес дайындалады.

136. Тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақ дайындау кезінде:

1) оны дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулыққа, рецептураға) сәйкес дайындау қамтамасыз етіледі;

2) тоңазыту жабдығының тез мұздату камерасында немесе тоңазыту камерасында шынығу процесін жүзеге асырмай өндіріс технологиясы пайдаланылады;

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

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

5) қалпына келтірілген қоспаны дайындау өткізу шамасына қарай жүргізіледі;

б) дайындау сумен жабдықтау және суды бұру желілеріне қосылған тамақтану объектілерінде жүзеге асырылады, орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде – орталықтандырылмаған және (немесе) ауыз сумен жабдықтау және суды бұрудың дербес жүйелері, оның ішінде суды бұрудың дербес жүйесі пайдаланылады;

7) өткізу оны дайындау орындарында ғана жүзеге асырылады.

137. Қайта өңдеуден (өңдеуден), жылумен және (немесе) өзге де өңдеуден өтпеген жануарлардан алынатын қайта өңделмеген тамақ өнімдері (тағамдық балық өнімдерін, оның ішінде балық, су омыртқасыздары, су сүтқоректілері) бар дәстүрлі емес, ұлттық, шетелдік (жапон, қытай, мажарлар, корей, еуропа, әлемнің әртүрлі халықтары) тағамдарын дайындау және өткізу тамақ өнімі толық жұмсалғаннан кейін жеті күн бойы сақталатын, сәйкестігін бағалау

(растау) туралы оның қауіпсіздігін және ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізуді, таңбалануын және оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттаманы растайтын мәліметтердің (құжаттардың) міндетті түрде болған кезде, оны дайындау кезінде тамақ өнімінің қауіпсіздік рәсімдері сақталған кезде стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

Бдыс-аяқ сақтауға жатпайды және келушілердің тапсырысы бойынша таратар алдында дайындалады.

138. Салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) дайындау, тағамдарды дайындау және порциялау кезінде персонал тағамның әрбір түрі үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптарды пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптарды персонал жаңасына ауыстыруға тиіс.

139. Сақтау және тасымалдау шарттары болған және сақталған, пайдаланылатын жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімдері сақталған кезде, оларды толық дайындауды қамтамасыз ететін технологиялық жабдық болған кезде қызмет көрсету орнында жартылай фабрикаттардан тағам немесе аспаздық өнім дайындауға жол беріледі.

140. Тез мұздатылған дайын тағамдар өнімді дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін және таңбалауда көрсетілген сақтау шарттарын сақтай отырып сақталады. Мұздатылған дайын тағамдарды пайдалану алдында дефростерде немесе тоңазытқышта +5 °С температурада ерітіледі, бөлме температурасында ерітуге және оларды қайта мұздатуға жол берілмейді.

141. Салқындатылған күйдегі салқын тағамдардың жарамдылық мерзімі оларды дайындаған және толтырған кезден бастап бір сағаттан асырмай қамтамасыз етіледі.

Бөлшектеуді бастамас бұрын, қоғамдық тамақтану өнімдері, оның ішінде термиялық өңдеуден өткен және оны сатқанға дейін уақытша сақтауға арналған, сондай-ақ дайын тағамдар мен аспаздық өнімдерді буып-түйгеннен кейін бір сағаттан артық жеткізген кезде, тез салқындатылатын арнайы тоңазытқыш жабдықта бір сағат ішінде +1 С-тан кем емес және +5 С-тан аспайтын температураға дейін алдын ала тез салқындатылады.

Салқындатылған және пайдалануға дайын тағамдарды, оның ішінде салқын жеңіл тағамдар мен салаттарды және аспаздық өнімдерді порциялау ауа температурасы +15 °С-тан аспайтын үй-жайда немесе салқындатылатын жұмыс беті бар үстелдерде жүргізіледі. Ауа температурасы +15 °С-тан аспайтын үй-жай

немесе жұмыс беті салқындатылатын үстелдер болмаған кезде порциялау процесі 30 минуттан аспайтын уақыт ішінде жүзеге асырылады.

Дайын аспаздық өнімдер плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін қысқа толқынды пеште тарату алдында қыздыра отырып, тоңазытқыш жабдығына қойылады.

Изотермиялық қаптамадағы ыстық бірінші және екінші тағамдардың жарамдылық мерзімі (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда) үш сағаттан асырмай қамтамасыз етіледі.

142. Дайын тағамдарды тарату үшін таза, құрғақ асхана ыдыстары мен асхана аспаптары пайдаланылады.

Үлестірме мұқаммал дайын өнімнің (тағамның) әрбір түрі үшін көзделеді.

**1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға, өткізуге және кәдеге жаратуға қойылатын талаптар**

143. Тамақтану объектілеріндегі тамақ өнімдері қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың сәйкестігі туралы декларация) бар болған кезде өлшеп-оралады және Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Буып-түю қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 005/2011) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған қаптамада буып-түйіледі.

Қаптама оны қолдану бойынша таңбаға сәйкес тамақ өнімдерімен жанасу үшін пайдаланылады, берік, таза, құрғақ, бөтен иіссіз және тұтастығы бұзылмаған, арнайы бөлінген орында сақталады, оны еденде сақтауға жол берілмейді.

144. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді өлшеп-орау, тарату, буып-түю арнайы жабдықталған жұмыс аймақтарында немесе жеке үй-жайда жүзеге асырылады. Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді тасымалдау үшін ыстық күйінде таза изотермиялық қаптамаға (термостар, контейнерлер, сыйымдылықтар, қақпағы тығыз жабылатын ыдыс) салып, кейіннен көлік контейнерлеріне буып-түйеді, салқындатылған күйінде жабылатын қаптамаға (сыйымдылықтарға) буып-түйеді.

Тағамдарды буып-түю осы Санитариялық қағидалардың 141-тармағының талаптарын, сондай-ақ қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіруге дайындаушы бекіткен техникалық құжаттамада белгіленген рәсімдерді ескере отырып, дайындалғаннан кейін дереу жүргізіледі.

Буып-түю және буып-түю кезінде ыстық тағамдардың температурасы +85 °С-тан кем емес, салқындатылған тағамдардың температурасы өнім ішінде +8 °С-тан аспайды.

Қоғамдық тамақтанудың дайын өнімдерін тамақтану пункттеріне жеткізу буып-түйілгеннен кейін бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде қамтамасыз етіледі.

145. Ыстық тағамдарды (сорпалар, тұздықтар) өткізу кезінде тарату кезінде температура +75 °С-тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер – +65 °С-тан төмен емес, егер көрсетілген температурадан ерекшеленетін тағамдар мен сусындардың температурасы нормалау құжаттарында, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) техникалық құжаттамада айтылмаса. салқын сорпалар мен сусындар +14 °С-тан жоғары емес температурада ұсталады.

Ыстық және салқын тағамдарды, сусындарды тұтынушыға өткізу, өлшеп-орау, буып-түю кезінде дайындаушының техникалық құжаттамасында көрсетілгеннен өзгеше температура белгіленген, тарату және буып-түю кезінде дайындаушы белгілеген осындай тағамдар мен сусындардың температурасы сақталады және сақталады.

Тарату, өлшеп-орау (буып-түю) желісіндегі тағамдардың температурасын бақылау үшін тұтынушыға жылу әсерінің қаупін барынша азайту үшін термометрлер пайдаланылады.

146. Тамақтану объектілерінде тұтынушыға өткізу кезінде тарату орнында бірінші және екінші ыстық тағамдардың мармитте, ыстық плитада және (немесе) швед үстеліне арналған жылытылатын ыдыстарда – тұтыну алдында жылытуды талап ететін дайын тағамдарды дайындау кезінен бастап үш сағаттан аспайтын, не изотермиялық қаптамада - тарату температурасынан төмен болмайтын температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде, ыстық көкөніс тағамдарын – +75 °С төмен емес температурада екі сағаттан аспайтын уақытта болуы қамтамасыз етіледі.

Денсаулық сақтау объектілерінің ұйымдастырылған ұжымдары үшін және ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде тарату алдында жылытуды талап ететін дайын тағамдарды дайындау сәтінен бастап екі сағаттан аспайтын бірінші және екінші ыстық тағамдардың мармитте, ыстық плитада, изотермиялық қаптамада болуы қамтамасыз етіледі.

147. Тамақтану объектілерінде:

1) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізуге;

сондай-ақ аспаздық дүкендерде (бөлімдерде) тамақтану объектісін және сауда объектілерін сатуға;

денсаулық сақтау объектілерінің ұйымдастырылған ұжымдары үшін және ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін тарату алдында жылытуды талап ететін, дайындалған сәттен бастап үш сағаттан астам үлестіруде болған дайын тағамдарды өткізуге – тарату кезінде дайындалған сәттен бастап екі сағаттан астам уақыт болған дайын тағамдарды сатуға;

2) дайын тағамдарды алдыңғы күннен қалған қалдықтармен араластыруға, келесі күні дайын тағамдарды сатуға;

3) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін өткізуге;

4) салқын тағамдарды, гастрономиялық, кондитерлік өнімдерді және сусындарды порциялық түрде сату үшін салқындатылған сөреден (тоңазытқыш жабдығынан) тыс үлестіруге орналастыруға және белгіленген жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын бұза отырып өткізуге;

5) кейіннен басқа күндері өткізу үшін сатылмаған дайын тағамдарды, тез бұзылатын аспаздық өнімдерді мұздатуға;

6) тамақтану объектісінен тыс сатуға арналған салат өнімдерін, бірінші, екінші тағамдарды тұздықтармен (өсімдік майларын қоспағанда) толтыруға жол берілмейді. Тағамдарға арналған тұздықтар жеке тұтыну қаптамасында жеткізіледі;

7) тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға, дастархан жасауға, порциялауға және таратуға бөгде адамдарды, сондай-ақ қызметтің көрсетілген түрлеріне тағайындалған жауапты болып табылмайтын персоналды тартуға жол берілмейді.

148. Вакуум астындағы қаптама тек қана стационарлық тамақтану объектілерінде табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі азық-түлік (тамақ) шикізаты, дайындалатын, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге жататын, қоғамдық тамақтанудың меншікті өнімін дайындау кезінде өндірістік мақсаттар үшін пайдаланылатын шикі жартылай фабрикаттар үшін, осындай өнім үшін белгіленген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған жағдайда ғана пайдаланылады.

Қаптамада "вакууммен қапталған" деген тиісті ақпарат, тамақ өнімінің, оны дайындаушының атауы, дайындалған күні (тез бұзылатын өнім үшін – сағат, күні, айы), вакууммен буып-түю күні мен сағаты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері көрсетілген таңбалау заттаңбасы көзделеді.

149. Тұтынушылардың шығаруға тапсырыстары бойынша тамақтану объектілерінде, тұтынушылардың әкетуге (жеткізуге) тапсырыстары бойынша стационарлық тамақтану объектілерінен тыс сатылатын жартылай фабрикаттар, салқындатылған, мұздатылған және ыстық тағамдар, аспаздық өнімдер түріндегі

қоғамдық тамақтану өнімдері кейтеринг қызметтерін көрсету кезінде, тамақ дайындауға дейінгі тамақтану объектілерінде, аспаздық дүкендерде (бөлімдерде) оны тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдану жөніндегі таңбаға сәйкес бір рет пайдаланылатын тұтыну қаптамасына оралады.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерімен жанасуға арналған буып-түю материалдарын пайдалана отырып, таза көп айналымды тығыз жабылатын көліктік қаптамада (қақпағы бар гастрономиялық сыйымдылықтарда, изотермиялық контейнерлерде, сыйымдылықтарда, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерлерде, тоңазытқыш сөмкелерде, көп айналымды металл және полимер контейнерлерде, қақпағы бар жәшіктерде) жүргізіледі.

Әрбір тапсырыс тамақтану объектісінің есептік құжаттамасында қоғамдық тамақтану өнімінің атауын, дайындалған күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып тіркеледі.

150. Тұрақты тамақтану объектілерінен тыс сату үшін қоғамдық тамақтану өнімдерін босату кезінде әрбір буып-түю бірлігіне тамақ өнімдерінің атауы, тамақтану объектісінің атауы мен өндіріс мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау уақыты (сағаты) және күні, таратудың аяқталу уақыты, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары, жауапты тұлғаның тегі, аты әкесінің аты (бар болса) көрсетілген таңбалау затбелгісі бекітіледі немесе желімделеді, Кеден одағының "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімдері" техникалық регламентінде (КО ТР 022/2011) көзделген ақпаратты көрсете отырып, жауапты адамның тегі, аты және әкесінің, Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген, сондай-ақ өнімнің қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама ресімделеді.

Қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсетпей, тамақтану объектілерінен тыс қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу таңбалануы, қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, Одақтың сәйкестігі туралы декларация) болған кезде осындай өнімнің нақты түрлерінің тамақ өнімдеріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген және таңбалауда көрсетілген өткізу, сақтау шарттарын, жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып жүзеге асырылады.

Тамақтану объектілерінде дайындалатын және қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсету кезінде тапсырыс бойынша, оның ішінде тұтынушыға жеткізу, шығаруға өткізу, кейтеринг арқылы өткізілетін дайын тағамдарды,

сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді өткізу кезінде оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттардың (мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, Одақтың сәйкестігі туралы декларация) болуы және ұсынылуы талап етілмейді.

Тамақ объектілерінің аспаздық дүкендері (бөлімдері) және сауда объектілері арқылы қоғамдық тамақтану өнімдерін сақтау және халыққа өткізу кезінде жартылай фабрикаттар мен пайдалануға дайын аспаздық және кондитерлік өнімдерді бөлек сақтау және жіберу үшін жағдайлар жасалады.

151. Тамақтану объектілері өндірілетін және өткізілетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және оларды стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау шарттарын сақтауды қамтамасыз етеді.

Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру кезінде  $(4 \pm 2)$  °C температурада тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері егер көрсетілгеннен айырмашылығы болса, жарамдылық мерзімдері стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) өнімге арналған техникалық құжаттамада айтылмаған болса, осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшада айқындалған.

Тамақ өнімдерінің ұқсас жаңа түрлері, оның ішінде оларды дайындаудың жаңа технологиялық процестері бойынша өндірілгендер үшін осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшада көрсетілген жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын белгілеуге жол беріледі.

Осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшада ұсынылғаннан өзгеше (жарамдылық мерзімдерінен және (немесе) тамақ өнімдерінің ұқсас түрлері үшін сақтау температурасының шамасынан асатын) тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын, сондай-ақ көрсетілген 6-қосымшада аналогтары жоқ тамақ өнімдерінің жаңа түрлеріне жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын дайындаушы негіздейді және Кодекстің 46 және 47-баптарына, "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22673 болып тіркелген) талаптарына сәйкес айқындайды, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімге арналған техникалық құжаттамаға енгізіледі.

152. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу кезінде дайындаушы тұтынушыларға өнім туралы ақпаратты техникалық регламенттерге сәйкес,

оның ішінде негізгі рецептуралық компоненттердің құрамында тағамдық қоспалардың, аллергиялық қасиеттері бар компоненттердің бар-жоғы туралы көрсете отырып ұсынады.

Сатылатын қоғамдық тамақтану өнімдері туралы ақпарат тұтынушыларға әртүрлі тәсілдермен, оның ішінде мәзірге, баға белгілеріне, заттаңбаларға, ақпараттық парақтарға, тұтынушы тақтасына орналастыру арқылы жеткізіледі.

153. Дайындау дайындалған орында тұтыну үшін тамақтану объектілері жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану өнімдері (тамақтану объектісінің залында асхана ыдысында, оның ішінде бір рет қолданылатын, тарату желісінде немесе даяшылар арқылы не стационарлық емес тамақтану объектілері арқылы өткізу кезінде) таңбалануға жатпайды.

Өндірілген жерінен тыс сатылатын қоғамдық тамақтану өнімдері бар тұтыну және көліктік қаптама КО ТР 022/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес таңбаланады.

154. Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін, оның ішінде жарамдылық мерзімі өткен, халықтың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату (жою) және кәдеге жарату (жою) мүмкіндігі туралы шешім қабылдау КО ТР 021/2011 техникалық регламентіне және "Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысына сәйкес жүзеге асырылады.

Қоғамдық тамақтану өнімдері жарамдылық мерзімі өткеннен кейін кәдеге жаратылуға жатады.

**2-параграф. Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсетуді жүргізу кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар**

155. Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсету (кейтеринг) мынадай жағдайларда:

осы Санитариялық қағидаларға сәйкес пайдалануды жүзеге асыратын стационарлық тамақтану объектілерінде ғана дайындалған қоғамдық тамақтану өнімдерімен (тағамдармен, аспаздық өнімдермен) қамтамасыз ету (эпидемиялық маңыздылығы жоғары объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, эпидемиялық маңыздылығы елеусіз объект қызметінің (пайдаланылуының) басталғаны туралы хабарлама болған кезде), тамақтану объектілері осы Санитариялық қағидаларға сәйкес тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу

шарттарына қойылатын талаптарды қоса алғанда осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтаған жағдайда;

кейтерингті ұйымдастыру және қызмет көрсету процесінің қадағалануын қамтамасыз ету және кейтеринг кезеңдерінде жауапты адамдарды айқындау бойынша әзірленген, құжатпен ресімделген бекітілген ішкі рәсімдер бар болған жағдайда;

осы Санитариялық қағидаларға сәйкес өндірістік бақылауды жүзеге асырған жағдайда қамтамасыз етіледі.

156. Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде қатысушылардың бір мезгілде пайдалану қажеттілігін қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін ыдыс саны пайдаланылады. Асхана ыдыстары мен асхана аспаптары жиынтықтарының саны бір рет қолдануға арналған порциялар санына сәйкес көзделеді. Кейтеринг кезінде асхана ыдыстары мен асхана аспаптарының, шай және шыны ыдыстардың, ластанған немесе жарамсыз болып қалған кезде оларды ауыстыру мүмкіндігі үшін сусындарға арналған бір рет пайдаланылатын ыдыстардың қоры қамтамасыз етіледі.

157. Тамақтану объектілері кейтеринг кезінде тамақ өнімі бар контейнерлер мен арбаларды іс-шара басталғанға дейін кемінде үш сағат бұрын дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін ескере отырып жинақтауды бастайды.

Әрбір тапсырыс тамақтану объектісінің есептік құжаттамасында қоғамдық тамақтану өнімінің атауын, дайындалған күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып тіркеледі.

158. Тамақтану объектілерімен қоғамдық тамақтану өнімдерін кейтерингке жеткізу осы Санитариялық қағидалардың 149 және 150-тармақтарына сәйкес изотермиялық көліктік қаптамада (контейнерлерде), әрбір қаптама бірлігіне тамақ өнімінің атауы, тамақтану объектісінің атауы мен мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау күні мен сағаты, таратудың аяқталу уақыты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері, жауапты адамның тегі, аты және әкесінің аты (бар болса) ақпараты бар таңбалау жапсырмасы қоса беріліп немесе желімделіп жүзеге асырылады. Жапсырмалар іс-шара қызметінің соңына дейін сақталады.

159. Тамақ өнімдері, сусындар, тағамдар салынған тұтыну қаптамаларын ашу, сондай-ақ тағамдарды порциялау, аспаздық өнімдерді таратуға дайындау іс-шара өткізілетін жерде тікелей орналасқан бөлінген жеке үй-жайда және (немесе) бөлінген аймақта жүргізіледі.

Кейтеринг кезінде өнімді дайындаушы белгілеген және таңбалауда көрсетілген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі.

160. Кейтерингтік қызметтер көрсететін тамақтану объектілерінде дайындалатын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау қамтамасыз етіледі: осы Санитариялық қағидалардың 291-тармағына сәйкес кейтерингке арналған дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан тәуліктік сынама алынады және сақталады.

**3-параграф. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

161. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалар мен нормалау құжаттарының талаптарын сақтау қамтамасыз етіледі.

Ұйымдастырылған ұжымдарды тамақтану ұйымдастыратын ұйымда мәзір әзірленеді, оны Ұйым басшысы бекітеді.

Тамақтану объектісі (кәсіпкерлік субъектісін қоса алғанда) ұйымдастырылған ұжымдарда тамақтандыруды ұйымдастыруға тартылған кезде, мәзірді тамақтандыру объектісінің басшысы (кәсіпкерлік субъектісі) бекітеді, оны тамақтану ұйымдастырылатын ұйымның басшысы келіседі.

162. Құрылыс алаңдарын қоспағанда, ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде кемінде екі апта кезеңге (ұйымдастыру режимін ескере отырып) мәзір жасалады. Мәзір тамақтану объектісінің түрін, үй-жайлар жиынтығын және тоңазытқыш және технологиялық жабдықтармен жарақтандыруды, ұйымдастырылған ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жас ерекшелігіне қарай физиологиялық қажеттіліктерді, еңбек жағдайларын, сондай-ақ өңірде өндірілетін ұлттық дәстүрлер мен отандық өнімнің түр-түрін, дұрыс тамақтану рационын қалыптастыруды ескере отырып әзірленеді.

**Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балалардың сауықтыру және санаторий объектілерінде перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) дұрыс, теңгерімді екі апталық мәзір жасалады.** Балаларға арналған шатыр (киіз үй) үлгісіндегі балаларды сауықтыру объектілерінде күнтізбелік 7 (жеті) күнге дейінгі кезеңге мәзір әзірленеді.

Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында дәруменді-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

163. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде шығарылатын тамақ өнімдерінің мәзірі мен ассортименті ұйымдастырылған ұжым контингентінің әрбір жас ерекшелік тобы

үшін тиісті контингенттің жас ерекшелік физиологиялық ерекшеліктеріне және қажеттіліктеріне, ұйымдастырылған ұжымдардың белгілі бір санаттары үшін тамақтанудың заттай нормаларына сәйкес жасалады.

Мәзірде ұйымдасқан ұжымдардың белгілі бір санаттары үшін бекітілген тамақтанудың заттай нормалары болмаған жағдайда тұтынушыға таңдау бере отырып және оның талабы бойынша тамақтану мен қызмет көрсетуді ұйымдастырудың нысаны ретінде "швед үстелі" жүйесін қолдану кезінде атауы бірдей тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде және келесі күнтізбелік екі күнде қайталауға жол берілмейді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы мен күнделікті ас мәзірін жасау бекітілген перспективалы ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Ұйымдастырылған ұжымдарды тамақтандыру бекітілген мәзірге сәйкес жүзеге асырылады.

Тамақ өнімдерінің, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың бір түрін олар болмаған кезде ауыстыру химиялық құрамы мен пайдаланылатын тамақтану рационының тағамдық құндылығы сақталған кезде, ұйымдастырылған ұжымдардың белгілі бір топтары үшін алмастырудың заттай нормаларына, тамақ өнімдерін ауыстыру кестелеріне сәйкес химиялық құрамы бойынша тең бағалы тамақ өнімдерінің, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың өзге түрлеріне жүргізіледі.

Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде тамақ өнімдерін граммен (нетто) ауыстыру осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 2-кестесіне сәйкес жүргізіледі.

164. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде күн сайын тарату мәзірі жасалады, онда тамақ алатын адамдардың саны, тағамның шығын (салмағын) граммен көрсете отырып, әрбір тамақ ішуге арналған тағамдардың тізбесі, сондай-ақ әрбір тағам бойынша тамақ өнімдерінің шығымы ("брутто" массасында) көрсетіледі.

Білім беру ұйымдарында жас ерекшеліктеріне байланысты тағамның массалық порциясы (граммен) осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшадағы 1-кестеде, мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде балалардың жас ерекшеліктеріне байланысты тағамның массалық порциясы (граммен) 2-кестеде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде жас ерекшеліктеріне байланысты тағамның массалық порциясы (граммен) 3-кестеде көрсетілген.

Балаларды сауықтыру объектілеріндегі тамақ өнімдерінің жиынтығы күніне бір балаға ("брутто" массасында) осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 4-кестесінде ұсынылған.

165. Тарату мәзірін жасау кезінде әрбір контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтанудың заттай нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, тағамдардың үлес салмағы (нетто) сақталады.

**Білім беру және тәрбиелеу объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.**

Санаторийлердегі, денсаулық сақтау объектілердегі тамақтану нормалары "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес қабылданады.

Ұйымдастырылған ұжымдар үшін тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген. Тағамдық құндылығы (оның ішінде энергетикалық құндылығы (құнарлылығы) және тамақтану рационының химиялық құрамы күнтізбелік 10 күнде кемінде бір рет, сондай-ақ тамақ өнімдері мен тағамдарды ауыстыру күндері айқындалады.

166. Ұйымдастырылған ұжымдармен (санаторийлік және сауықтыру объектілерін қоса алғанда) ұйымдарда (объектілерде) емдік-профилактикалық тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақтану рационы алуан түрлі және химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, оның теңгерімділігі бойынша емдік мақсаттарға сәйкес қамтамасыз етіледі.

167. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде күн сайын тарату алдында осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаның 2-кестесіне сәйкес нысан бойынша журналға: тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерінің сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі және дәмі бойынша; жартылай фабрикаттардың сыртқы түрі, консистенциясы, түсі және иісі бойынша жазбалар енгізе отырып, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізіледі.

Білім беру объектілерінің, мектепке дейінгі ұйымдардың, балалар үйлерінің ас блоктарында, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде ұйымның

медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді.

Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамы медицина қызметкерін, әкімшілікті, өндіріс меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен айқындалады.

Түсті металлургия және тау-кен өнеркәсібі объектілерінде дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды, олардың температурасын құрамында өндіріс меңгерушісі мен шахта комитетінің өкілі бар асханадағы бракераж комиссиясы тексереді. Бракераж нәтижелері қаптамаланған тағамның температурасы мен қаптамаланған уақыты міндетті түрде көрсетіле отырып, нөмірленген және шахта әкімшілігі растаған журналға жазылады.

Органолептикалық бағалау нәтижесі дайын тамақ өнімдерін өткізуге тыйым салу себептері, тамақ өнімдерін есептен шығару, қайтару, жауапты сақтауға қабылдау фактілері көрсетіле отырып тіркеледі.

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізе отырып, олардың сапасын бақылау рәсімдерін дайындаушы тамақтану объектісін өндірістік бақылау бағдарламасында бекітеді.

Тамақ өнімдерін дайындау технологиясы бұзылған кезде, сондай-ақ дайын болмаған кезде тағам, аспаздық өнім анықталған кемшіліктер жойылғанға дейін беруге жіберілмейді.

168. Барлық өндірістік объектілердің жұмыс істеушілері ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

4-параграф. Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

169. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, кара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер мен қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс етін күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей қосады. Бір рет тамақтануды ұйымдастыру кезінде (балалар мен жасөспірімдердің ұйымда болу ұзақтығына байланысты) рационға етті және сүтті қосу балықты және құс етін күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей қосуды есепке ала отырып жүзеге асырылады.

170. Таңғы ас ыстық тағамнан (бірінші немесе екінші) және ыстық сусыннан, жұмыртқадан, сары май немесе ірімшік қосылған бутербродтан тұрады. Екінші таңғы асқа шырындар, жемістер көзделеді.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс етінен) және үшінші тағам (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 8-бабына сәйкес рұқсат етілген тоқашпен немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, сүт қышқылы өнімі, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе сүт қышқылы өнімі, тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

171. Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде тамақ ішу арасындағы аралық 3,5-4 сағаттан аспайды.

172. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақ өнімінде көрсетілген оның қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру объектілерінің оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген, өсімдіктен алынған азық-түлік шикізаты пайдаланылады.

173. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік ұй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік ұй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға болмайды.

174. Сусындарды құю тікелей тарату алдында тұтынушының қаптамасына (ыдысына) (оның ішінде стақандар, бокалдар) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға болмайды.

175. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымның білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

176. Балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде балаларды тамақтандыру кемінде бес рет, қосымша екінші таңғы аспен немесе кешкі аспен, тамақтану арасындағы аралық 4 сағаттан аспайтындай етіп көзделеді. Ас арасындағы аралықта ас мәзіріне тамақтану рационы мен нормасын сақтай отырып, қымыз немесе қышқыл сүт өнімін қосу арқылы тамақтандыруды ұйымдастыру көзделеді.

177. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің, мектепке дейінгі ұйымдардың, балалар үйлерінің, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінің тамақтану объектілерінде:

1) мыналарды:

қатық, сүзбе, айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде – қалуа, мармелад, пастила);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

күрделі (төрт компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

окрошканы;

саңырауқұлақтарды;

өнеркәсіптік емес дайындалған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, пиццалар, нагетстер, чипсілер (чипсондар), дәмдік қоспалары бар тұздалған қытырлақ нанды;

ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

тізбесі тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын, 021/2011 КОТР техникалық регламентінің 8-бабында және Одақтың техникалық регламенттерінде айқындалған тамақ өнімін;

осы Санитариялық қағидалардың 97-тармағында көрсетілген тамақ өнімін;

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

йодталмаған тұзды және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

178. Жоғары оқу орындарын және жоғары оқу орнынан (ЖОО) кейінгі ұйымдарды қоспағанда, білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде өткізуге арналған аппараттарды орнатуға болмайды.

179. Білім беру объектілерінде, балалардың мектепке дейінгі ұйымдарында, рұқсат етілмейді.

**5-параграф. Шатырлы (киіз үй) үлгідегі балаларды сауықтыру объектілерінің ұйымдастырылған ұжымдары үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

180. Шатырлы (киіз үй) үлгідегі балаларды сауықтыру объектілерінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруға тамақтандыруды ұйымдастырудың мынадай түрлері кіреді:

- 1) жақын маңдағы тамақтану объектісінде тамақтану;
- 2) (стационарлық тамақтану объектісінен) тасымалданатын ыстық тамақ;
- 3) дала асханасын пайдаланып тамақ дайындау;
- 4) ас блогында тамақ дайындау;
- 5) отқа тамақ пісіру.

Тағам әрбір тамақтануға дайындалады.

181. Шатырлы (киіз үй) үлгідегі балаларды сауықтыру объектілерінің (бұдан әрі – шатырлы (киіз үй) үлгідегі БСО) аумағында тамақтануды ұйымдастыру түріне қарамастан, тамақтануды ұйымдастыру аймағы (асүй) бөлінеді, онда тамақ өнімдерін сақтауға арналған орын, тамақ дайындау орны (азық-түлік (тамақ) шикізатын өңдеу мен дайындауды, нан турауды қоса алғанда), асхана және асүй ыдыстарын (мүкәммалды) жууға арналған орын, ошаққа арналған орын немесе далалық асүй, тамақ ішуге арналған орын, қол жууға арналған орын көзделеді.

182. Тамақ дайындауға және тамақтануға арналған орындар қалқаның (тенттің) астында немесе атмосфералық жауын-шашыннан және шаңнан қорғау үшін осы мақсаттарға арнайы бейімделген шатырларда (киіз үйлерде) жабдықталады. Тамақ ішуге арналған орын үстелдермен, отырғыштармен (орындықтармен) жабдықталады.

183. Далалық ас үйді қоса алғанда (оны пайдалану кезінде), тамақ дайындау орнында дайындалатын тамақ өнімдерінің әзірленген және бекітілген ассортименттік тізбесін дайындауды қамтамасыз ететін технологиялық жабдық көзделеді.

184. Тамақ дайындау орнында шикі және дайын тамақ өнімдерін бөлек өңдеуге арналған, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді жабыны бар бөлшектеу үстелдері (кемінде екеу) орнатылады.

185. Азық-түлік (тамақ) шикізаты және тұтынуға дайын тамақ өнімдері үшін бөлек бөлшектеу мүкәммалы (таңбаланған) және асүй ыдысы (таңбаланған) пайдаланылады. Дайын және шикі өнімге арналған бөлшектеу мүкәммалы жеке өңделіп, сақталады.

186. Асхана ыдыстарын жуу асүй ыдыстарынан бөлек жүргізіледі. Асүй, асхана ыдыстарын және бөлшектеу мүкәммалын жуу үшін жеке таңбаланған сыйымдылықтар бөлінеді және олар мақсаты бойынша пайдаланылады.

187. Ыстық тамақ өнімдерін қоса алғанда, оларды қолдану жөніндегі таңбалауға сәйкес тамақ өнімдерімен жанасуға арналған және рұқсат етілген материалдардан жасалған асхана және асүй ыдыстары, бір рет пайдаланылатын мүкәммал қолданылады. Бір рет қолданылатын ыдыс қайта пайдаланылмайды.

188. Шатырлы (киіз үй) үлгідегі БСО-да оның барлық қатысушыларын бір мезгілде тамақтандыруды қамтамасыз ететін асхана және шай ыдыстары, асхана аспаптары жиынтықтарының саны (тамақты топтар бойынша бөлек дайындаған кезде – топтың барлық мүшелерін бір мезгілде тамақтандыру) көзделеді.

189. Тамақ дайындау кезінде тамақтануға жауапты адамдардың болуы көзделеді.

190. Тағамдар мен аспаздық бұйымдарды стационарлық тамақтану объектісінен ыстық күйінде жеткізу таза изотермиялық қаптамада (оның ішінде термостар, контейнерлер, сыйымдылықтар, қақпақтары тығыз жабылатын ыдыс), салқындатылған күйінде – кейіннен көп айналымды тығыз жабылатын таза көліктік қаптамаға – көліктік контейнерлерге (оның ішінде қақпағы бар гастрономиялық сыйымдылықтар, изотермиялық контейнерлер, сыйымдылықтар, бокстар, термоконтейнерлер, тоңазытқыш-сөмкелер, көп айналымды металл және полимерлі контейнерлер, қақпағы бар жәшіктер) қаптамаланып, жабылатын қаптамаға (сыйымдылықтарға) қаптамаланып қамтамасыз етіледі.

191. Дайын тағамдар мен аспаздық өнімдер тарату температурасынан төмен емес температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде изотермиялық, көліктік қаптамада болады.

192. Дайын тағамды изотермиялық, көліктік қаптамада жеткізу қаптамалаудан кейін бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде қамтамасыз етіледі.

Тағам дайындалған сәттен бастап екі сағаттан кешіктірілмей сатылады. Дайын тағамдар жылытылмайды.

193. Саяхатқа арналған тамақ өнімдерінің үлгілік жиынтығы:

1) қара және ақ нан немесе кептірілген нан, печенье, кепкен тоқаштар, галеттер, қытырлақ нан;

2) жарма, макарон өнімдері, дайын ботқа концентраттары немесе пакеттердегі сорпа концентраттары;

3) қорытылған сары май, өсімдік майы;

4) өнеркәсіптік дайындалған ет консервілері;

5) дайындаушының өнеркәсіптік қаптамасындағы қант, кәмпіттер, шоколад, бал;

6) май қосылған және (немесе) табиғи өнеркәсіптік дайындалған балық консервілері;

7) жас көкөністер немесе құрғақ көкөністер;

8) құрғақ сүт, құрғақ кілегей немесе қоюландырылған, консервіленген сүт;

9) қатты немесе жартылай қатты сұрыптағы ірімшіктер;

10) жаңа піскен жемістер, кептірілген жемістер, жаңғақтар;

11) өнеркәсіптік дайындалған қаптамаланған ауыз су (ыдысқа өлшеп-оралған), шырындар, шай, какао-ұнтақ.

**6-параграф. Денсаулық сақтау объектілеріндегі ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

194. Дайын тамақты аурухананың буфет бөлімшелеріне жеткізу үшін таңбаланған (тамақ өніміне арналған) термостар немесе қақпақтары жабылатын ыдыс пайдаланылады. Тасымалдау арнайы арбалардың көмегімен жүзеге асырылады.

195. Дайын тамақты таратуды буфетшілер және таңбаланған халаттар киген бөлімшенің кезекші мейіргерлері жүргізеді.

Бөлімшенің палаталарын және өзге де үй-жайларын жинаумен айналысатын техникалық персонал тамақ таратуға тартылмайды.

196. Тамақ таратуды бақылауды тағайындалған диетаға сәйкес аға мейіргер жүзеге асырады.

197. Буфет бөлімшелерінде:

1) тамақ таратуға және ыдыс жууға арналған екі үй-жай;

2) жуу ванналарына су өткізілген резервтік су ысытқыштар көзделеді.

198. Инфекциялық, тері-венерологиялық, туберкулезге қарсы ұйымдардың (бөлімшелердің) буфеттерінде, эпидемиологиялық көрсетімдер бойынша өзге бейіндегі бөлімшелерде:

1) ыдысты тамақ ішкеннен кейін буфетте бөлек үстелде жинайды, тамақ қалдықтарынан босатады, зарарсыздандырады, жуады және кептіреді. Зарарсыздандыру химиялық (дезинфекциялау құралдары ерітіндісімен, оның ішінде ыдыс жуатын машинада) немесе термиялық (қайнату, ауа стерилизаторында өңдеу) тәсілмен жүргізіледі;

2) тамақ қалдықтарын қақпағы бар арнайы таңбаланған бакқа тастайды және беске бір арақатынасында (экспозициясы бір сағат) құрғақ дезинфекциялық құралды себу әдісімен тиісті инфекцияға арналған режим бойынша зарарсыздандырады. Пайдаланылған ыдысқа арналған үстел, щеткалар, ысқыштар әрбір қолданудан кейін дезинфекцияланады. Үстелдер мен ыдысты жууға арналған шүберекті дезинфекциялық ерітіндіге батыру арқылы зарарсыздандырады, шаяды және кептіреді.

199. Балаларға арналған құрғақ сүт қоспаларының қаптамасы ашылғаннан кейін ашылу күні және уақыты көрсетіле отырып таңбаланады және "қаптамасын ашқаннан кейін сақтау" делініп қаптамасында көрсетілген жағдайда және мерзімде сақталады. Қоспаларды араластыру стерильді ыдыс пайдаланылып жүзеге асырылады. Дайын сүт қоспалары дайындаушының құжаттарына сәйкес тасымалданады, қолданылады, сақталады және таратылып беріледі.

**7-параграф. Өнеркәсіп объектілеріндегі ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

200. Шахталардың, разрездердің және байыту фабрикаларының қосалқы ғимараттарында жұмыс істеушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру үшін асханалар немесе ыстық тағам мен сусындар бар буфеттер, сондай-ақ тамақ пен сусындарды дайындауға, жеке қаптамада (оның ішінде термостарда, пакеттерде) өлшеп-орауға және беруге арналған үй-жайлар көзделеді.

201. Асханадан 600 м-ден алыс болғанда жерасты учаскелерінің және ашық кен шығарылатын жерлердің тау-кен жұмысшылары үшін қысқа уақыт демалуға арналған үй-жайларда осы Санитариялық қағидалардың 68-тармағына сәйкес қосымша тамақ ішетін пункт (үй-жай) жабдықталады.

202. Жерасты тамақтану пункттері болған кезде түскі астар жерүсті асханада дайындалады және осы Санитариялық қағидалардың 144-тармағына сәйкес дайындалғаннан кейін дереу термостарға салынады.

203. Қосалқы ғимараттарда жұмысшыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жерасты тау-кен жұмыстары учаскелерінде және ашық әзірлемелерде тамақ дайындайтын, ыстық тағамды таза изтермиялық қаптамада (оның ішінде термостарға, жеке пакеттерде) беру үшін өлшеп-орайтын үй-жай көзделеді.

Сондай-ақ сыйымдылықтарды, оның ішінде флягаларды қабылдау, жуу және дезинфекциялау, су мен сусындарды дайындау, сыйымдылықтарды (флягаларды) сақтау, беру және толтыру бөлімшелері (учаскелері, аймақтары) бар ауыз су мен сусындарды дайындауға және беруге арналған үй-жайлар көзделеді.

204. Жерасты қазбаларындағы тамақтану пункттері жақын жатқан лавалар мен даярлаушы учаскелер шахтерларын ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

205. Жеке ("өзімен әкелген") порцияларды пайдаланып, жерасты жағдайларында тамақтану тамақ өнімін сақтау, тамақ ішу алдында жеке гигиенаны сақтау (қолды жуу), сондай-ақ қалдықтарды жинау және жою үшін жағдайлар жасалатын, арнайы бөлінген және жабдықталған орындарда жүзеге асырылады.

206. Жұмыстың соңында жоғарыға: санитариялық өңдеу үшін термостағы тамақ қалдықтары, көліктік қаптамада пайдаланылған асханалық ыдыстар мен аспаптар (оны ішінде пилоттық полиэтиленді қаптарда), полиэтиленді қаптардағы таратушылардың арнайы киімдері жіберіледі.

207. Тамақтану үстелдерін жинау тамақ ішіп болғаннан кейін бірден жүргізіледі.

208. Асхана әкімшілігі барлық тамақтану пункттерін:

1) тамақ тарататын әрбір жұмысшыны арнайы киіммен (оның ішінде күртка немесе халат, жеңқап, бас киім);

2) қағаз сулықтармен;

3) қолду жууға, сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдармен, киімнен көмір шаңын сілкуге арналған құралдармен (мысалы сыпыртқылармен) қамтамасыз етеді.

209. Базалық асханада жерасты тамақтануға арналған түскі астар әрбір ауысымға бөлек дайындалады және дайындалған соң тез арада изотермиялық қаптамаға (оның ішінде термосқа) салынады.

210. Тамақты тарату алдында таратушы қолын сабынмен және щеткамен жуады, арнайы киімді (халат және қалпақ) киеді, тамақты беру кезінде арнайы мүкәммалды пайдаланады.

211. Жер астында тамақтануға арналған ыдыстар мен мүкәммал базалық асханада жеке шкафтарда арнайы қақпағы бар жәшіктерде немесе сөрелерде, термостар – ашық, түбімен төңкерілген күйінде сақталады.

212. Жер астында тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақты өткізу мерзімдері, тағамдардың температурасы сақталады.

213. Жер астында тамақтану үшін ыстық тамақты тасымалдау тамақ өнімдерімен жанасуға арналған изотермиялық қаптамада, оның ішінде

сыйымдылығы 6-24 литр термоконтейнерлермен жүзеге асырылады. Жұмыс ерекшелігін ескере отырып, термоконтейнерлерді шахтадағы тамақтану пунктіне жеткізуді ұйымдастыруды шахта бастықтары айқындайды. Сондай-ақ термоконтейнерлерді арнайы вагонеткаларда жеткізуге рұқсат етіледі.

**8-параграф. Мұнай өндіру өнеркәсібі объектілеріндегі (мұнай операцияларын жүзеге асыратын объектілер мен құрылыстардағы, сондай-ақ мұнай операцияларымен байланысты өзге де теңіз құрылыстарындағы) ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

214. Бір адамға арналған тамақ өнімінің тәуліктік шығыс нормасы және азық-түлік қоймаларының ауданы осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес келеді.

215. Мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру кезінде осы Санитариялық қағидалардың 97-тармағында көзделген тамақ өнімін қабылдау, пайдалану (қолдану), сақтау, тасымалдау және өндіру (дайындау) кезіндегі шектеулер ескеріледі. Мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында екінші санаттағы субөнімдерді, қаннан және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды қабылдауға рұқсат етілмейді. Ішек-қарны тазартылған құс қабылданады.

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

216. Тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтау қамтамасыз етіледі.

217. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде ауыз су қауіпсіздігі талаптарына жауап беретін суды үздіксіз жеткізу және пайдалану қамтамасыз етіледі, сарқынды суларды шығару, ауыз суға арналған сыйымдылықтар мен сарқынды суларға арналған сыйымдылықтарды жуу және дезинфекциялау жүзеге асырылады.

Әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттарды және (немесе) өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген дайын тамақ өнімдерін пайдалана отырып, дайындауға дейінгі түрі бойынша жұмыс істейтін, шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдысты және бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдаланатын, асүй ыдысы мен көп рет пайдаланылатын мұкамалды пайдаланбайтын стационарлық тамақтану объектілерінде жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің, осы Санитариялық қағидалардың 25-тармағына сәйкес өнеркәсіптік дайындалған қапталған ауыз суды пайдалану шартымен жуу ванналарын, тері антисептиктерін, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптарды, бір рет қолданылатын сулықтарды, қағаз сүлгілерді, персоналдың

жеке гигиенаны сақтауы және персоналдың жеке және өндірістік гигиена қағидаларын сақтауы үшін жағдайлар болған кезде жууға болады.

Мамандандырылған технологиялық жабдықты өңдеу пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көзделген рәсімдер мен кезеңділікке сәйкес, бірақ жеті күнде кемінде бір рет, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, стационарлық тамақтану объектілерінде қамтамасыз етіледі.

218. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау):

1) сақталуы мен тасымалдануы осындай тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау шарттарына сәйкес жүзеге асырылатын стационарлық тамақтану объектілерінде, нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде әзірлігі жоғары деңгейдегі жартылай фабрикаттарды, тағамдар мен аспаздық өнімдерді;

2) тез бұзылатын тамақ өнімдерін, сусындарды, балмұздақты сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығын;

3) орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйелеріне қосу болмаған кезде ыстық сусындар мен жылдам дайындалатын дайын тағамдарды дайындау үшін тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде дайындалған буып-түйілген ауыз суды;

4) келушілерге арналған бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдалану арқылы жүзеге асырылады.

Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын ғана уақытша сақтау қамтамасыз етіледі.

219. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілері:

1) тамақтану объектісінің меншікті өнімін, сондай-ақ нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде өндірілген дайын тамақ өнімін;

2) стационарлық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде өндірілген, дайындаушының жылу аспаздық өңдеуді қамтамасыз ететін тұтыну қаптамасындағы әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттардан жасалған аспаздық өнімдерді өндіруді (дайындауды), өткізуді және тұтынуды ұйымдастыруды жүзеге асырады.

220. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау және (немесе) өткізу үшін автоматтарды (аппараттарды) (бұдан әрі – аппарат) және сусындарды:

1) қоғамдық тамақтану өнімдерін: ыстық сусындарды, бірінші және екінші ыстық тағамдарды, жұмсақ балмұздақты және қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін дайындаушының қаптамасындағы қолдануға дайын түрлі тамақ компоненттерін және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын өнімдерді;

2) оларды дайындауға арналған құрылғылармен (мысалы, ыстық сусындар, кофе, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, пицца, қант мақтасы, поп-корн, чипстер) жабдықталған, тікелей аппарат беру құрылғысындағы компоненттерден дайындалатын жылдам дайындалатын тамақ өнімдерін (жартылай фабрикаттар);

3) даналап буып-түйілген, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдерін (оның ішінде салқындатылған сусындарды, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдерін) дайындау бойынша аппараттарды пайдалану көзделеді.

221. Тамақ өнімдерін аппараттар арқылы сақтау, өндіру (дайындау) және өткізу осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулығына, рецептурасына) сәйкес жүзеге асырылады.

Аппараттар қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өңделеді.

222. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде бір жұмыс күні ішінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға, жеке және арнайы киімдерді, жеке заттарды сақтауға, тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) уақытша сақтауға арналған орын айқындалады. Қаптаманы (ыдысты), тұтыну қалдықтарын іргелес аумақта сақтауға жол берілмейді.

223. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектісінің персоналы:

1) тамақтану объектісін, іргелес аумақты таза ұстауды, күнделікті жинау және ластануына қарай жүргізуді;

2) өндірісте пайдаланылатын және өткізілетін тамақ өніміне оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттардың, осы Санитариялық қағидалардың 5-тарауына сәйкес қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттардың болуын;

3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін бақылауды, тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау, тасымалдау және өткізу шарттарын сақтауды;

4) тамақ өнімдерін босату кезінде мүкамалдың болуы және пайдаланылуын;

5) тамақ өнімдерін ластанудан, бүлінуден және оған бөгде заттар мен заттардың түсуінен қорғауды;

б) таза арнайы киімнің болуын және пайдаланылуын;

7) осы Санитариялық қағидалардың 8-тарауына сәйкес жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлардың болуын, сондай-ақ жеке гигиена қағидаларын сақтауды;

8) өзімен бірге медициналық тексеруден өткені, гигиеналық оқуы және жұмысқа жіберілгені туралы белгілері бар жеке медициналық кітапшасының болуын;

9) жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге жататын тұтыну қалдықтарын жинауға арналған жабылатын таңбаланған сыйымдылықтардың (жинағыштардың) болуын, қалдықтарды толуына қарай жоюды қамтамасыз етеді.

**10-параграф. Жолаушылар вагондарының қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар**

224. Мейрамхана вагоны үй-жайларының жиынтығына: асүй бөлімшесі, асүй ыдыстарын жуу бөлмесі, асхана ыдыстарын жуу бөлмесі, ыдыстарды және асхана мүкәммалын сақтауға арналған шкаф, тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар немесе арнайы бөлінген орындар, ас ішетін залдар кіреді.

225. Буфет вагоны үй-жайларының жиынтығына: асүй бөлімшесі (тек жартылай фабрикаттар және дайындық деңгейі жоғары тез мұздатылған аспаздық өнімдер пайдаланылады), асхана ыдыстарын жуу бөлмесі, сервиз бөлмесі, тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар, бар үстелшесі кіреді.

226. Бар вагонында: витриналары, шкафтары, сөрелері бар бар үстелшесі, тоңазыту жабдығы (шкафтар, сату үстелі, витриналар), аспаптары бар бір рет қолданылатын ыдыстар, келушілерге арналған бекітілген үстелдер және жартылай жұмсақ арқасы бар орындықтар, педальды қақпағы және тамақ қалдықтарына арналған полиэтилен қаптары бар қоқыс жинағыш, жинау мүкәммалы көзделеді.

227. Шикі өніммен және (немесе) жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін мейрамхана вагонының немесе буфет вагонының асүйі үшін мынадай технологиялық жабдық: бұқтыру пеш шкафы бар плита, дайын тағамды жылытуға арналған жылу шкафы, өте жоғары жиіліктегі (бұдан әрі – ӨЖЖ) пеш немесе конвекциялық (термобумен жиынтықталған) пеш, тоңазыту шкафтары, шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер, дастарқан жаюға арналған үстел (асүй мен сервизтік арасында), асүй ыдыстарын жууға арналған екі секциялы жуу ванна, тамақ өнімдеріне арналған жуу ванна, мұздатылған тамақ өнімдерін ерітуге арналған шкаф (конвекциялық пештер болмаған жағдайда), дәмдеуіштерге арналған шкаф, кептіретін шкаф және ыдыстар мен асүй мүкәммалын сақтауға арналған шкаф, қақпағы және полиэтиленді қапшығы

бар тамақ қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш, өндірістік үстелдердің үстіне ілінетін қабырға желдеткіштері көзделеді.

228. Мейрамхана вагонындағы, бар вагонындағы, буфет вагонындағы (буфет купесіндегі) жарақтандыру пунктінде:

1) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып үй-жайларды ылғалды жинау;

2) ауыз су құю;

3) ағымдағы жөндеу және техникалық қызмет көрсету;

4) қатты және жұмсақ мүкәммалды, ыдыстарды тиеу;

5) азық-түлік (тамақ) шикізаттарын және өзге де тамақ өнімдерін тиеу жүргізіледі.

229. Мейрамхана вагонының, бар вагонының, буфет вагонының (буфет купесінің) суын ағызу, сумен жабдықтау жүйесін жуып-шаю және дезинфекциялау тоқсан сайын, жөндеу кезінде және эпидемиологиялық көрсетімдер бойынша атқарылған жұмыс актісі сақтала отырып жүргізіледі.

230. Жолаушылар пойызының қоғамдық тамақтану пунктінің өндірістік және тұрмыстық үй-жайлары өзге мақсаттарда пайдаланылмайды.

231. Түскі ас ішетін зал бекітілген үстелдермен, қаптамасы ылғалды жинау және дезинфекциялау үшін төзімді материалдардан жасалған жартылай жұмсақ орындықтармен жабдыкталады. Үстелдердің периметрі бойынша ернеуінің биіктігі кемінде 5 мм болатын жиегі болады.

232. Үй-жайларды ағымдағы жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ластануына қарай, бірақ 24 сағат ішінде екі реттен сиретпей жүргізіледі.

233. Жолаушылар пойызының қоғамдық тамақтану пунктінде плита периметрі бойынша ернеумен және ішке сору шатыры бар ауа бүркенішімен жабдыкталады.

234. Мейрамхана вагонның ас блогында мынадай өндірістік жабдықтар:

1) бұқтыру шкафы бар плита;

2) конвекциялық (термобумен жиынтықталған) пеш;

3) тоңазыту жабдығы (шкафтар, витриналар, сөрелер, камералар);

4) шикі және дайын тамақ өнімдеріне арналған өндірістік үстелдер;

5) дастарқан жаюға арналған үстел;

6) дәмдеуіштерге, ыдыстарды және асүй мүкәммалын сақтауға арналған шкафтар, кептіргіш;

7) қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар тамақ қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш орнатылады.

235. Қатты мұздатылған дайын өнімді пайдаланған кезде төмен температурадағы тоңазыту жабдығы қосымша көзделеді.

236. Ас блогында көкөністерді қысқа уақыт сақтауға және өңдеуге арналған орын бөлінеді.

237. Жуу үй-жайында мыналар:

1) пайдаланылған асхана ыдыстарын қабылдауға арналған үстел;

2) ыдыстарды жуу үшін себезгі саптамалары және суды ағызатын тесіктерді жабуға арналған бауға бекітілген тығындары бар араластырғыш арқылы ваннаның әрбір секциясына ыстық және салқын су өткізілген, асхана ыдыстарын және асхана аспаптарын жууға арналған екі секциялық жуу ванналары;

3) таза ыдыстарды кептіруге және сақтауға арналған орын;

4) тамақ қалдықтарына арналған педальды қақпағы бар қоқыс жинағыш орнатылады.

238. Сервизтік орында дайын тағамдарды қабылдауға арналған үстел, таза аспаптар мен стақандарды сақтауға арналған шкаф көзделеді.

239. Қойма үй-жайларында көкөністерді, картопты, жеміс-жидектерді сақтауға арналған және құрғақ тамақ өнімдерін сақтау үшін жеке орын бөлінеді, шикі және дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығы орнатылады.

240. Ас блогы шикі етті тартуға арналған еттартқышпен немесе ауыстыратын тетігі бар әмбебап жетекпен қамтамасыз етіледі. Дайын тамақ өнімін ұсақтау үшін еттартқыш пайдаланылмайды.

241. Тамақ шағын партиямен дайындалады, ыстық тағамдарды өткізу тікелей плитаның үстінен жүзеге асырылады.

242. Бірінші тағамға арналған піскен ет порциялары тоңазытқышта алты сағаттан асырмай сақталады және босату алдында он минут бойы қайта термиялық өңдеуден өтеді және +70 С-тан төмен емес температурада үш сағаттан аспайтын уақытта плитаның үстіндегі сорпаның ішінде болады.

243. Тартылған ет шағын партиямен дайындалады және +2 С-дан аспайтын температурада үш сағаттан асырмай сақталады.

244. Салқын тіскебасарлар дайындалған кезінен бастап тоңазытқыш шкафта екі сағаттан асырмай, бутербродтар бір сағаттан асырмай сақталады.

245. Жолаушылар пойызының қоғамдық тамақтану пунктінде:

1) сілікпелер, құймалар, паштеттер, флотша макарон, ет оралған құймақшалар, ет қосылған самсалар және винегреттер дайындауға;

2) II-III санатқа жататын субөнімдер тағамдарын және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды өткізуге;

3) "квас" дайындауға және пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені өткізуге болмайды.

246. Кондитерлік өнімдер жолаушыларға дайындаушының қаптамасында өткізіледі. Шай, кофе, кондитерлік өнімдерді, ланч-бокстарды өткізуді жолсерік арнайы киімде (алжапқыш немесе күрте) жүргізеді.

247. Мыналар:

1) суық және ыстық сумен жабдықтау, жылыту, желдету, электр жарығы жүйелері, санитариялық-техникалық жабдық, тоңазытқыштар мен тоңазытқыш қондырғылары жарамсыз;

2) микроклиматы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22066 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының 2-тарауында белгіленген талаптарға сәйкес емес;

3) үй-жайлары лас, әйнегі сынған немесе жоқ, жылдың суық және ауыспалы кезеңінде терезелердің жақтаулары жылытылмаған, есіктері жарамсыз;

4) жәндіктер мен кеміргіштер бар вагон-мейрамханаларды, вагон-барларды, вагон-буфеттерді (купе-буфеттерді) жолаушылар пойызының құрамына қосуға және пайдалануға болмайды.

**11-параграф. Борттық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар**

248. Салынып және реконструкцияланып жатқан борттық тамақтану объектілері әуежай аумағында, сондай-ақ борттық тамақтану объектісінен әуе кемесіне дейін 30-40 минуттан асырмай борттық тамақтануды кететін уақыт шығынын ескере отырып, әуе кемелерінің тұрақтарына неғұрлым жақын қашықтықта орналасады.

249. Өткізу қабілетіне қарай әр борттық тамақтану объектісі рациондарының құрамы, сағаттық және тәуліктік өнімділігін, оның технологиялық және тоңазыту жабдығымен жарақталуын есептеу жүргізіледі. Борттық тамақтану объектісінің өнімділігі сағатына 400 порциядан артық дайын ыстық тағам болса, борттық тамақтану объектісінде бластчиллер мен дефростердің болуы көзделеді.

250. Борттық тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында:

1) дайындау (шикізатпен жұмыс кезінде), дайындау алдындағы цехтар (тамақ өнімдерін, жартылай фабрикаттармен жұмыс кезінде жартылай фабрикаттарды салқын және жылумен өңдеу, рациондар үшін дайын тағамдарды дайындау үшін), нан-тоқаш және кремі жоқ кондитерлік өнімдерді пісіру учаскесі;

2) асүй ыдысын, цех ішілік қаптаманы (ыдысты) жууға арналған үй-жайлар, шикізаттың тәуліктік қоры учаскесі;

3) борттық тамақтану рациондарын өлшеп-орауға, жинақтауға, қысқа уақыт сақтауға және беруге арналған үй-жайлар;

4) борттық ыдыстарды қабылдауға, сұрыптауға, жууға, кептіруге, жинақтауға, сақтауға және беруге арналған үй-жайлар;

5) рейстерге жинақтауға арналған учаске: қайнаған суды толтыруға арналған, электр қайнатқыштар мен мұз генераторларына арналған үй-жай;

6) қоймалар (салқындатылатын және (немесе) салқындатылмайтын): тамақ өнімдерін, борттағы ыдыс қорын, айналмалы ыдысты (контейнерлер, термоконтейнерлер, тоңазытқыш сөмкелер), алмалы-салмалы буфет-асүй жабдығын (поднос, арба), қаптама бұйымдарын, сулықтарды сақтауға арналған;

7) жуу және дезинфекциялау құралдарын, киім-кешекті сақтауға арналған үй-жай, тамақ қалдықтарына арналған камера;

8) киім ілетін орынды, себезгіні, дәретханаларды, әйелдердің жеке гигиенасы бөлмесін қоса алғанда санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, тамақ ішуге және демалуға арналған үй-жай;

9) жинақтауға арналған үй-жайлар және экспедиция: борттық тамақтану рациондарын порциялау, жабдықтау, жинақтау, қысқа уақыт сақтауға және беруге арналған үй-жайлар көзделеді.

251. Өндірістік үй-жайларда санитариялық бракты (еденге түскен өнім), тамақ қалдықтарын, пайдаланылған бір рет қолданылатын қолғаптар мен сүлгілерді жинау үшін бөлінген, ішінде бір рет қолданылатын полимерлік қаптама бар жабылатын таңбаланған сыйымдылықтар (жинағыштар) орнатылады.

252. Борттық тағамдардың қалдықтарын жинау және тасымалдау үшін ішіне бір рет қолданылатын қапшықтар салынған таңбаланған сыйымдылықтар бөлінеді.

253. Тікелей және кері рейстерге әуе кемелеріндегі борттық тамақтану объектісіндегі борттық тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі технологиялық, тоңазыту жабдығымен, механикаландыру құралдарымен жарақтандырылу, борттық тамақтану объектілерінің қуаты, тамақ өнімдерінің өндірушісі талаптарға сәйкес белгілеген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оны сақтау шарттары ескеріліп, сондай-ақ әуе кемесінде борттық тамақтану өнімдерін сақтау жағдайының (тоңазыту жабдығы) болуы және әуе кемесінің буфеттік-асүй жабдығының (қыздыруға арналған арнайы пештер) болуы ескеріле отырып әзірленеді және бекітіледі.

254. Әуе кемесінің кері рейсіне борттық тамақты тиеу әуе кемесінің тоңазыту жабдығымен немесе салқындату элементтері және (немесе) салқындату агенттері (құрғақ мұзбен) бар изотермиялық контейнерлермен немесе термосалқындатқыштармен жарақтандыруды, ұшу ұзақтығын, борттық тамақтанудың тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайын ескере отырып жүзеге асырылады.

255. Инфекциялық аурулар мен жаппай тағамнан уланудың пайда болуы мен таралуының алдын алу үшін борттық тамақтану тағамдарының ассортименттік тізбесіне:

1) кесілген және туралған еттен жасалған (200 С-тан кем емес температураға жеткізілген сәттен бастап 15 минут бойы көрсетілген температурада және өнімнің ішінде 15 секунд бойы кемінде 75 °С температурада ыстық шкафта термиялық өңдеуден өткен өнімдерден басқа) ет өнімдерін, таңбалауына сәйкес өнеркәсіптік дайындалған жеке тұтыну қаптамасындағы тамақ өнімдерінен басқа, пісірілген шұжық өнімдерін, ұнға аунатылған аспаздық өнімдерді, сондай-ақ паштеттерді;

2) салат өнімдерін, тұздықтар (өсімдік майын қоспағанда) құйылған бірінші және екінші тағамдарды. Тағамдарға арналған тұздықтар жеке тұтыну қаптамасында жеткізіледі;

3) кремі бар (пісірілген, сүзбемен, сары маймен, ақуызбен) бәліштерді;

4) 1 литрден аспайтын қаптамадағы шырындар мен шырын өнімдерін;

5) емдік мақсаттағы минералды суларды;

6) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

7) дайын тағамдарды (оларды салуға) ыстық күйінде қосуға жол берілмейді.

256. Борттық тамақтану объектілерінде рациондарды өлшеп-орау, жабдықтау, жинақтау, компоненттерді қаптамалау және тамақ өнімдерін тасымалдауға байланысты операциялар барынша механикаландырылады.

257. Борттық тамақтанудың тамақ өнімдері әуе кемесінің бортына тиелгеннен кейін  $(4\pm 2)$  °С температурада тоңазыту жабдығында немесе таңбалауда көрсетілген тамақ өнімдерінің өндірушісі белгілеген жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайын сақтай отырып, салқындату элементтері және (немесе) салқындату агенттері (құрғақ мұзбен) немесе термосалқындатқыштары бар изотермиялық контейнерлерде (бұдан әрі – изотермиялық контейнерлер) сақталады.

258. Әуе кемесінде тоңазыту жабдығы болмаған жағдайда борттық тамақтануды өнім ішіндегі температура +10 С-тан аспайтын борттық

тамақтануды бортқа тиегеннен кейін изотермиялық контейнерлерде сақтау борттық тамақтанудың тамақ өнімінің:

1) салқын тіскебасарлар мен тағамдар, салаттар үшін (тұздық салынбаған, бортта салу) – төрт сағаттан артық емес;

2) ыстық тағамдар, салқындатылған, термиялық өңделген және тез мұздатылған көкөністерден жасалған гарнирлер үшін (тұздық салынбаған, бортта салу) – үш сағаттан артық емес;

3) егер дайындаушы тамақ өнімінің көрсетілгеннен басқа жарамдылық мерзімдерін белгілемесе және бекітілген техникалық құжаттамаға енгізілмесе, жуылған және кептірілген жемістер, жидектер үшін – алты сағаттан артық емес жарамдылық мерзімдері сақтала отырып, қамтамасыз етіледі.

Борттық тамақтанудың тамақ өнімдерінің қалған түрлерін, дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдері бар борттық тамақ өнімдерін және өнеркәсіптік дайындалған жеке, тұтыну қаптамасындағы тамақ өнімдерін изотермиялық контейнерлерде сақтау таңбалауда көрсетілген осындай тамақ өнімдерінің өндірушісі белгілеген жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары сақтала отырып, қамтамасыз етіледі.

259. Порцияланған, қаптамаланған тамақ өнімдерін изотермиялық контейнерлерге салу тамақ өнімінің температурасы +6 С-тан аспайтын ең аз уақыт ішінде жүргізіледі.

260. Борттық тамақтану объектілерінде дайындалған күні мен уақыты көрсетіле отырып, дайын тамақты, сондай-ақ қаптамаланған борттық тамақты таңбалау көзделеді.

261. Контейнерлер мен арбаларды жинақтау әуе кемесінің ұшуына дейін кемінде үш сағат бұрын басталады және рейс жөнелтуге дайын болғанға дейін бір жарым сағат бұрын аяқталады. Экипаж үшін борттық тамақтану тиісінше "экипаж тағамы" деген белгісі бар бөлек контейнерлерге, бокстарға қаптамаланады.

262. Бортқа жіберу алдында борттық тамақ бар буфеттік-асүй жабдығының барлық есіктері пломбаланады, онда дайын тағамның атауы, дайындаушы, оның мекенжайы, дайындалған күні (жарамдылық мерзімі 72 сағатқа дейін – сағаты, күні, айын қоса алғанда) және борттық тамақтың соңғы жарамдылық мерзімі, сақтау жағдайлары, сондай-ақ рейсті жинақтауға жауапты адамның мөртабаны мен қолы көрсетілетін таңбалау жапсырмасы бекітіледі. Жапсырмалар рейстің соңына дейін сақталады.

Борттық тамақтанудың жарамдылық мерзімдері автолифтке тиеу алдында жиынтықтау аяқталғаннан бастап бортта өткізгенге дейін есептеледі.

263. Әуе кемесіне жіберу алдында, онда тоңазыту жабдығы болмаған кезде, борттық тамақ бар изотермиялық контейнерлерге мұздатылған және (немесе) салқындату элементтері (құрғақ мұзбен) немесе термосалқындатқыштар салынады.

264. Жинақталған борттық тамақ, сусындар, жабдық әуе кемесінің бортына борттық тамақтану объектісінің жауапты адамымен (экспедитор) бірге сөрелермен, бекітуге арналған белдіктермен жабдықталатын арнайы автокөліктің салқындатылатын немесе изотермиялық шанақтарымен – автолифтімен жеткізіледі. Автолифт шанағы ауысымның аяғында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдары қосылып жуылады. Тамақты шағын әуе кемелеріне көтеретін тетігі жоқ автокөлікпен тиеуге жол беріледі.

Борттық тамақтанудың тамақ өнімдерінің әрбір партиясына әуе кемесінің бортына тасымалдау және оны бортта өткізу кезінде сақтау, тасымалдау шарттары және жарамдылық мерзімі туралы ақпаратпен, борттық тамақтану өнімдерінің қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама бірге беріледі.

265. Әуе кемесінің бортына борттық тамақты қабылдауды міндетті медициналық қарап-тексеруден, гигиеналық оқытудан өткені және жұмысқа жіберілгені туралы белгілері бар жеке медициналық кітапшасы бар бортсерік жүргізеді. Бортсерік алмалы-салмалы буфеттік-асүй жабдығы (борттық тамақтың көп айналымды қаптама құралдары) пломбаларының болуын және жарамдылығын, таңбалау жапсырмаларының дұрыс толтырылуын, тамақ өнімінің жарамдылық мерзімін тексереді, өнімнің температурасы байланыссыз термометрмен өлшенеді. Борттық тамақты бортқа жеткізу кезінде өнімнің ішіндегі температура +10 С-тан аспайды.

Бұл ретте, бортсерік айналымдағы ыдыстың пломбасын ашып, борттық тамақтың температурасын өлшегеннен кейін тауарға ілеспе құжаттамада оны бортқа алған уақыты мен өнімнің температурасын белгілейді. Тамақ өнімінің температурасын өлшеу үшін әуе кемесі арнайы термометрмен жабдықталады.

Пломбасы бұзылған немесе тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі өткен, тамақ өнімінің температурасы сәйкес келмейтін борттық тамақ бар контейнерлер әуе кемесінің бортына қабылданбайды.

266. Тамақты таратуға дайындау, салаттарды араластыру, порциялау, консервілер мен сусыны бар бөтелкелерді ашу және тағамды соңғы әшекейлеу буфетте жүргізіледі. Әшекейленген тағамдар мен тіскебасарлар бар дайындалған подностар жолаушыларға дереу таратылады.

267. Пайдаланылған ыдыстар подностарда, қаптамаларда қалдырылады және контейнерлерге салынады және борттық тамақтану объектісіне тапсырылады. Буфет бөлігіне арналған жинау мүкәммалы белгіленген үлгідегі арнайы жинаққа оралады.

268. Борттық тамақ, ыдыс бар контейнерлер, сусындары бар сепараторлар, термостар және суы бар су қайнатқыштар әуе кемесінің буфеттік-асүй бөлігінде орналастырылады.

269. Бортсеріктер жолаушыларға қызмет көрсетуге кірісе отырып, борттық тамақты тарату алдында жеке гигиена қағидаларын сақтауды қамтамасыз етеді және борттық тамақты таратуға арналған ұйымда көзделген арнайы киімді (авиатасымалдаушының арнайы киімінің нысаны, оның ішінде алжапқыш пен қолғап) киеді.

270. Әуе кемелерінде касалеткалардағы борттық тамақ қыздыруға арналған арнайы пеште қыздырылады.

Ыстық тамақтануға арналған тез мұздатылған тамақ өнімдері бар касалеткалар  $4\pm 2$  °C температурада тоңазытқышта немесе белгіленген сақтау шарттарын сақтай отырып, құрғақ мұз немесе термосалқындатқыштар бар изотермиялық контейнерде сақталады.

271. Әуе кемесінің рейске ұшуы кешіктірілген жағдайда, борттағы тамақ өнімі алынып тасталады және мөрленген түрде борттық тамақтану объектісіне беріледі, бірақ жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін екі сағаттан кешіктірілмей беріледі.

272. Сапасыз борттық тамақты қайтарған кезде (бүліну, шіру, ластану, бөгде заттар мен бөлшектердің болуы) бортқа сапасыз борттық тамақты жеткізген әуежайдың борттық тамақтану объектісін кейіннен хабардар ете отырып, борт журналына жазба жасалады.

273. Борттық тамақтану объектісінде қабылдау кезінде жемістер мен көкөністердің құрамындағы нитрат қалдығы бойынша нитратомермен экспресс-бақылау көзделеді.

**6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар**

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

275. Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына қарай жүргізіледі.

276. Тамақтану объектілеріндегі тамақ қалдықтары инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарларды қоспағанда, стационарлық тамақтану объектілерінде тамақ қалдықтарын жинау үшін

бөлінген, жабылатын таңбаланған сыйымдылықтарға (жинағыштарға) жиналады, дәліз арқылы және (немесе) сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатында орналасқан жеке салқындету камерасына немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырылады. Ыдыстар қалдықтарды шығарғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

277. Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы бөлінген жерде тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) жинауға арналған, кірме жолдары, еріген және жаңбырлы сарқынды суларды бұруға арналған еңісі бар су өткізбейтін жабыны бар, сондай-ақ қалдықтардың контейнерлік алаңнан тыс жерлерге таралуының алдын алуды қамтамасыз ететін қоршауы бар, оларды жинау мен сақтау үшін ғана пайдаланылатын, жарамды күйдегі бөлек жабылатын контейнерлер (арнайы жабылған сыйымдылықтар, конструкциялар) орнатылған, оларды жуу және дезинфекциялауды, оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғауды, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмауды қамтамасыз ететін алаң көзделеді.

Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жинақталу нормаларын және қалдықтардың нақты жинақталуын ескере отырып жүзеге асырылады. Инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарлардың тамақ қалдықтарын (науқастардың бөлімшелерден шығарылатын тамақ қалдықтары) қоспағанда, тамақ қалдықтарын мал азығына пайдалануға жол беріледі.

278. Тұтыну қалдықтарын жинақтау, әкету және тасымалдау (бұдан әрі – қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21934 болып тіркелген) сәйкес жүзеге асырылады.

Контейнерлерде (ыдыстарда) қалдықтардың жинақталуы олардың шіру және ыдырау мүмкіндігін болдырмай қамтамасыз етіледі. Қалдықтарды шығару

контейнерлердің арнайы көлік құралдарымен толтырылуына қарай жүзеге асырылады.

Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлік алаңдар мен контейнерлер, оларды жинау үшін пайдаланылатын мүкәммал контейнерлерді босатқаннан кейін санитариялық өңдеуден: контейнерлер мен жинау мүкәммалы – жуу және дезинфекциялаудан, контейнер алаңдары – жинау, дезинсекциялаудан және дератизациялаудан өтеді.

Контейнерлік алаңдарда контейнерлерді жуу үшін: жуу бөлімшесі (учаскесі), салқын су өткізу және су бұру болмаған жағдайда жуу жүргізілмейді. Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлердің иесі (жалға берушісі) шаруашылық аймағының аумағынан тыс жерде контейнерлерді жууға арналған жуу бөлімшесі (учаскесі) бар, салқын су өткізілген алаңды ұйымдастырады.

Контейнерлік алаңның және (немесе) арнайы көлік құралына тиегеннен кейін қалдықтарды жинауға арналған арнайы алаңның аумақтары, сондай-ақ ластанған кезде, тиеу орнына іргелес аумақ қалдықтардан тазартылады.

#### **7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар**

279. Барлық тамақтану объектілерінде, санатына, типіне, түріне, қуатына, меншік нысанына қарамастан, Кодекстің 51-бабының, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, нормалау құжаттарының және Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес дайындаушы белгілеген рәсімдер мен кезеңділікке сәйкес дайындаушының бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына (ұйымдастыру іс-шараларын, зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда) сәйкес жүзеге асырылатын өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

Осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы әзірленген тамақ өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкестігін растайтын қағаз және (немесе) электрондық ақпарат жеткізгіштердегі құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, КО 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды және бақылаудың сындарлы нүктелерін талдау жүйесі (ХАССП) қағидастарына негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

280. Тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жүргізу процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді ұйымдастыруды дайындаушы дербес және (немесе) үшінші тараптың: ұлттық аккредиттеу жүйелеріндегі аттестатталған және (немесе) аккредиттелген сынақ зертханаларының (орталықтарының) және Еуразиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ

зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіліміне енгізілген қатысуымен жүзеге асырады.

281. Өндірістік бақылау бағдарламасын, тамақ өнімін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі рәсімдерді дайындаушы өндірістің технологиялық процесіне, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізген кезде кезең-кезеңімен қайта қарайды.

282. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын, кейтерингтік қызметтер көрсететін, тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысатын тамақтану объектілерінде көпшілік қоғамдық іс-шараларды өткізу кезеңінде дайындалған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау қамтамасыз етіледі, дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан тәуліктік сынама іріктеледі.

Тәуліктік сынаманы іріктеуді тамақтану объектісінің ас блогының тағайындалған жауапты адамы (персоналы) (ұйымдастырылған ұжым объектісінің жауапты адамы) тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мұкамалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Ұйымдастырылған ұжым субъектісі дайын тамақ өнімдерін дайындауға бөгде ұйымды (тамақтану объектісін) тарта отырып тамақтануды ұйымдастырған жағдайда тәуліктік сынаманы алуды және сақтауды осы бөгде ұйымның жауапты адамы (персоналы) ұйымдастырылған ұжым субъектісінің (объектісінің) жауапты адамының басшылығымен жүргізеді.

Тамақтану объектілерінен алынған дайын тағамдарды пайдаланған кезде ұйымдастырылған ұжымдардың стационарлық объектілерінде дайын тамақ өнімдерін қабылдауға және тәуліктік сынамаларды іріктеуге арналған үй-жай бөлінеді. Тәуліктік сынамаларды ас блогының жауапты адамы іріктейді.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат (денсаулық сақтау объектілеріндегі тәуліктік сынамаларды қоспағанда) арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада, сондай-ақ білім беру және тәрбиелеу объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде демалыс күндерден кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – таңертенгі

аспен, түскі аспен, бесін аспен немесе кешкі аспен алмастырылады. Сәйкесінше денсаулық сақтау объектілерінде тәуліктік сынамаларды сақтау кемінде 24 сағат қамтамасыз етіледі.

Тамақ өнімдерін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткеннен кейін (денсаулық сақтау объектілерінде 24 сағат) тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына кәдеге жаратылады.

283. Объектілерде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау және өткізу және бақылау жүргізу процесінде зертханалық және аспаптық зерттеулер (сынақтар):

1) азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды, дайын тамақ өнімдерін, қосалқы материалдарды, ауыз суды сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне, оның ішінде дайындалатын және өндірісте пайдаланылатын өнімнің түріне қарай органолептикалық, гигиеналық (санитариялық-химиялық), микробиологиялық, паразитологиялық, радиациялық, токсикологиялық көрсеткіштерге, таңбалаудың сәйкестендіру белгілеріне сәйкестігіне;

2) өндірістің технологиялық процестерінің санитариялық-эпидемиологиялық жай-күйі, өндірістік үй-жайларды, жабдықтарды, ыдыстарды, мүкамалды, персоналдың қолын, арнайы киімді өлшеп-орау және дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің-ішек таяқшасы тобының бактерияларының, патогенді микрофлораның-кондитерлік, аспаздық цехтары бар тамақтану объектілерінде, ет, көкөніс, ұннан жасалған жартылай фабрикаттар өндіретін, жұмсақ балмұздақ дайындай отырып, цехтардың болуына зерттеу);

3) тамақ өнімдерін қабылдаудың, өндірудің (дайындаудың), сақтаудың, тасымалдаудың және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерін, жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің микроклиматын, жарықтандырылуын, шуылы мен дірілін қоса алғанда, жұмыс істейтіндердің еңбек жағдайларын (тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілері үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуын, электромагниттік және сәулеленудің әртүрлі түрлерінің (бар болса) сақталуына;

4) тәулік бойы болатын ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде – рационалдылыққа, теңгерімділікке арналған тамақтану рационы, түскі ас – тағамдық құндылыққа (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы (калориялылығы), тәулік бойы болмайтын (төрт сағат және одан көп күн болатын) ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде-

тағамдық құндылыққа арналған түскі ас (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы (калориялылығы));

5) персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа тексеру (эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша) жүргізіледі.

284. Тамақ өнімдерінің, қоршаған орта объектілерінің үлгілерін алу Кодекстің 43 және 47-баптарының, нормалау құжаттарының, нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың, дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес, зерттеулер (сынақтар) жүргізу үшін жеткілікті және қажетті көлемнен аспайтын мөлшерде жүзеге асырылады.

285. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін зертханалық зерттеудің нәтижелері қанағаттанғысыз болғанда көрсеткіштердің бірі бойынша тамақ өнімдері үлгілерінің екі еселенген мөлшерін қайта зерттеу жүзеге асырылады (егер бұл нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын өнімге дайындаушының техникалық құжаттамасында көзделген болса).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктер ескеріле отырып айқындалады. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады. Қайта зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақтану объектісінде тез бұзылмайтын тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады. Қоғамдық тамақтанудың тез бұзылатын өнімдері қайта зерттеуге жатпайды.

286. Тамақтану объектілерінде жабдықтардың, ыдыстардың (оның ішінде орамның (ыдыстың), мұкамалдың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен, персоналдың қолынан, арнайы киімнен шайындыларда ағымдағы дезинфекциядан кейін 50 минуттан кешіктірілмей алынған, іріктелген микробиологиялық шайындылардың 5%-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің (ішек таяқшасы тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекция режимінің сақталуын қанағаттанарлық бағалау туралы растайды. Сыртқы ортадан микробиологиялық шайындыларда (бақылау объектілерінде) патогенді микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

287. Дайындаушы тамақ объектілерінде дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдері мен өткізілетін тамақ өнімдерінің белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етеді, дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерін мақсаты бойынша пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі.

**8-тарау. Персоналдың еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар**

288. Персоналды санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісі персоналының түріне, типіне, мамандануына және санына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

Стационарлық тамақтану объектісінде персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар – жеке және арнайы киім мен аяқ киімді бөлек сақтайтын киім ілгіш (жұмыс істейтіндердің саны 100 және одан кем, жұмыс істейтіндердің жалпы саны 100 және одан көп, киімнің барлық түрлері үшін бір жұмысшыға бір жабық қос шкаф көзделеді, жеке (бір адамға бір ілмек) және арнайы (бір адамға екі ілмек) киім ілгіште бөлек сақтауды қамтамасыз етуге жол беріледі), санитариялық тораппен (дәретханамен), себезгі – бір себезгі торына бір уақытта жұмыс істейтін 15 адам есебінен), бір мезгілде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болған кезде әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме, тамақ ішуге арналған үй-жай (пункт, орын).

Бір жұмыс орны бар стационарлық емес тамақтану объектілерінде киім ілетін орынның орнына оны орнату үшін жағдайлар болмаған кезде жеке және арнайы киімді, жеке заттарды сақтауға арналған орын көзделеді.

Стационарлық емес тамақтану объектілерінің персоналы тамақтану объектісі кезінде оларды орнату үшін жағдайлар болмаған кезде қолданыстағы объектілердің санитариялық тораптарын (дәретханаларын) немесе тасымалданатын биодәретханаларды пайдалануды көздейді.

289. Персоналға арналған санитариялық тораптар (дәретханалар) өндірістік үй-жайларға олардың есіктерін ашуды болдырмай, оларға кірер алдында арнайы киімге арналған ілгіштермен (тамбур), араластырғыштармен, жууға, тері антисептиктерімен дезинфекциялауға арналған құрылғылармен және құралдармен (қажет болған жағдайда, көрсетілімдер бойынша, шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қол жуғыштармен) жабдықталады.

290. Тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауына және нормалау құжаттарына сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, шу, діріл, жарық, электромагниттік сәулелену және сәулеленудің әртүрлі түрлері (бар болса), жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етіледі.

291. Тамақтану объектісінің персоналы таза арнайы киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімнің ассортиментіне байланысты қолды жеке қорғаныш құралдарымен (оның ішінде салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды)

өндірумен, тағамдарды ыдыс-аяқпен баптаумен және порциялаумен айналысатын персонал үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптармен) қамтамасыз етіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім көзделеді.

Арнайы киімді ауыстыру ластануына қарай жүргізіледі.

Персоналдың арнайы киімінің жиынтығы мен нысанын дайындаушы орындалатын жұмыс түріне қарай, экономикалық қызметтің әртүрлі түрлері ұйымдарының қызметкерлеріне арнайы киім және басқа да жеке қорғаныш құралдарын беру нормаларына, эпидемиологиялық көрсеткіштерге және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес белгілейді.

Персонал тағамдарды дайындау және порциялау, салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) дайындау кезінде бір рет қолданылатын қолғаптарды міндетті түрде пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптарды персонал жаңасына ауыстыруға тиіс.

292. 50-ден астам отыратын орынға арналған тамақтану объектілерінде, сондай-ақ ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын арнайы киімді жуу мен дезинфекциялауды ұйымдастыру және жүргізу орталықтандырылып жүзеге асырылады, қалғандарында – ХАССП қағидастарына негізделген дайындаушының тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі қауіпсіздік рәсімдерін сақтай отырып, субъект (дайындаушы) айқындайды.

293. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнаулы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында Кодекстің 86 және 96-баптарына және нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өтуді қамтамасыз етеді. Тамақтану объектілерінде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткен және жұмысқа рұқсаты бар персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтау қамтамасыз етіледі.

294. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар, сондай-ақ гигиеналық оқытудан өткен персонал тартылады.

295. Тамақтану объектілерінде:

1) міндетті, профилактикалық медициналық қарап-тексеруден өтпеген немесе денсаулық жағдайы бойынша жұмысқа жарамсыз деп танылған, медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткенін куәландыратын құжаты жоқ адамдар;

2) инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар, инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушы болып табылатын инфекциялық аурулармен ауыратын науқастармен байланыста болған осындай ауруларға күдікті адамдар, қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларымен, жоғарғы тыныс алу жолдарының ауруларымен (жіті респираторлық вирустық инфекция) ауыратын адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде жұмыс істейтін адамдар ауру немесе симптомдар туралы, сондай-ақ бірге тұратын отбасы мүшелерінің ішек инфекцияларымен сырқаттануының барлық жағдайлары туралы медицина қызметкеріне немесе тамақтану объектісінің жауапты адамына немесе тікелей басшысына дереу хабарлайды. Науқастармен немесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

296. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, жеткізумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді:

қолдың тазалығын бақылау, таза арнайы киімді, аяқ киімді және жеке қорғаныш құралдарын кию қамтамасыз етіледі, жеке заттар арнайы киім мен аяқ киімнен бөлек сақталады;

жеке шкафтарда немесе арнайы бөлінген орындарда жеке заттар, оның ішінде екінші және үшінші қабаттағы киім, аяқ киім, бас киім қалдырылады;

тамақтану объектісінен шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) барар алдында арнайы киім, алжапқыш, бас киім (шашқа арналған тор) арнайы бөлінген орындарда шешіледі;

жұмыс басталар алдында шашты бас киімге немесе шашқа арналған торға жинайды, зергерлік әшекейлер, сағаттар, сынатын заттар шешіп алынады, тырнақтар қысқа етіп алынады және лакпен боялмайды, ер персоналда сақал (мұрт) бар болса, оларға арналған торды пайдаланады;

қол гигиенасы сақталады (жуу және дезинфекциялау (өңдеу)): қолды сабынмен немесе қолға арналған жуу құралымен жуады, антисептикалық құралдармен: тамақ өнімдерімен жұмыс басталар алдында, санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және ластанған заттармен жанасқаннан кейін, ластанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін, жөтелгеннен және түшкіргеннен кейін дезинфекцияланады.

Қолды зарарсыздандыру (өңдеу) үшін, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу

кезеңінде санитайзерлер (диспенсерлер, дозаторлар) орната отырып, қолға арналған антисептикалық құралдар (тері антисептиктері) пайдаланылады.

Объектінің персоналы тамақ өніміне бөгде заттардың түсуін және оның ластануын болдырмау үшін:

1) өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға;

2) арнайы киімді түйреуішпен, инемен түймелеуге және арнайы киімнің қалтасында тұрмыстық заттарды, дәрілік заттарды сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, өндірістік үй-жайлардан тыс жерге арнайы киіммен шығуға, оған жеке сырт киімін киюге;

4) жеке заттар мен әшекейлерді киюге (оның ішінде сағаттар, сынатын заттар, зергерлік әшекейлер: сақиналар, сырғалар);

5) маникюрге;

6) сағыз шайнауға, қаптамаланбаған тамақ өнімдерінің бетіне түшкіруге және жөтелуге, түкіруге жол берілмейді.

297. Тамақтану объектілерінде тікелей жұмыс орнында, өндірістік үй-жайларда және осы мақсаттарға бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) тамақ ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

298. Тамақтану объектісінің медицина персоналы (бар болған кезде) немесе жауапты адамдары жұмыс ауысымы басталар алдында қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындаумен, дастархан жасаумен, тамақты порциялаумен және оларды таратумен айналысатын персоналды және тамақ өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей жанасатын персоналды, жұмсақ балмұздақ әзірлейтін, ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерін қол терісінің іріңді ауруларының және дененің ашық беттерінің (оның ішінде тері іріңдеп кесілген, күйік, инфекциялық аурулардың, жоғарғы тыныс жолдарының ауруларының белгілерінің бар болуына күн сайын қарап-тексеру жүргізеді. Қарап-тексеру нәтижелері тамақтану объектісінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркеледі. Бұл ретте, қарап-тексеру күніне арналған құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады.

299. Тамақтану объектілерінің өндірістік және қойма үй-жайларында жөндеу жұмыстарын жүргізумен айналысатын персонал таза арнайы киімде немесе бір рет пайдаланылатын киімде жөндеу жұмыстарын жүргізеді, құрал-саймандар жабық контейнерлерде (жәшіктерде) тасымалданады.

**9-тарау. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және өткізуге қойылатын талаптар**

300. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "Жіті респираторлық вирустық инфекциялар, тұмау және олардың асқынулары (пневмония), менингококк инфекциясы, COVID-19 коронавирустық инфекциясы, желшешек, скарлатина кезінде санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22833 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2021 жылғы 27 мамырдағы № ҚР ДСМ-47 бұйрығымен белгілінеді.

301. Сырқаттанушылық тұрақты өскен кезде Кодекстің 38 және 104-баптарына сәйкес шығарылған Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің қаулысымен:

1) тамақтану объектілері үй-жайларының толтырылуына (адамдардың бір мезгілде болуы);

2) жұмыс режиміне;

3) бұқаралық іс-шараларды өткізуге қойылатын шектеу шаралары айқындалады.

"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, шаршы метрі (бұдан әрі - м<sup>2</sup>)**

№	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлестірілетін ауданы
1	2	3
1	Мейрамхана: 1) эстрадасы мен би алаңы бар зал 2) зал 3) темекі өнімдерін тұтынуға арналған үй-жай	2,0 1,8 0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	Ұйымдастырылған 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 м<sup>2</sup> болатын барды көздеуге болады.

3. Тамақтану объектілері үшін түстену залының ауданы 200 м<sup>2</sup> астам, темекі өнімдерін тұтыну үшін үй-жайдың алаңы кемінде 15 м<sup>2</sup> деп көзделеді.

Стационарлық барлар үй-жайлары тобының ауданы, м<sup>2</sup>

№	Үй-жайлар тобы	Ауданы	
		8 орынға дейін	Кейінгі орынға 8-
1	Үлестіру бөлмесі бар зал	21	Үлестіру бөлмесі
2	Өндірістік үй-жай	10	Өндірістік үй-жай

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің үн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м<sup>2</sup>

№	Үй-жайлар	Үн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м <sup>2</sup>	
		1000 өнімге	1000 өнімге артты
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	Өнімдер пісіруге
2	Қойма және көп айналымды көлік қаптамасының (ыдысының) жуу үй-жайы	6 (3000 өнімге дейін)	Қойма және көп қаптамасының (үй-жайы)

Аспаздық дүкендер үй-жайларының ауданы, м<sup>2</sup>

№	Үй-жайлар	Залдың сауда ауданының 10 м <sup>2</sup> келетін өзіне-өзі к аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы	
		Залдың сауда ауданының 40 м <sup>2</sup> дейінгі	Залдың сауда ауданының 40 м <sup>2</sup> ұлғаюы, 40 м <sup>2</sup>
1	Қосалқы үй-жайлар	2	Қосалқы үй-жайлар
2	Өнімдерді қабылдау және сақтау үшін	1,5	Өнімдерді қабылдау үшін
3	Түскі асты үйге беру аймағы	1,2	Түскі асты үйге б

Ескертпе:

1. Залының сауда ауданы 130 м<sup>2</sup> астам аспаздық дүкендерді тамақтану объектілерінен тыс орналастыруға жол беріледі. Бұл жағдайларда аспаздық дүкен жанынан ауданы 16 м<sup>2</sup> болатын өнімдерді қабылдау бөлмесі мен сауда

залының 10 м<sup>2</sup> ауданына 1,4 м<sup>2</sup> 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, м<sup>2</sup>

№	Үй-жайлар	Ауданы, м <sup>2</sup>
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 тамақтану санитариялық қағидаларының 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 (бәліш) сататын асхана	Кәуап
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	Асүй (ыстық цех)	Кемінде 15 шаршы метр (бұдан әрі - м <sup>2</sup> )**	Кемінде 9 м <sup>2</sup>	Кемінде 9 м <sup>2</sup>	Кемінде
4	Ыдыс жуатын орын	Кемінде 6 м <sup>2</sup> *****	Асүй ауданында ***	Бір рет қолданылатын ыдыс істейді	
5	Қойма	Кемінде 6 м <sup>2</sup> *****	Жоқ		
6	Персоналдың бөлмесі	Персоналдың санына байланысты қажетіне қарай *****	Киімге арналған шкаф жабдықталады		

7	Персоналға арналған санитариялық торап	1,5 м²*****	Жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптар немесе биодәретханалар (халықтың жаппай демалу пайдаланылады)
8	Келушілерге арналған санитариялық торап	1,5 м²*****	

Ескертпе:

\* іргелес аумақта үстел орнатуға жол беріледі;

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

\*\*\* (кемінде екі секция) жуу ванна орнатылады немесе бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен жұмыс істейді;

\*\*\*\* асүйдің ауданы 20 м² астам болған кезде, оның ауданы ішінде жабдықтауға жол беріледі;

\*\*\*\*\* 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 асүйде (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

#### Үй-жайлардағы ауаның есептік температурасы мен ауа алмасу жиілігі

№	Үй-жайлар	Ауаның есептік температурасы, 0 Цельсий градусқа (бұдан әрі - °C), жылдың салқын мезгілі үшін	1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі	
			Ішке сору	Сыртқа та
1	2	3	4	1
1	Үлестіру залы	+16	Есептеу бойынша (бір адамға 80 те емес)	
2	Вестибюль, аванзал	+16	2	2
3	Аспаздық дүкені	+16	3	3
4	Музыкалық аспаптарды сақтауға арналған үй-жай	+16	1	4

5	Ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіретін үй-жай	+5	Кезекші жылытуды есептеу бойынша	
6	Цехтар: толық дайындау орны, салқын, ет, балық, көкөністерді өңдеу	+16	3	6
7	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	+18	2	7
8	Жұмыртқаларды дайындау үй-жайы	+16	3	8
9	Ұннан жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, киім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	9
10	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға арналған бөлме, дастархан жабдығы бөлмесі, қосымша үй-жай	+16	1	10
11	Жуу (асханалық асүй ыдыс-аяғын, табақтарды, ыдыстарды) бөлмелері	+20	4	11
12	Директордың кабинеті, кеңсе, бас касса, даяшылар, персонал, қоймашының бөлмелері	+21	1	12
13	Құрғақ өнімдер қоймасы, арақ-шарап өнімдері қоймасы, сыра сақтауға арналған үй-жай	+12	-	13
14	Көкөністер, тұздалған өнімдер, ыдыстар қоймасы	+5	-	14
15	Қабылдау орны	+16	3	15
16	Агрегаттарды ауамен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	Есептеу бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	-	3	17
18	Жөндеу шеберханалары	+16	2	18
19	Сақтауға арналған салқындату камералары:			19
	Етті	±0	-	
	Балықты	-2	-	

20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай фабрикаттарын	+2	7	20
21	Жартылай фабрикаттарды, оның ішінде дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды, гастрономиялық өнімдерді	±0	-	21
22	Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды	+4	4	22
23	Кондитерлік өнімдерді	+4	-	23
24	Шараптар мен сусындарды	+6	-	24
25	Балмұздақты және мұздатылған жемістерді	-15	-	25
26	Тамақ қалдықтарын	+2	10	26
27	Темекі шегуге арналған үй-жай	+16	-	27
28	Киім ілетін орын	+20	2	28
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 °С;

2) көкөніс жартылай фабрикаттары үшін +2 °С;

3) тамақтану объектісінде бір ғана камера болған жағдайда барлық тамақ өнімдерін сақтау үшін +2 °С.

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

**Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, асүй 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 Цельсий градусқа (бұдан әрі - °C) 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 °C 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 °C төмен емес суда жуу;

3) ваннаның екінші секциясында ыдыстарды температурасы 65 °C 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 °C төмен емес суда жуу;

2) температурасы 65 °C төмен емес ағынды сумен шаю;

3) торларда, стеллаждарда кептіру.

4. Асүй ыдыс-аяғын, мүкәмнал мен көп айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу екі секциялы ванналарда мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі:

бірінші кезекте – сыртқы бетін жуу:

1) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C-тан төмен емес суда механикалық жуу және щеткамен жуу;

2) температурасы 65 °C-тан төмен емес ағынды сумен шаю;

кейіннен – ішкі бетін жуу:

3) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

4) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C төмен емес суда щеткамен жуу;

5) температурасы 65 °C-тан төмен емес ағынды сумен шаю;

6) тор көзді сөрелер мен стеллаждарда төңкерілген күйде кептіру.

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

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

1-кесте

**Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы**

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің келіп түскен күні және сағаты	Тамақ өнімінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің саны (киллограммен, литрмен, данамен)	Келіп түскен азық-түлік шикізатының және тамақ өнімінің органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізатын және тамақ өнімін өткізудің соңғы мерзімі	Азық-түлік шикізатының және тамақ өнімінің іс жүзінде өткізілген күні және сағаты	Жауапты адамның Т.А.Ә. (бар болса) қолы
1	2	3	4	5	6	7

Ескертпе:\* Тамақ өнімін және өзгелерді есептен шығару, кері қайтару фактілері көрсетіледі.

2-кесте

**Ұйымдастырылған 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)	Бракераж жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Е
1	2	3	4	5	6	7

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

**Тез бұзылатын тамақ өнімдерін (4 ± 2) Цельсий градусқа (бұдан әрі -°C) температурада сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері**

№	Тамақ өнімдерінің атауы	жарамдылық мерзімі, артық емес	сағат (тәулік)
	1	2	3

	Ет және ет өнімдері. Құс, жұмыртқа және оларды қайта өңдеу өнімдері		
	Сүйексіз еттен жасалған жартылай фабрикаттар (сойылатын жануарлардың етінен, оның ішінде сиыр етінен, шошқа етінен, қой етінен, ешкі етінен, жылқы етінен, түйе етінен, үй қоянынан жасалған)		
1	Ірі кесекті жартылай фабрикаттар:		
	өлшеп- салынған ет, порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ою, табиғи бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, сиыр еті, қой еті, үрмелі шошқа еті, эскалоп, шницель)	48 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	нан ұнтағындағы порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ромштекс, қой еті мен шошқа етінен жасалған табиғи котлет, шницель)	36 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
2	Ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар:		
	бефстроганов, азу, қуыру, гуляш, бұқтыруға арналған сиыр еті, кәуап еті, ерекше қуыру, ассорти еті (тұздықтар мен дәмдеуіштерсіз)	36 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	маринадталған (оның ішінде кәуап жартылай фабрикатты), тұздығы бар	24	сағат
3	Туралған еттен жасалған жартылай фабрикаттар:		
	пішінделген, оның ішінде сыртына жағылған, туралған еттен жасалған (голубцы, кәді)	24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	аралас (ет-картоп, ет-өсімдік, ет-қырыққабат котлеттері, соя ақуызы қосылған)	24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	мұздатылған	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
4	Ұлттық өнімдер (жартылай фабрикаттар):		
	салқындатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, жал, жая,	48 (вакуумда және газ ортасымен - 25 тәулік)	сағат

	қабырға)		
	мұздатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, қабырға)	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
5	Сойылған малдың етінен тартылған еттер (оның ішінде сиыр, шошқа еті, аралас):		
	салқындатылған, сауда және қоғамдық тамақтану объектілері шығаратын	12	сағат
	мұздатылған	10	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
6	Ет-сүйек жартылай фабрикаттары (ірі кесекті, порциялық, ұсақ кесекті)	36	сағат
7	Сойылған жануарлардың субөнімдері (бауыр, бүйрек, тіл, жүрек, ми)		
	салқындатылған	24	сағат
	мұздатылған	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
	Құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар		
8	Табиғи жартылай фабрикаттар құс етінен:		
	нансыз сүйексіз ет және сүйек	48	сағат
	ет пен сүйек, сүйексіз, нанға, дәмдеуіштермен, тұздықпен, маринадталған	24	сағат
9	Құс етінен жартылай фабрикаттар, ұсақталған, ұнтақталған және онсыз	18	сағат
	Ұсақталған, ұнтақталған және вакуумдағы және газ ортасы бар құс етінен жартылай фабрикаттар	10	тәулік минус 12 оС-тан жоғары емес температурада
10	Ұсақталған тауық	12	сағат
11	Қосымша өнімдер, құс етінен алынған субөнімдерден алынған жартылай фабрикаттар	24	сағат
12	Желе, қайнатпа, сорпаға арналған жиынтықтар	12	сағат

	Аспаздық өнімдер - ет пен ет өнімдерінен дайындалған тағамдар		
13	Қайнатылған ет (салқын тағамдарға арналған; бірінші және екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген ірі кесектер)	24	сағат
14	Пісірілген қуырылған бұқтырылған ет (сиыр, қой, шошқа еті, жылқы еті, салқын ыдысқа арналған қоянның қуырылған еті; қой еті, шошқа еті, жылқы еті, үлкен бөлікке қуырылған қоян еті, екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген, туралған ет)	36	сағат
15	Қуырылған тартылған ет өнімдері (котлеттерді, стейктерді, фрикаделькаларды, шницельдерді қоса алғанда)	24	сағат
	Ет тағамдары		
16	Палау, тұшпара, манты, беляши, құймақ, пирогтар	24	сағат
17	Гамбургерлер, чизбургерлер, дайын бутербродтар, дайын пицца, хот-дог	24	сағат
18	Желеден жасалған ет өнімдері: құйылатын, көк, желе, холодец	12	сағат
19	Қуырылған (бауырды қоса алғанда) қайнатылған ет өнімдері (тіл, желін, жүрек, бүйрек, ми).	24	сағат
20	Бауыр және (немесе) ет паштеттері	24	сағат
	Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер		
21	Ысталған, ысталған және ысталған қайнатылған құс ұшаларының ұшалары мен бөліктері	72	сағат
22	Қуырылған, қайнатылған, бұқтырылған құс етінің дайын тағамдары	48	сағат
23	Тұздықтармен және (немесе) гарнирмен бірге құс етінің тартылған етінен жасалған тағамдар	12	сағат
24	Тұшпара, құс бөліштері	24	сағат
25	Желдетілген құс өнімдері: сойылған малдан алынған	12	сағат

	ассортимен қоса, желе, желе, желе		
26	Үй құстары мен ішкі паштеттер	24	сағат
27	Пісірілген жұмыртқа	36	сағат
28	Омлет	12	сағат
	Балық өнімдері (оның ішінде балықтар, судағы омыртқасыздар, судағы сүтқоректілер және басқа су жануарлары, сондай-ақ олардан алынған өнімдерді қоса, балдырлар)		
	Балықтың жартылай фабрикаттары		
29	Балықтың барлық түрлері, салқындатылған	48	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
30	Балық филесі	24	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
31	Арнайы кесілген балық	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін температурада
32	Ұн құрамы бар өнімдерді қоса алғанда, ұсақталған балық тағамдары, құйылған ұсақталған өнімдер	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін температурада
33	Шаян тәрізділер, екіжақты моллюскалар, тірі, салқындатылған	12	сағат
	Термиялық өңделген балықтың аспаздық өнімдері		
34	Пісірілген, бұқтырылған, қуырылған, бұқтырылған, пісірілген, толтырылған балық	36	сағат
35	Балық котлетінен жасалған тағамдар (котлеттер, црази, шницельдер, фрикаделькалар, варениктер), пісірілген өнімдер, пирогтар	24	сағат
36	Балықтың барлық түрлері және ыстық ысталған орама	48	сағат
37	Көп компонентті өнімдер - ходжеподж, палау, тағамдар	24	сағат
38	Желе өнімдері (желе, мүйіз, желе балық)	24	сағат
	Термиялық өңдеусіз балықтың аспаздық өнімдері		
39	Туралған тұздалған балық өнімдері (паштет, макарон)	24	сағат
40	Балық пен теңіз өнімдерінен	12	сағат

	жасалған салаттар, таңғышсыз		
41	Барлық түрдегі балық және уылдырық майлары (майшабақ пен крилл майларын қоса)	24	сағат
42	Пісірілген шаяндар мен ашаяндар	12	сағат
43	Құрылымдық өнімдер ("краб таяқшаларын" қоса алғанда)	48	сағат
	Аспаздық уылдырық өнімдері		
44	Термиялық өңдеумен жасалған аспаздық уылдырықтан жасалған балық өнімдері	48	сағат
45	Араластырғаннан кейін термиялық өңдеусіз көп компонентті тағамдар	12	сағат минус 2 оС-тан плюс 2оС-қа дейін температурада
46	Полимерлі тұтынушылық орамдағы балық пасталары	48	сағат
	Сүт өнімдерінен жасалған аспаздық өнімдер		
47	Сүзбелік тағамдар - тұшпара, сүзбеден жасалған құймақ, сүзбе салмасы, пирогтар	24	сағат
48	Пісірмелер, сүзбе пудингтері	48	сағат
	Балаларға арналған сүт тағамдары **		
49	Сүт қышқылы өнімі:		
49.1	Айран:		
	бөтелкелерде	36	сағат
	полимерлі қаптамада	72	сағат
49.2	Сүтқышқылы өнімі, айранды қоспағанда	36	сағат
50	Крем, ботқа	24	сағат
51	Балаларға арналған сүзбе	36	сағат
52	Сүзбе өнімдері	24	сағат
53	Балаларға арналған сүт асханаларының зарарсыздандырылған өнімдері (бейімделген сүт қоспалары, зарарсыздандырылған сүт):		

	бөтелкелерде	48	сағат
	мөрмен оралған	10	күндер
54	Ашыған соя немесе сүтсіз негізде емдік-профилактикалық тамақтануға арналған өнімдер	36	сағат
	Көкөніс өнімдері		
	Көкөністер мен шөптерден жартылай фабрикаттар		
55	Асқабақтың қабығынан тазартылған шикі тазартылған картоп	48	сағат
56	Балғын қырыққабат	12	сағат
57	Сәбіз, қызылша, тазартылған шикі пияз	24	сағат
58	Шалғам, өңделген шалғам, туралған	12	сағат
59	Ақжелкен, балдыркөк өңделген	24	сағат
60	Өңделген жасыл пияз	18	сағат
61	Өңделген аскөк	18	сағат
62	Өңделген көк шөптер (эстрагон, пасник, квич, райхан (рейхан))	6	сағат
63	Жасыл желектің тамыры	12	сағат
	Аспаздық өнімдер		
64	Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар:		
	тұздықсыз	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, соустар)	12	сағат
65	Шикі көкөніс салаттары (оның ішінде көкөністер, жұмыртқа консервілері қосылған):		
	тұздықтамай	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, соустар)	6	сағат
66	Маринадталған, маринадталған, маринадталған көкөністерден жасалған салаттар	36	сағат

67	Сірке суы бар ащы салаттар	24	сағат 0-ден плюс 4 оС-ге дейін температурада
68	Пісірілген көкөніс салаттары және винегрет:		
	тұздалған көкөністерді киіндірмей және қоспасыз	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат
69	Қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар	24	сағат
70	Ет, құс еті, балық, ысталған ет қосылған салаттар:		
	тұздықтамай	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат
71	Саңырауқұлақтар:		
	жаңа қуырылған	12	сағат
	маймен тұздалған, тұздалған	12	сағат
72	Гарнирлер:		
	қайнатылған күріш, пісірілген макарон, қайнатылған қарақұмық, картоп пюресі	12	сағат
	бұқтырылған көкөністер	18	сағат
	қайнатылған картоп, қуырылған	он сегіз	сағат
	қызылша, қабығынан тазартылған сәбіз	24	сағат
73	Пісірілген көкөністер:		
	тазартылмаған	6	сағат
	аршылған ұсақталған	12	сағат
74	Негізгі тағамдарға арналған тұздықтар мен тұздықтар	48	сағат

	Кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері **		
	Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар (қамыр)		
75	Ұн өнімдеріне арналған ашытқы қамыры (оның ішінде пісірілген және қуырылған пирогтар, пирогтарға арналған)	тоғыз	сағат
76	Ұн өнімдеріне арналған жаңа піскен тоқаш (торттарды, тоқаштарды қосқанда)	24	сағат
77	Торттар мен тоқаштарға арналған қамыр	36	сағат
	Аспаздық өнімдер		
78	Ашытқы қамырынан ірімшік, шырындар, жартылай ашылған пирогтар:		
	сүзбе қосылған	24	сағат
	тосап пен жеміс салмасы бар	24	сағат
79	Чебуректер, бәліштер, ас пирогтары, қуырылған, пісірілген, пирогтар, (түрлі толтырғыштар, оның ішінде ет, жұмыртқа, сүзбе, қырыққабат, бауыр қосылған)	24	сағат
80	Ірімшік таяқшалары	48	сағат
81	Бауырсақ, пончик	16	сағат плюс 20 оС жоғары емес температурада
82	Бризол	12	сағат
83	Дәнді дақылдардан жасалған аспаздық өнімдер:		
	фрикаделькалар (котлеттер) жарма, тары	18	сағат
	жарма кәстрөлі, күріш, сүзбе қосылған күріш	12	сағат
	сүт пудингі, күріш, сүзбе қосылған жарма	24	сағат
	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, тәтті тағамдар, сусындар		
84	Торттар, тоқаштар және тоқаштар	**	

85	Желе, самбука, мусс	24	сағат
86	Кремдер	24	сағат
87	Көпіршітілген кілегей	6	сағат
88	Сусындар:		
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын алкогольсіз сусындар	48	сағат
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын, астық және жарманың негізінде жасалатын ашытылған ұлттық сусындар **	48	сағат
89	Жаңа сығылған жеміс-көкөніс шырындары	48	сағат

Ескертпе:

\* 3, 4, 5, 7, 9, 29, 30, 31, 32, 45, 67, 81-тармақтардан басқа.

\*\* Тамақ өнімдерінің нақты түрлерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімнің нақты түрлеріне арналған техникалық құжаттамаға сәйкес және осы Санитариялық қағидалардың 152-тармағына сәйкес айқындалады.

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

1-кесте

"С – дәрумендеу" журналы

Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған дәруменнің жалпы саны	Бір порциядағы дәрумені мөлшері	"С"	Жауапты
1	2	3	4	5	

2-кесте

**Тамақ өнімдерін алмастыру, граммда (нетто)**

№	Алмастыруға жататын өнімнің түрі	Массасы, граммен	Алмастыратын тамақ өнімінің түрі	Массасы, граммен
1	2	3	4	5
1	Сыыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян	80,0

			еті	
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			сүзбе ірімшік	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 шт.
6	Жұмыртқа	1 шт.	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			жүзім	22,0
			қарбыз	300,0

		қауын	200,0
"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша			

### 1-кесте

**Білім беру объектілерінде жас ерекшелігіне байланысты (граммен) тағам порцияларының массасы**

Тамақ ішу, тағам	Порция массасы (граммен)	
	6-жастан 11 жасқа дейін	11-18 жастағы
1	2	3
Бірінші тағам	200-250	250-300
Екінші тағам:		
Гарнир	100-150	150-180
Ет, котлет, балық, құс еті	80-150	100-180
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботқа	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Үшінші тағам	200	200

### 2-кесте

**Мектепке дейінгі ұйымдар және сәбилер үйлерінде балалардың жас ерекшелігіне байланысты (граммен) порциялардың массасы**

Тамақ ішу	Порция массасы (граммен)		
	1-2 жастағы	3-5 жастағы	6 жастағы
1	2	4	5
Таңғы ас	350 - 450	400 - 500	500-550
Түскі ас	400 - 550	550 - 600	600-800
Бесін ас	200 - 250	250 - 300	300-400
Кешкі ас	350 - 400	400 - 500	450-600

### 3-кесте

**Балалардың сауықтыру және санаторий объектілерінде балалар мен жасөспірімдер үшін жас ерекшелігіне байланысты (граммен) порция массасы**

Тамақ ішу, тағам	Порция массасы (граммен)	
	6-11 жастағы	12-18 жастағы
1	2	3
Таңғы ас		
Ботқа немесе көкөніс тағамы	300	300-400
Кофе (шай, какао)	200	200
Түскі ас		

Салат	60-100	100-150
Сорпа	200-250	205-300
Ет, котлет	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот және басқа сусындар	200	200
Бесін ас		
Айран	200	200
Печенье (пісірме)	40/100	40/100
Жемістер	100	100
Кешкі ас		
Көкөніс тағамы, ботқа	300	400
Шай және басқа сусындар	200	200
Күніне нан:		
Бидай	150	200
Қара бидай	100	150

Тамақ өнімінің атауы	Тамақ өнімінің мөлшері, граммен (брутто)
1	2
Сүт, қышқыл сүт өнімдері	500
Жартылай майлы сүзбе	40
Қаймақ	10
Ірімшік	10
Ет	160
Балық	60
Диеталық жұмыртқа	1 дана
Қара бидай наны	100
Бидай наны (оның ішінде тоқаштар)	250
Бидай ұны	10
Макарон өнімдері	20
Жарма	45
Бұршақ	10
Қант және кондитерлік өнімдер	70
Картоп ұны	8
Нан пісіретін ашытқылар	2
Сары май	45
Өсімдік майы	15
Картоп	350
Жаңа піскен көкөністер	400
Жаңа піскен жемістер	100

Кептірілген жемістер	15
Табиғи шырындар	200
Шай	0,2
Какао	1,2
Тұз	6
Дәмдеуіштер	1

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

#### 4-кесте

**Балаларды сауықтыру объектілерінде күніне бір балаға тамақ өнімдерінің жиынтығы**

#### 1-кесте

#### **Бір адамға шаққанда тамақ өнімінің тәуліктік шығыс нормасы**

Тамақ өнімінің атауы	Бір адамға шаққанда тәуліктік норма, килограмм
1	2
Салқындатылған қоймаларда сақталатын тамақ өнімі:	
ет және ет өнімі	0,250
балық және балық өнімі	0,200
май және тоң майлар	0,085
сүт және сүт өнімі	0,250
көкөністер, картоп	0,950
жидектер	0,250
сусындар	0,400
Салқындатылмайтын қоймаларда сақталатын тамақ өнімі	
Ұн	0,480
Нан-тоқаш өнімдері (ұнның орнына балама мөлшері)	0,600
Құрғақ тамақ өнімі (қант, жарма, макарондар, тұз, шай, кофе, кондитерлік бұйымдар және соған ұқсас өнімдер)	0,250
Тұздалған азық қоймасында сақталатын тамақ өнімі: тұздалған қияр, ашытылған қырыққабат және соған ұқсас өнімдер	0,100-0,120

#### 2-кесте

**Азық-түлік қоймаларының алаңы**

Тамақ өнімі	Жүктеме нормасы, килограмм/шаршы метр (камер болғанда)
1	2
Ет	350
Балық, майшабақ	350

Май	400
Сүт өнімдері	300
Жұмыртқа	300
Мұздатылған тамақ өнімі	500
Консервілер	700
Жаңа піскен және тұздалған көкөністер	500
Жаңа піскен жемістер	500
Сусындар	300
Құрғақ тамақ өнімі	500
Нан	250
Қабаттап жиналған ұн	1000
Бірге сақталатын тамақ өнімі	250