

"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. Қазақстан Республикасы

Денсаулық сақтау министрі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ" Қазақстан Республикасы

Индустрия және инфрақұрылымдық даму министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрлігі

А. Ғиният

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

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" 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 министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізуден және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық қағидалар:

1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін тандауға, жобалауға, жанасын 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; б) 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 өні

мдерімен манипуляциялар жасауға арналған құралдар немесе құралдар жиынтығы;

б) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейлерді ультракүлгін сәуленің әсерімен (мысалы бактерицидтік шам, бактерицидтік рециркулятор, бактерицидтік сәулелегіш-рециркулятор) микроорганизмдердің (оның ішінде вирустар, бактериялар, заңдер, 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 өнімдерінен (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 функциялары н орындауы үшін, сондай-ақ бірнеше машинаны бірыңғай жүйеге (технологиялық, тоназытқыш,

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 е

туге

арналған, ірі габаритті ыдысқа (қазандық жуу), мүкәммалға, жабдыққа, қап тамаларға (ыдыстар) арналған жеткілікті мөлшердегі жуу сыйымдылығы;

16) жұмсақ балмұздақ – фризерде 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 түтінді жұту үшін пайдаланылатын және аэрозоль, бу немесе түтін 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, ас паздық 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 тәулі

ктен

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, оладьи ұлттық және шетелдік асхана өнімдері);

52) ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, тағам өнімдерін дайындау (өзі ірлеу), 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 (а лаңды) 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 (кұрылғының) 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 бо

лып 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 жапсарласуы-жайларда да, тұрғын ғимараттардың тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ тұрғын және қоғамдық ғимараттардың жергілікті 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 фабрикаттар 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) кабырғалардың, аракабырғалықтардың, 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;

б) 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 дезинфекция

ялауға 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 қарама-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 жабдыкталады.

Ассортименті шектеулі өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде, әзірлігі жоғары жартылай фабрикаттарда 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 жабдықталады.

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 (расталу) 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 үйжайларды өңдеу үшін пайдалануға жол берілмейді.

29. Өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларға арналған тамақтану объектілері мынадай шарттарды сақтай отырып, сыртқы суды бұру желіле ріне 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 құрылғысы бар дербес (оқшау) 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) жабдыкталады.

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 жабдыкталады.

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

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) унитаздармен, 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 жүйелермен 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 сыныпта амасы"

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 құрылғысы: 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, мандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингент

терінің 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 құрылғысы 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 жайкүйі 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 асүйыдысы 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 жасалған ыдыс қолданылады.

50. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтың 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 өт

кізуге

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 діңгектер беті тегіс, жарықсыз (ағаштан жасалған бұйымдарды пайдалану

кезінде – қатты жыныстардан) пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш діңгектер (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 ыдыстарының, 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

ен 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 қаптапаларды (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 (расталу) 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 тоназытқыштарда 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;

б) сынатын 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 са

қталады

және мақсаты бойынша пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретх аналарды)

жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінд е 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 б олдырмау 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 құрылғылар мен 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;

пункттің алаңы 12 және одан кем орынға арналған үстелдерді жабдықтау кезінде әрбір тамақтанушыға 0,7 шаршы метр (бұдан әрі – м²) 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 асханад

ан бұрғылау орнына тамақ жеткізу жолымен тамақтандыруды ұйымдастыруға рұқсат етіледі.

73. Мұнара жөндеу бригадаларында жұмыс істейтіндер, кәсіпшілік объектілерінің жұмысшылары және ұңғымаларды 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 ұзақтығы мен, 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 жарақтандырылған 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 дезинфекциялд ауды 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 діңгекпен, салқын және ыстық ауыз су ке

лтірілген 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 0 21/2011

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 ұйымдастыру 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 өндеуге 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 қап тамадағы 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 тас

ымалдау 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 са

қтау 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 жа

бдықталады. 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 мүкәммалын 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, шакафттарда бөлек сақталады. Нанды сақтауға арналған шакафттар, 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 қаптамасыз 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 салқындалатын 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 салқын атылған 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 салқын атылған 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 салқын атылған 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 нұсқау

лықтарға, 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) °C температурада сақталады.

Салаттар мен винегреттер демалыс алдында бірден толтырылады. "Швед үстелі"

жүйесімен келушілерге қызмет көрсету кезінде дайын салаттарды орналастыру

салаттарды $+2$ °C температураға дейін алдын ала салқындату шартымен бо сатудан (

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. $+25$ °C дейін салқындағаннан кейін сілікпені құю алдын ала күйдірілген

пішінде жүргізіледі. Желе тоңазытқышта $+(4\pm 2)$ °C 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 шыранның

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 $+85$ °C төмен емес, котлет массасынан жасалған өнім үшін $+90$ °C 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 ас паздық 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.