

Азаматтық қорғаныс әскери бөлімдерінде азық-түлік қызметінің жұмысын ұйымдастыру жөніндегі қағидаларды бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2025 жылғы 24 желтоқсандағы № 561 бұйрығы

"Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің мәселелері" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2020 жылғы 23 қазандағы № 701 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігі туралы ереженің 16-тармағының 60-18) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Қоса беріліп отырған Азаматтық қорғаныс әскери бөлімдерінде азық-түлік қызметінің жұмысын ұйымдастыру жөніндегі қағидалар бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің Азаматтық қорғаныс және әскери бөлімдер комитеті Қазақстан Республикасы заңнамасында белгіленген тәртіпте:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды қамтамасыз етсін;

2) осы бұйрықты қазақ және орыс тілдерінде Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің Эталондық бақылау банкіне ресми жариялау және енгізу үшін "Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына жолдау.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Төтенше жағдайлар вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланғаннан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министр

Ш. Әрінов

Қазақстан Республикасы
Төтенше жағдайлар министрінің
2025 жылғы 24 желтоқсандағы
№ 561 бұйрығымен бекітілген

Азаматтық қорғаныс әскери бөлімдерінде азық-түлік қызметінің жұмысын ұйымдастыру жөніндегі қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы Азаматтық қорғау әскери бөлімдерінде азық-түлік қызметінің қызметін ұйымдастыру Қағидалары (бұдан әрі – Қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2020 жылғы 23 қазандағы № 701 "Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің мәселелері" қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасы Төтенше

жағдайлар министрлігі туралы ереженің 16-тармағының 60-18) тармақшасына сәйкес әзірленген және азаматтық қорғау әскери бөлімдерінде (бұдан әрі – әскери бөлімдер) азық-түлік қызметінің қызметін ұйымдастыру тәртібін айқындайды.

2. Осы Қағидаларда әскери қызметшілерді және қызметтік иттерді азық-түлікпен, жеке тамақтану рациондарымен және құрғақ жеммен қамтамасыз ету, Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің (бұдан әрі – Министрлік) әскери қызметшілерін азық-түлік қамтамасыз етуге қою, сондай-ақ әскери бөлімдерде қызметтік иттерді азық-түлік қамтамасыз етуге қою, әскери қызметшілерді тамақтандыру және қызметтік иттерді азықтандыру, азық-түлік қызметі бойынша есепке алу және есептілік жүргізу, техникалық құралдарды, технологиялық, тоңазытқыш, механикалық және механикалық емес жабдықты, асхана, ас үй ыдыстарын және инвентарьді, сондай-ақ азық-түлікті сақтау және пайдалану бойынша негізгі ережелер баяндалған.

3. Әскери бөлімдерде тамақтандыруды ұйымдастыруға басшылықты Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің Азаматтық қорғау және әскери бөлімдер комитеті (бұдан әрі – АҚЖӘБК) жүзеге асырады. Ол азық-түлік қамтамасыз ету мәселелері бойынша әскери бөлімдердегі орталық орган болып табылады.

4. АҚЖӘБК әскери бөлімдердің азық-түлік қызметін басқарады, құзыреті шегінде орындауға міндетті нұсқаулар береді және әскери бөлімдердің азық-түлік қызметтеріне азық-түлік қамтамасыз ету мәселелері бойынша түсініктемелер береді.

5. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметінің құрылымына мыналар кіреді:

- 1) әскери бөлімдердің азық-түлік қоймалары (көкөніс сақтау орындары);
- 2) әскери бөлімдердің асханалары.

6. Әскери бөлімдер мен жоғары оқу орнын азық-түлікпен, техникамен және мүлікпен қамтамасыз ету мынадай схема бойынша жүзеге асырылады: Министрлік – әскери бөлімнің азық-түлік қызметі – бөлімше – әскери қызметші.

7. Осы Қағидаларда мынадай негізгі ұғымдар пайдаланылады: азық-түлік қамтамасыз ету – әскери бөлімдердің материалдық қамтамасыз етудің бір түрі, азық-түлікпен, жеммен, азық-түлік мүлкімен және азық-түлік қызметінің техникалық құралдарымен қамтамасыз етуді жоспарлау және қамтамасыз ету, оларды әзірлеу, сатып алу (дайындау), күтіп ұстау (сақтау), пайдалану, жұмсау, есепке алу, жаңғырту, жөндеу және кәдеге жарату (сату), жеке құрамды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ Министрліктің азық-түлік қызметтерінің азық-түлікпен, тамақтандырумен және азық-түлік қызметінің мүлкімен қамтамасыз ету мәселелері бойынша қызметіне басшылық жасау жөніндегі іс-шаралар кешенін қамтиды;

азық-түлік қызметі – азық-түлік қамтамасыз етуді жүзеге асыруға арналған қызмет, тиісті базаларды, қоймаларды, асханаларды, көкөніс сақтау орындарын қамтиды;

азық-түлік пункті – әскери қызметшілерді тамақтандыруды тікелей ұйымдастыру орны, тұрақты орналасу пунктінің сыртында, далалық және стационарлық жағдайларда асхана, ас үйлермен, дала асханаларымен жабдықтылып қалыптастырылады;

аттестат – қызмет бойынша ауыстыру, іссапарлар кезінде әскери қызметшіге (әскери қызметшілер тобына), қызметтік итке (иттерге), сондай-ақ басқа әскери бөлімге кеткен кезде әскери бөлімге берілетін материалдық құралдарды алу құқығына арналған құжат;

аутсорсинг – сыртқы ресурстарды пайдалану. Бұл ұйымның негізгі емес функцияларын, процестерін, қызмет бағыттарын қажетті техникалық, технологиялық құралдары, ресурстары, басқару білімі бар басқа ұйымдарға шарт негізінде беру практикасы, қажетті сапаны қамтамасыз ету үшін қажетті бәсекелестік саласында;

тағамдық өнімдердің (азық-түлік өнімдерінің) қауіпсіздігі – өнімдерді тұтыну кезінде адам ағзасына уытты, канцерогендік, мутагендік немесе басқа қолайсыз әсердің болмауы;

қамтамасыз ету нормасы – бір адамға, бөлімшеге, медициналық пункттер мен әскери лазареттерде бір штаттық койкаға немесе бір әскери бөлімге берілетін азық-түлік мүлкінің заттарының тізбесі мен саны және оны пайдалану мерзімі;

тамақтану нормасы – тамақ дайындау үшін бір адамға тәулігіне берілетін азық-түлік өнімдерінің тізбесі мен саны;

тәуліктік беру – тиісті табиғи азық нормасы бойынша әскери қызметшіге тәулігіне тиесілі азық-түліктің салмақ бойынша саны;

азық-түлік – тиісті табиғи тамақтану және қамтамасыз ету нормаларының пайктары бойынша көзделген азық-түлік өнімдерінің тізбесі, әскери қызметшілерді тамақтандыруды және қызметтік жануарларды азықтандыруды ұйымдастыруға пайдаланылады;

жеке тамақтану рационы – тамақ қабылдау бойынша бөлінген, дайын тұтынуға арналған азық-түлік өнімдерінің жиынтығы, техникалық сипаттаманың, норманың және санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес жинақталған, тамақ дайындау мүмкін болмаған жағдайда әскери қызметшілерді тамақпен қамтамасыз етуге арналған;

фураж – қызметтік иттерді азықтандыруды ұйымдастыруда пайдаланылатын табиғи қамтамасыз ету нормасымен көзделген азық-түлік, құрғақ жем және төсеніш материалының саны;

санитарлық-эпидемиялық іс-шаралар – адамға қоршаған орта факторларының зиянды әсерін жою немесе азайтуға, жұқпалы аурулардың туындауын және таралуын болдырмауға, жаппай жұқпалы емес аурулардың (уланулардың) туындауын және таралуын болдырмауға және оларды жоюға бағытталған ұйымдастырушылық, әкімшілік, инженерлік-техникалық, медициналық-санитарлық, ветеринариялық және өзге де шаралар;

жеке медициналық кітапша – декреттелген топ өкіліне берілетін жеке құжат, оған міндетті медициналық тексерулердің нәтижелері жұмысқа рұқсат белгісімен енгізіледі;

алдын ала медициналық тексеру – жұмысқа тұрған кезде кәсіп бойынша міндеттерді орындауға жарамдылығын анықтау, сондай-ақ жалпы және кәсіби аурулардың алдын алу мақсатында жүргізілетін міндетті медициналық тексеру;

мерзімді медициналық тексеру – денсаулық жағдайын динамикалық бақылауды қамтамасыз ету, аурулардың бастапқы белгілерін уақтылы анықтау, алдын алу, сондай-ақ денсаулықтың нашарлауын және жалпы, кәсіби, жұқпалы және паразиттік аурулардың таралуын болдырмау мақсатында жүргізілетін міндетті медициналық тексеру.

2-тарау. Әскери бөлімдерде тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау

8. Әскери бөлімдерде тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау басқару органдарының барлық деңгейінде мынадай бағыттар бойынша жүргізіледі:

1) әскери қызметшілерді тамақтандыруды және азық-түлікпен қамтамасыз етуді ұйымдастыруға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау;

2) тамақтандыруды ұйымдастыру үшін азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сатып алуға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау.

1-параграф. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды және азық-түлікпен қамтамасыз етуді ұйымдастыруға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау

9. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды және азық-түлікпен қамтамасыз етуді ұйымдастыруға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау мынадай бағыттар бойынша жүргізіледі:

1) тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу;

2) азық-түлік және жеке тамақтану рациондарын (бұдан әрі – ЖТР) сатып алу.

Әскери бөлімдер мен жоғары оқу орны үшін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді, азық-түлікті және жеке тамақтану рациондарын сатып алуға арналған ақшалай қаражатты жоспарлаудың бастапқы деректері мыналар болып табылады:

1) жоспарланып отырған кезеңнің басындағы азық-түліктің, жеке тамақтану рациондарының нақты (жоспарланған) болуы;

2) жоспарланып отырған кезеңнің басындағы мерзімді қызмет әскери қызметшілері мен курсанттардың штаттық саны, сондай-ақ әскери бөлімдердің жауынгерлік есептер, тәуліктік жасақтар және жауынгерлік кезекшілік құрамына кіретін келісімшарт бойынша әскери қызметшілердің есептік саны;

3) Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2025 жылғы 23 сәуірдегі № 154 "Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігі азаматтық қорғау әскери бөлімдерінің азық-түлік қызметінің тамақтану, азық-түлікпен, жеммен, жабдықпен, асхана ас үй ыдыстарымен және техникамен қамтамасыз ету табиғи нормаларын бекіту туралы" бұйрығымен бекітілген (бұдан әрі – Табиғи нормалар) әскери бөлімдердің бейбіт уақыттағы азық-түлікпен, жеммен, жабдықпен, асхана ас үй ыдыстарымен және азық-түлік қызметінің техникасымен қамтамасыз ету табиғи нормалары, әр норма бойынша олардың саны;

4) жоспарланып отырған кезеңде өткізу көзделген ұйымдастыру іс-шаралары;

5) азық-түлік өнімдері мен ЖТР бағалары;

6) азық-түлік (жем) өнімдерінің әлеуетті жеткізушілерінің баға ұсыныстары.

10. Әскери бөлімдердің әскери қызметшілерін тамақтандыруды және қызметтік жануарларды азықтандыруды қамтамасыз ету үшін ақшалай қаражатты жоспарлау нәтижелері бойынша алынған деректер әскери бөлімдердің бюджеттік өтініміне тиісті бөліммен енгізіледі.

2-параграф. Азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сатып алуға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау

11. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сатып алуға арналған ақшалай қаражатты жоспарлаудың бастапқы деректері мыналар болып табылады:

1) жоспарланып отырған кезеңнің басындағы азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкінің нақты болуы, пайдалану мерзімдерін ескере отырып олардың сапалық жағдайы;

2) табиғи нормалар;

3) мерзімді қызмет әскери қызметшілерінің штаттық саны, сондай-ақ әскери бөлімдердің тәуліктік нарядтары мен кезекшіліктері құрамына кіретін келісімшарт бойынша әскери қызметшілердің есептік саны;

4) әлеуетті жеткізушілердің баға ұсыныстары.

Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін сатып алуға арналған ақшалай қаражатты жоспарлау нәтижелері бойынша алынған деректер әскери бөлімдердің бюджеттік өтініміне тиісті бөліммен енгізіледі.

3-тарау. Әскери қызметшілерді және қызметтік иттерді азық-түлік қамтамасыз етуге қою тәртібі

12. Әскери бөлімдердің азық-түлік қамтамасыз етуіне басқа әскери бөлімге қою және азық-түлік қамтамасыз етуінен шығару қайта ұйымдастыру, қайта орналастыру,

уақытша жылжыту (қызметтік міндеттерді орындау кезінде), сондай-ақ Министрлік және АҚЖӘБК басшылығының бұйрықтарына сәйкес басқа жағдайларда жүргізіледі.

13. Жаңадан құрылатын әскери бөлімдер оларды құру туралы Министрлік басшылығының тиісті бұйрығы негізінде азық-түлік қамтамасыз етуге қойылады.

14. Аттестат әскери бөлімде осы Қағидалардың 1-қосымшасына сәйкес нысан бойынша тек оған басқа әскери бөлім тіркелген жағдайда ғана жазылады. Әскери бөлімде Аттестатқа әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары және тиісті қызмет бастықтары қол қояды.

15. Азық-түлікті қамтамасыз етуге қою және азық-түлік қамтамасыз етуінен шығару нәтижелері бойынша азық-түлік қамтамасыз ету жүргізілген әскери бөлім, тиісті басқару органына жүргізілген іс-шаралар туралы есеп ұсынады.

16. Қызметтік иттер 154-бұйрыққа сәйкес фуражбен қамтамасыз етіледі.

17. Фуражға қажеттілікті есептеу қызметтік иттердің штаттық саны бойынша, ал штаттан асып кеткен жағдайда – есептік саны бойынша, қамтамасыз ету нормаларына сәйкес және жүргізілетін ұйымдастыру іс-шараларын ескере отырып жүргізіледі.

18. Қызметтік иттер әскери бөлім командирінің бұйрығымен азық-түлік қамтамасыз етуге қойылады және азық-түлік қамтамасыз етуінен шығарылады, оның негізі осы Қағидалардың 2-қосымшасына сәйкес нысан бойынша жазылатын фуражға аттестат болып табылады.

19. Фуражға аттестат қызметтік иттер жылжытылған кезде азық-түлік қызметімен жазылады, онда қай күнге дейін және қанша бас ит фуражбен қамтамасыз етілгені көрсетіледі.

20. Егер қызметтік ит фуражға аттестатсыз әскери бөлімге келген жағдайда ол әскери бөлім командирінің тәуліктік бұйрығымен кинологиялық қызметтің ілесіп жүрген маманының баянаты негізінде азық-түлік қамтамасыз етуге қойылады, онда аттестаттың болмау себептері және қай күнге дейін фуражбен қанағаттандырылғаны көрсетіледі. Бір мезгілде аттестат берген әскери бөлімнің азық-түлік қызметінен фуражға аттестаттың дубликаты сұратылады, оның мамандары үш тәуліктен кешіктірмей жіберуі тиіс.

21. Қызметтік итті әскери бөлімнің ішінде бір бөлімшеден екіншісіне жылжытқан кезде азық-түлік қамтамасыз етуге қою және азық-түлік қамтамасыз етуінен шығару осы Қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша азық-түлік қызметімен жазылатын фуражға анықтамамен жүргізіледі.

22. Азық-түлік қамтамасыз етуінде тұрған қызметтік иттердің есебі осы Қағидалардың 4-қосымшасына сәйкес нысан бойынша азық-түлік қамтамасыз етуінде тұрған қызметтік иттердің қозғалысын есепке алу журналында жүргізіледі.

4-тарау. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды және қызметтік иттерді азықтандыруды ұйымдастыру

23. Тамақтандыру әскери қызметшілердің денсаулығын сақтау мен нығайту, жауынгерлік және арнайы дайындық деңгейін арттыру ісінде маңызды фактор болып табылады.

24. Әскери тамақтандыруды дұрыс ұйымдастыру мынадай талаптардың орындалуы арқылы қамтамасыз етіледі: қарастырылған табиғи тамақтану және азық-түлікпен қамтамасыз ету нормаларының толық жеткізілуіне тұрақты бақылау жасау; әскери қызметшілерді тамақтандыруды дұрыс жоспарлау, табиғи тамақтану және азық-түлікпен қамтамасыз ету нормаларын ұтымды пайдалану, өнімдерді өңдеу және тамақ дайындаудың аспаздық ережелерін міндетті түрде орындау, әскери қызметшілердің әртүрлі контингенттері үшін олардың қызметтік қызметінің сипаты мен ерекшеліктерін ескере отырып, ең оңтайлы тамақтану режимін әзірлеу және сақтау; белгіленген табиғи тамақтану және азық-түлікпен қамтамасыз ету нормалары бойынша дәмді, толыққанды, сапалы және әртүрлі тамақ дайындау; әскери бөлімдердің асханаларын, азық-түлік қоймаларын және көкөніс сақтау орындарын жайластыру және жабдықтау; технологиялық, тоңазытқыш және механикалық емес жабдықты, асхана және ас үй ыдыстарын ұтымды пайдалану, оларға уақытылы техникалық қызмет көрсету және жөндеу, өнімдерді өңдеу, тамақ дайындау, бөлу және сақтау кезінде, ыдыстарды жуу, асхана үй-жайларын күтіп ұстау кезінде санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау, сондай-ақ аспаздар мен асхананың басқа қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы; әскери бөлім асханасы бойынша аспаздар құрамының және тәуліктік жасақтың жұмысын нақты ұйымдастыру; әскери қызметшілердің тамақ қабылдау кезінде асханада жарғылармен айқындалатын мінез-құлық нормаларын сақтауы; үнемі бақылау-үлгілік тамақ пісіру, азық-түлік қызметінің мамандарымен сабақтар өткізу және олардың кәсіби дағдыларын арттыру.

25. Әскери тамақтандыруды дұрыс ұйымдастыру денсаулықты сақтау мен нығайтуға, жауынгерлік және арнайы дайындық деңгейін арттыруға, әскери тәрбиеге, әскери қызметшілердің моральдық-психологиялық жағдайын жақсартуға ықпал ететін ең маңызды шарттардың бірі болып табылады.

26. Әскери тамақтандыруды ұйымдастыру және жағдайы үшін жауапты лауазымды тұлғалар: әскери бөлімдердің әскери қызметшілерін тамақтандыру рәсімін реттейтін қолданыстағы нормативтік құқықтық актілерді біледі және олардың талаптарының күнделікті қызметте орындалуына қол жеткізеді; тамақ дайындау және қабылдау үшін тиісті жағдайларды қамтамасыз етеді; асханалардың, азық-түлік қоймаларының және көкөніс сақтау орындарының жұмысын басқарады, оларда тиісті тәртіптің, санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың және аспаздық нормалардың қатаң орындалуын тұрақты қадағалайды; асхана, азық-түлік қоймалары қызметкерлерінің міндеттерін орындауын үнемі тексереді, оларға практикалық көмек көрсетеді, анықталған кемшіліктерді дереу жояды; асханаларда, азық-түлік қоймаларында және көкөніс сақтау орындарында жұмыспен тікелей байланысты азық-түлік қызметінің кіші

мамандарының іскерлік және моральдық қасиеттерін біледі, оларды дұрыс іріктеуді және орналастыруды жүзеге асырады; асхана жұмысындағы мәдениетті арттыруға ықпал ететін барлық жаңа, озық тәжірибені зерделейді және практикаға енгізеді.

27. Әскери бөлімдерде қызметтік иттерді азықтандыруды ұйымдастыру әскери бөлімдер командирлеріне, олардың бірінші орынбасарларына (штаб бастықтарына) және бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасарына, кинологиялық, азық-түлік және ветеринариялық қызметтердің бастықтарына жүктеледі.

28. Қамтамасыз ету табиғи нормаларына сәйкес қызметтік иттерді азықтандыру азық-түлікпен және құрғақ жеммен жүргізіледі, әскери бөлімдерде (бөлімшелерде) азықтандыруды ұйымдастыру тәртібі әскери бөлімдердің кинологиялық қызметтерінің бастықтарымен ветеринариялық қызметтердің (ветеринария саласындағы мамандардың) бастықтарымен келісім бойынша айқындалады, бірақ тәулігіне кемінде екі рет. Азық-түлік және құрғақ жем қабылдау бойынша бөлінеді, қызметтік иттің қызметтік қолданылуын ескере отырып.

29. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметтерінің бастықтары қызметтік иттерді азық-түлікпен, құрғақ жеммен үздіксіз және сапалы қамтамасыз етуге бақылауды жүзеге асырады.

30. Қамтамасыз етуге берілген азық-түлік, жеке тамақтану рациондары және фураж пайдалану аяқталғаннан кейін осы Қағидаларының 5-қосымшасына сәйкес беру (қабылдау) ведомосы бойынша және Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2025 жылғы 22 сәуірдегі № 187 "Мемлекеттік мекемелер үшін бухгалтерлік құжаттаманың нысандарын бекіту туралы" бұйрығымен бекітілген № 397 нысан бойынша жем және фураж беру ведомосы бойынша белгіленген тәртіппен есептен шығарылады.

1-параграф. Лауазымды тұлғалардың жалпы міндеттері

31. Қазақстан Республикасы Президентінің 2007 жылғы 5 шілдедегі № 364 Жарлығымен бекітілген Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа әскерлері мен әскери құралымдарының Ішкі қызмет жарғысына сәйкес әскери бөлімдердің командирлеріне, олардың орынбасарларына және әскери бөлімдердің лауазымды тұлғаларына лауазымдық және арнайы міндеттер айқындалған, олардың негізінде олар әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға бақылауды және тікелей қатысуды жүзеге асырады.

32. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметі мамандарының нормативтік құқықтық актілерде көзделмеген лауазымдық міндеттері әскери бөлімдердің азық-түлік қызметі бастықтары әзірлейді және оған қол қояды, әскери бөлім командирлерінің тыл жөніндегі орынбасарлары бекітеді.

33. Әскери бөлімде тамақтандыруды ұйымдастыру азық-түлік қызметінің штатта көзделген мамандарының күшімен де, аутсорсинг әдісімен де азық-түлік қызметімен жүзеге асырылуы мүмкін.

2-параграф. Әскери бөлімде тамақтандыруды азық-түлік қызметімен ұйымдастыру

34. Әскери бөлім асханасында (нан пісіру құралдарында) жұмысқа азық-түлік қызметтерінің бастықтары, асхана бастықтары, аспаздар және наубайшылар жіберіледі, олардың жоғары және арнайы білімі болуы, алдын ала және мерзімді медициналық тексерулерден өтуі, кәсіби гигиеналық дайындықтан өтуі және жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Оларға белгіленген нормалар бойынша арнайы киім беріледі.

35. Қойма бастықтары, қоймашылар, тоңазытқыш және технологиялық жабдықты жөндеу мамандары, экспедиторлар, азық-түлік қызметінің арнайы автомобильдерінің жүргізушілері, азық-түлік қызметі объектілерінде тұрақты жұмыс істейтіндер де белгіленген нормалар бойынша арнайы киіммен қамтамасыз етіледі және тек алдын ала медициналық тексеруден өткеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

36. Әскери бөлімде әскери қызметшілерді сапалы және уақытылы тамақтандыруды ұйымдастыру үшін штатта көзделген азық-түлік қызметі мамандары ұсталады.

Әскери бөлімдердің асханаларына аспаздар санын анықтау кезінде мынадай нормалардан шығады:

150 адамға дейін тамақтанатындар – 3 аспаз,

151-ден 200 адамға дейін тамақтанатындар – 4 аспаз, әрі қарай әр 125 тамақтанатын адамға бір аспаздан қосылады.

Нұсқаушы-аспаз тамақтанатындар саны 500 адамнан асқан кезде ұсталады және аспаздардың есептік санына есептелмейді, ал тамақ дайындау технологиясы бойынша шебер (білікті технолог) – тамақтанатындар саны 800 адамнан асқан кезде ұсталады және аспаздардың есептік санына есептелмейді.

37. Нанды кесу, қантты, сиыр майын порциялау және әскери қызметшілерге беру үшін әскери бөлім командирінің бұйрығымен осы асханада тамақтанатындар санына қарай нан кесушілер тағайындалады: 800 адамға дейін – 1 адам, 800 адамнан жоғары – 2 адам. Курсанттар асханасында даяшылар ұсталады – 50 адамға 1 даяшы есебінен.

38. Ішкі тәртіпті қолдау, ішкі және көмекші жұмыстарды ұйымдастыру мақсатында әскери бөлімдердің асханаларына тәуліктік жасақ тағайындалады: 100 адамға дейін тамақтанатындар – 4 адам, әр келесі 100 тамақтанатын адамға – қосымша 2 адамнан бөлінеді.

39. Әскери бөлімнің асханаларында тамақтануды ұйымдастырудағы үзілістердің алдын алу және тұрақты әскери дайындықты қолдау мақсатында әскери бөлімнің штатындағы барлық аспаздар күнделікті жұмысқа тартылады. Аспаздардың жұмыс тәртібін әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары айқындайды.

40. Әскери қызметшілер-аспаздарды жауынгерлік қызмет атқаруға және қызметтік міндеттерді орындауға тарту тек әскери қызметшінің тамақ дайындауды тікелей жүзеге асыратын жерлерінде ғана жүргізіледі, атап айтқанда:

әскери бөлімдердің құрама отрядтары құрамында;

асханаларда стажировка, практикалық сабақтар өткізу кезінде;

тамақтандыру қызметтерін ұйымдастырушылардың (жеткізушілердің) тамақ дайындау және бөлуінде үзілістер немесе үзіліс қаупі туындаған жағдайда;

ел, облыс және қала көлемінде әртүрлі ауруларға байланысты карантиндік іс-шаралар өткізу кезінде.

Әскери қызметшілер-аспаздарды жауынгерлік қызметке, жауынгерлік кезекшілікке және тәуліктік жасаққа пайдалануға жол берілмейді.

41. Асханаларда аспаздардың жұмысы ауысыммен ұйымдастырылады. Бірінші ауысымға жалпы аспаздар санынан 20 %, екінші және үшінші ауысымдарға – әрқайсысына 40 % (нұсқаушы-аспазды (аға аспазды) есептемегенде) тағайындалады. Осылай, нұсқаушы-аспаз және жеті аспаз болған кезде бірінші ауысымға бір аспаз тағайындалады, ол жұмысты сағат 20.00-ден бастайды. Ол таңғы ас дайындайды және жұмысты таңертеңгі сағат 8.00-де аяқтайды.

Екінші ауысымдағы үш аспаз сағат 8.00-ден бастап жұмысқа кіріседі, түскі және кешкі ас дайындайды. Кешкі ас бөлінгеннен кейін жұмысты аяқтайды.

Қалған үш аспаз осы уақытта демалады немесе сабақтарда болады.

Асханада азаматтық персоналдан аспаздар жұмыс істеген жағдайда олардың жұмысын бес күндік жұмыс аптасымен және екі демалыс күнімен жоспарлау орынды.

Аспаздардың жұмыс кестесіне нұсқаушы-аспаз қол қойып, осы Қағидалардың 6-қосымшасына сәйкес нысан бойынша жасалады және асхана бастығы бекітеді.

42. Нұсқаушы-аспазға (аға аспазға) барлық ауысымдардағы аспаздардың жұмысын басқару жүктеледі.

Нұсқаушы-аспаз (аға аспаз) жұмыс басталғанға дейін жаңа ауысымның аспаздарына санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды, қауіпсіздік талаптарын сақтау бойынша нұсқаулық жүргізеді, оларды өнімдердің мәзір-жаймасымен егжей-тегжейлі таныстырады, тағамдарды дайындау ережелерін, әсіресе күрделілерін түсіндіреді, тамақ дайындалатын табиғи тамақтану нормаларын білуін, өнімдерді өңдеу кезіндегі қалдық нормаларын және дайын тағамдардың шығымын, жеке және өндірістік гигиена ережелерін тексереді.

Нұсқаушы-аспаз (аға аспаз) қосымша тапсырмалар бере алады: ұзақ уақытты қажет ететін өнімдердің бір бөлігін келесі ауысымға өңдеу, мысалы, тұздалған балықты сулау, етті ерітіп жіберу және т.б.

43. Кезекшілікке кіріскен кезде ауысымның аға аспазы (аспаз) алдыңғы ауысымнан ас үй ыдыстары мен инвентарьді, мүлікті және өндірістік үй-жайлардың жабдығын тізім бойынша қабылдайды. Жетіспеген жағдайда дереу кезекшіге және асхана бастығына баяндайды.

Ауысымның аға аспазы асхана бойынша кезекшінің және нұсқаушы-аспаздың қатысуымен қоймадан өнімдерді және қалған дайын тамақтың шығынын қабылдайды.

44. Өнімдердің мәзір-жаймасына сәйкес ауысымның аға аспазы өнімдерді өңдеу реттілігін айқындайды және жұмысты аспаздардың біліктілігін ескере отырып, олардың арасында бөледі. Ауысымда бірнеше аспаз болған кезде олардың біріне картоп пен көкөністерді тазалауды бақылау және бірінші тағамдарды дайындау, екіншісіне суық тісбасар және екінші тағамдарды дайындау тапсырылады.

Ауысымның аға аспазы ең жауапты жұмыстарды орындайды: етті сүйектен ажырату, ет пен балықты порциялау, тұздық дайындау, бір реттік берілетін өнімдерді бөлу.

45. Әскери бөлімдердің асханаларында жұмыс процесінде азық-түлік қызметінің барлық мамандары санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтайды.

3-параграф. Асхана бойынша тәуліктік жасақтың қызмет атқару тәртібі

46. Асхана бойынша тәуліктік жасақты тағайындау тәртібі, әскери бөлімнің тәуліктік жасағы сияқты Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа әскерлері мен әскери құралымдарының Ішкі қызмет жарғысымен айқындалады.

47. Асхана бойынша тәуліктік жасақ үй-жайларды жинауға, азық-түлікті қоймадан асханаға жеткізуге, жаңа картоп пен көкөністерді тазалау және қосымша тазалауға, түскі үстелдерді даярлауға, асхана және ас үй ыдыстарын жууға және басқа көмекші жұмыстарға тағайындалады.

Асханаға тағайындалған тәуліктік жасақтың адамдары ет пен балықты өңдеуге, тамақ дайындау және бөлуге, сиыр майын порциялауға, үшінші тағамды (сүт өнімдері, шырын және басқалар) құюға, қайнатылған картоп пен көкөністерді тазалау және кесуге, сондай-ақ тамақ қайнататын қазандарды жууға жіберілмейді.

48. Жаңа асхана бойынша кезекші жасақты ашық тері жамылғысындағы іріңді аурулардың, микрожарақаттардың бар-жоғына медициналық тексеру үшін кезекші медицина қызметкеріне ұсынады. Терінің іріңді аурулары, іріңдеген жаралар, күйіктер, сызаттары бар, жоғарғы тыныс жолдарының катарлары, аурулары және жұқпалы ауруға күдікті әскери қызметшілер, сондай-ақ алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден өтпегендер жұмысқа жіберілмейді.

49. Тәуліктік жасақ адамдарын жұмысқа бөлу асхана бастығының асхана бойынша кезекшімен бірлесіп жүргізеді. Жұмыс басталғанға дейін асхана бастығы жасаққа үстелдерді даярлау, ыдыстарды жинау және жуу, картоп пен көкөністерді тазалау және қосымша тазалау, үй-жайларды жинау ережелерін практикалық көрсетумен нұсқаулық жүргізеді, жеке гигиенаны сақтауды, жасақты арнайы киіммен қамтамасыз етеді және оны кию ережелерін түсіндіреді.

Жұмысты ұйымдастыру үшін асхана бойынша тәуліктік жасақ есептер бойынша бөлінеді.

Бірінші есеп – картоп пен көкөністерді қоймадан асханаға жеткізуге, оларды тазалау және қосымша тазалауға, үй-жайларды жинауға, жабдықты, инвентарьді тазалау және жууға, асханаға іргелес аумақты жинауға.

Екінші есеп – өнімдерді қоймадан асханаға жеткізуге, үй-жайларды және түскі залды жинауға, жабдық пен инвентарьді тазалау және жууға, тамақ беру үшін таза ыдыстарды ыстық цехқа немесе өзін-өзі қызмет көрсету желісіне беруге.

Үшінші есеп – асхана және ас үй ыдыстарын жууға арналған; ыдыс жуғыш машинаның пайдалануына жауапты ретінде осы есептің басшысы тағайындалады, оған тиісті нұсқаулықтан кейін машинаны қосу және оны пайдалану міндеті жүктеледі.

Төртінші есеп – залды түскі ас қабылдауға дайындауға, өзін-өзі қызмет көрсету желісін тазалау және жууға, үстелдерді даярлауға.

Әр есепте басшы тағайындалады, ол өзіне бағынысты тәуліктік жасақтың әскери қызметшілерінің жұмысына жауап береді.

50. Көкөніс цехында жұмыстарды орындау үшін жасақ адамдарының қажеттілігі бір адамға сағатына картоп пен көкөністерді өңдеудің мынадай нормаларына сүйене отырып айқындалады – картопты тазалау – 18 килограмм; жаңа қырыққабатты тазалау – 80 килограмм; қызылша мен сәбізді тазалау – 8 килограмм; пиязды тазалау – 7 килограмм.

Асхана бойынша тәуліктік жасақ құрамындағы әскери қызметшілер арнайы жұмыс киімінде болуы тиіс.

51. Асхана бойынша тәуліктік жасақ адамдары санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды қатаң сақтауға міндетті, асхана бойынша тәуліктік жасақтың қызмет атқаруына жауапты асхана бойынша кезекші тағайындалады.

52. Әскери бөлімдердің асханаларында жұмыс процесінде тәуліктік жасақта қызмет атқаратын әскери қызметшілер орталық уәкілетті органдардың бұйрықтарымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтайды.

4-параграф. Асхананың қоймасынан өнімдерді алу

53. Тамақ дайындау үшін қажетті өнімдерді алу әскери бөлімнің азық-түлік қоймасынан жүзеге асырылады. Өнімдерді аспаз-инструктор (аға аспаз) асхана бойынша кезекшінің қатысуымен азық-түлік қызметінде екі данада (таңғы ас, түскі ас және кешкі ас бойынша бөлек) жасалған накладной бойынша алады. Накладной мәзір-есептеме мен азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілердің қозғалысы есепке алынатын күнделіктің деректері негізінде жазылады. Накладнойдың екінші данасы жұмыс процесінде басшылыққа алу үшін аспаз-инструкторда (аға аспазда) қалады.

54. Қоймадан алынатын өнімдердің сапасын асхана бойынша кезекші және аспаз-инструктор (аға аспаз) тексереді. Қажет болған жағдайда кезекші медицина қызметкері немесе ветеринар дәрігері (маманы) шақырылады. Кезекші медицина

қызметкері немесе ветеринар дәрігер (маманы) сапасы күмәнді өнімдерді тағам әзірлеуде пайдалануға тыйым салған жағдайда, олардың орнына қоймадан сапалы өнімдер беріледі.

55. Азық-түлік өнімдерінің сапасын анықтау тәртібі және оларды беру талаптары бойынша әскери бөлім Қазақстан Республикасының осы рәсімдерді реттейтін нормативтік құқықтық актілерінің талаптарын басшылыққа алады.

56. Өнімдерді қоймадан асханаға алу және беру уақытын қысқарту үшін олар алдын ала дайындалады. Осы мақсатта азық-түлік қоймасының бастығы асханаға өнімдерді беру жөніндегі накладнойды алған соң оларды алдын ала дайындап, өлшеп, арнайы ыдысқа салады. Дайындалған өнімдер алушылар келгенге дейін шығыс қоймасында сақталады. Өнімдерді қоймадан алу кезінде олардың салмағы мен сапасы тексеріледі.

57. Әскери бөлімде өнімдерді алу үшін арнайы ыдыстың екі комплектісі дайындалады: біреуі қоймада, екіншісі асханада сақталады.

58. Комплект құрамына ұзақ мерзімді азық-түлікті сақтауға рұқсат етілген алюминийден, тот баспайтын болаттан немесе өзге материалдардан жасалған сусымалы өнімдерге арналған ыдыстар; өсімдік майына, сүт өнімдеріне, бір реттік берілетін өнімдерге арналған жабылатын ыдыстар; ет пен балыққа арналған ыдыстар кіреді. Картоп пен көкөністер бөлек ыдыста жеткізіледі.

59. Ыдыстар өз мақсатына және салмағына сәйкес белгіленеді.

60. Асханаға өнімдерді жеткізушілерден келген жәшіктерде, қаптарда, бөшкелерде, сондай-ақ тағам дайындауға және беруге арналған плиталық қазандар мен ыдыстарда беруге жол берілмейді.

61. Аспаз-инструктор (аға аспаз) және асхана бойынша кезекші өнімдерді кезекті алу кезінде бос, таза ыдыстар комплектісін қоймаға қайтаруды ұйымдастырады.

62. Қоймадан алынған ет, балық және көкөністер асхананың тиісті өндірістік цехтарына тікелей жеткізіліп, осы өнімдердің аспаздық өңдеуі үшін жауапты аспаздарға тапсырылады.

63. Сары май, сүт және сүт өнімдері, шұжық, сыр және жұмыртқа тоңазытқыш шкафтарына (камералар, ларлар) орналастырылады, ал қалған өнімдер аспаздық өңделгенге дейін стеллаждармен (астыңғы тақталармен) және тоңазыту жабдығымен жабдықталған уақытша сақтау қоймасында сақталады. Оның сыйымдылығы тез бұзылатын барлық өнімдерді тауарлық көршілестік және сақтау шарттарын сақтай отырып орналастыруға жеткілікті болуы тиіс. Кілті аспаз-инструкторда (аға аспазда) сақталады. Өнімдер қоймадан аспаздарға тек салмағы бойынша беріледі.

64. Өнімдерді қоймадан алу және оларды асханаға жеткізу кезінде әскери қызметшілер орталық уәкілетті органдардың бұйрықтарымен бекітілген санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауы тиіс.

5-параграф. Нанды, қантты және сары майды қабылдау, сақтау, беру тәртібі

65. Нан, әдетте, тәуліктік норма көлемінде қоймадан нан кесуге арналған бөлмеге жеткізіледі. Нан тікелей нан зауытынан (наубайханадан) немесе орталықтандырылған жеткізу тәртібімен келген кезде оны азық-түлік қоймасының бастығы, аспаз-инструктор (аспаздар кезекшісінің аға маманы) және нан кесуші қабылдайды. Нанды қабылдау кезінде оның салмағы мен сапасы тексеріледі.

66. Нан 50-75 грамм салмақтағы жіңішке тілімдерге кесіледі және нормалар шегінде қажеттілік бойынша беріледі.

67. Нанның толық желінбеуі (жемей қалу немесе бұзылуы) жағдайлары анықталған кезде оны үнемдеуді ұйымдастыру мақсатында (тамақтану нормасының 10 %) нанның бір бөлігі (10 %) кесілген түрде арнайы үстелге қойылады, ал тамақтану нормасының 80 %-ы ғана беріледі.

Нан әрбір тамақтану алдында кесіледі. Кесілген нан тәрелкелерге (ыдысқа) салынып, шкафтардағы стеллаждарда сақталады. Шкафтар, стеллаждар аптасына бір рет 1 % сірке қышқылы ерітіндісімен сүртіледі. Сухарларды нанның орнына бірінші тағамға аптасына үш реттен артық беруге жол берілмейді.

68. Сары май таңғы және кешкі асқа тәрелкелерде беріледі. Қант тәрелкелерде немесе дайындалған шайға тікелей салынып берілуі мүмкін. Беруге дейін қант арнайы шкафқа, ал сары май тоңазытқышқа қойылады.

69. Өзін-өзі қызмет көрсету желісі қолданылғанда қант пен сары май мүмкіндігі болған жағдайда әрбір тамақтанушыға жеке шағын тәрелкелерге порцияланады. Хлеб, сары май және қантты тәрелкелерде беру мүмкіндігі болмаған жағдайда бұл өнімдер әскери қызметшілерге ыстық тағамдар және суық тағамдармен бірге таза табақшаларда беріледі.

70. Май бөлгіш әрбір технологиялық операциядан кейін механикалық тазартудан, жуғыш құралдарды қолдана отырып жуудан және ыстық ағынды сумен шайып-шаюдан өтеді.

71. Нанды, қантты және сары майды қабылдау, сақтау және беру кезінде әскери қызметшілер орталық уәкілетті органдардың бұйрықтарымен бекітілген санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауы тиіс.

6-параграф. Әскери қызметшілердің тамақ қабылдау тәртібі

72. Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының Ішкі қызмет жарғысының талаптарына сәйкес әскери бөлімде уақытты бөлу оның тұрақты жауынгерлік әзірлігін қамтамасыз етуге және әскери қызметшілердің ұйымдасқан жауынгерлік даярлығын, жарғылық тәртіпті, әскери тәртіпті және тәрбиені қолдауға, олардың мәдени деңгейін арттыруға, тұрмыстық қызмет көрсетуді, уақытылы демалысты және тамақтануды қамтамасыз етуге жағдай жасайтындай етіп жүргізіледі.

Тәуліктік, сондай-ақ кейбір жағдайларда апталық уақыт тәртібі күн тәртібі және қызмет уақытын регламенттеу арқылы реттеледі.

73. Әскери қызметшілердің асханада тамақ қабылдауын ұйымдастыру екі тәсілмен жүзеге асырылуы мүмкін:

- әрбір әскери қызметшіге тікелей қолына беру арқылы ағымды желі бойынша;
- үстелдерді алдын ала сервировка жасау (бачок жүйесі) және жеке құрам асханаға келуден 10–15 минут бұрын дайын тағамды бачоктарға құю арқылы.

74. Әскери қызметшілерге тағам беру кезінде келесі қағидалар сақталады: дайын тағам үстелдерге немесе табақшаларға ыстық күйінде қойылады:

- 1) бірінші тағамдардың температурасы – 75°C-тан төмен емес;
- 2) екінші тағамдардың – 65°C-тан төмен емес;
- 3) шай – 80°C-тан төмен емес;
- 4) кептірілген жемістерден компот дайындау тамақ ішу басталардан кемінде 2 сағат бұрын аяқталуы тиіс және ол салқындатылған күйде беріледі. Кептірілген жемістерден компот дайындауға жол берілмейді, ингредиенттері табиғи азық нормалары мен азықпен қамтамасыз ету атауларына сәйкес келеді. Компоттарды салқындату олар дайындалған ыдыстарда жабық күйде жүргізіледі.

75. Әскери қызметшілердің тамақ қабылдауын ұйымдастыру кезінде келесі қағидалар сақталады:

– әскери қызметшілер асханаға формасы мен аяқ киімін тазалап, бөлімше старшинасының немесе бөлімше (взвод) сержанттарының бірінің басқаруымен саппен келеді;

– сыртқы түрі және қол жуу тәртібі бөлімше асханаға жіберілмес бұрын тексеріледі, жеке-дара баруға жол берілмейді;

– асханаға кіру ретімен, шу шығармай жүзеге асырылады;

– бас киіммен, сырт киіммен немесе арнайы (жұмыс) киіммен тамақтануға жол берілмейді;

– ағымды желі арқылы тағам беру кезінде әскери қызметшілер бір бағанмен, бөлімшелер бойынша, күн тәртібінде белгіленген уақытта қозғалады;

– раздачада орын толас болмауы үшін взводтар бойынша кезекпен келу;

– тәртіпті сақтау үшін асхана залында бөлімше бойынша кезекші болады;

– жалпы бақылауды әскери бөлім бойынша кезекші немесе олардың көмекшілері жүзеге асырады.

76. Бөлімшелердің тамақтанатын орындарын әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары белгілейді, ол осы Қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес асхана залындағы үстелдерді бөлімшелерге бекіту схемасын бекітеді.

77. Үстелдерді бекіту схемасы асхана вестибюліне ілінеді. Тамақтану аяқталғаннан кейін асхана ыдыстары үстелдің шетіне түрлері бойынша қойылады. Асханадан

ыдыстарды жинау және оларды ыдыс жуатын бөлмеге жеткізу тәуліктік нарядтағы тұлғалар арбамен немесе әрбір әскери қызметшінің өз күшімен жүзеге асырады.

78. Диеталық тамақтанатын әскери қызметшілерге және тәуліктік нарядқа бөлек үстелдер бөлінеді.

7-параграф. Үстелдерді алдын ала сервировка жасау әдісімен (бөшкелік жүйе) тамақ қабылдауды ұйымдастыру

79. Үстелдерді жайу кезінде ыдыс-аяқ және ас құралдары үстелдерге қойылады, дайын тамақ және бір реттік берілетін өнімдер (нан, май, қант және т.б.) әскери қызметшілердің өздері тікелей бөліп алуы үшін ас үй және асхана ыдыстарына қойылады.

80. Дайын тамақ әскери қызметшілер асханаға келгенге дейін 10-15 минут бұрын ас үстелдеріне қойылады, бір реттік берілетін өнімдер (нан, май, қант және басқалары) ас құралдары мен ас үй-асхана ыдыстарымен бірге қойылады.

81. Тазартылған ыдыс-аяқ және дайын тамақ ас залына тек арбалармен (тележкалармен) жеткізіледі.

82. Бөлімшелер тамақ ішуге келгенге дейін бөлімше бойынша кезекшілер күндік нарядпен бірге үстелдерді жайып, кейін өз бөлімшелерінің әскери қызметшілерін қарсы алады, тамақ ішу кезінде қасында болады және асханадағы тәртіпті бақылайды. Бөлімше бойынша кезекшілерге құрметті себептермен (күндік наряд, қызмет және басқалар) тамақ ішуге келмеген адамдарға тамақ қалдыру туралы асхана кезекшісіне уақытылы өтініш беру, сондай-ақ бөлімшелер тамақ ішіп болған соң ас үй-асхана ыдыстарын асхана кезекшісіне тапсыру міндеті жүктеледі.

83. Әр үстелге есікке қаратып шеткі орынға отыратын үстел старшысы тағайындалады, ол тамақ ішер алдында бөлімше кезекшісінен үстелдегі ыдыс-аяқты қабылдап, таңертеңгі ас, түскі ас және кешкі астан кейін тапсырады, тамақты тең әрі дұрыс бөлуге, әскери қызметшілердің тәртібі мен тәртібіне бақылау жасайды, үстелдің ластануына жол бермейді, әр тамақ ішіп отырған адам өз ыдысын тамақ қалдығынан тазартуды бақылайды, ас ыдыстарын дұрыс жинауды қадағалайды. Үстел старшысынан бір адам аралықта тамақ бөлуші отырады.

8-параграф. Тамақты әр әскери қызметшіге тікелей қолға беру арқылы ағынды желі бойынша тамақтандыруды ұйымдастыру

84. Ағынды әдіспен тамақ беру кезінде үстелдерді жайу мынадан тұрады: үстелдерге дәмдеуіш құятын құмыралар қойылады, қант қанттықтарға, сары май майлықтарға алдын ала салынуы мүмкін, олар қолға закускалық тарелкаға берілмесе, ас қасық пышақ қойылады; салфетка салғыштар салфеткалармен қойылады.

85. Желіде бастапқы нүктеде подностар үйме қылып қойылады, ал ас құралдары түрлері бойынша кассеталарға орналастырылады. Қантқа арналған тарелка және шай қасықтары үшінші тағамның дайындалу нұсқасына байланысты беріледі.

Дайын тамақ жеке құрам асханаға келгенге дейін 10-15 минут бұрын желіге мына ретпен шығарылады:

Таңертеңгі және кешкі аста – кесілген нан подностарға, шай кружкаларға, сары май, кант, бір реттік берілетін өнімдер тарелкаларға (мүмкіндік болғанда), гарнир, ет порциялары тұздықта плита үстіндегі қазандарда немесе балық қаңылтырларда;

Түскі аста – кесілген нан подностарға, суық закуска тарелкаларға, үшінші тағам кружкаларға және бір реттік өнімдер подностарға, бірінші тағам, гарнир, ет порциялары плита үстіндегі қазандарда.

Тамақ беретін аспаздың алдына берілетін тағамдар мен суық закускалардың бақылау-өлшем порциялары қойылады.

Тамақ бөлуге арналған ыдыстар алдын ала өлшенеді. Олардың сыйымдылығы барлық аспаздарға белгілі. Бірінші және екінші тағамдар бөлек өлшем қасықтармен беріледі.

86. Ботқа, картоп пюресі және басқа гарнирлер екінші тағамға өлшем қасықтармен тарелкаларға салынады. Ет және балық порциялары әдетте екінші тағам гарнирімен бірге бір тарелкада беріледі. Порциялық ет және балық тағамдары, котлеттер, тефтели әр әскери қызметшіге нұсқаушы-аспаздың (аға аспаздың) бақылауымен дана бойынша беріледі, ал азу, рагу, гуляш және басқа ұсақ кесек тағамдар өлшем қасықтармен беріледі.

87. Тамақтанатындар тамақ салынған тарелкаларды подносқа қойып, ас үстелдеріне отырады, тарелкаларды подностан алмай тамақтанады.

88. Тамақ ішіп болған соң әр әскери қызметші лас ыдысты өз бетінше подносқа салып, ыдыс жуатын бөлімге апарып тапсырады, ол үшін лас ыдыс қабылдау терезесінің алдына ыдыс жинауға арналған үстелдер қойылады.

89. Күндік нарядтың шығыны тамақты соңында ішеді. Әскери бөлім командирі белгілеген уақытта бүкіл шығын әскери бөлім кезекшісі белгілеген жерде сапқа тұрып, әскери бөлім кезекшісінің көмекшісі командасымен тамақ ішуге барады. Күндік наряд адамдарының жеке-дара асханаға баруына жол берілмейді.

9-параграф. Аутсорсинг әдісімен тамақтандыруды ұйымдастыру

90. Әскери бөлімдерде әскери қызметшілерді тамақтандыру аутсорсинг әдісімен ұйымдастырылуы мүмкін.

91. Мемлекеттік сатып алу туралы шартқа сәйкес қызмет көрсетуші әскери бөлім командирі бекіткен күн тәртібіне, бекітілген азық-түліктің натуралдық нормаларына және әскери бөлімнің азық-түлік қызметінде төрт данада жазылған мәзір-өнімдер жіктемесіне сәйкес әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастырады.

92. Бірінші дана әскери бөлімнің азық-түлік қызметінде қалып, әскери қызметшілердің тамақтануын бақылауды ұйымдастыру және есептілік жасау үшін пайдаланылады, екінші және үшінші даналары қызмет көрсетушіге қолхатпен беріледі (қоймадан азық-түлік алу және аспаздардың (қызмет көрсетуші персоналының) тамақ дайындауын басқару үшін), төртінші данасы ас залында ілінеді. Мәзір-өнімдер жіктемесін пайдалану аяқталған соң олар қайтадан әскери бөлімнің азық-түлік қызметіне тапсырылады.

93. Әскери бөлімнің азық-түлік қызметі күн сайын азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілер бойынша жеке құрам бөлімшелерімен салыстырып тексеру жүргізеді, азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілердің қозғалысын есепке алу дневнигіне жазба енгізіледі, содан кейін әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығының қолы қойылған осы Қағидалардың 8-қосымшасына сәйкес нысан бойынша қызмет көрсетушіге әскери қызметшілерді тамақпен қамтамасыз етуге өтініш беріледі.

94. Өтініш алғаннан кейін қызмет көрсетуші қоймадан азық-түлікті асханаға жазып алады, онда әскери қызметшілер тікелей тамақтанады.

95. Жазылатын (алынатын) азық-түліктің саны мен сапасы, сондай-ақ тамақты дайындау және оны азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әр әскери қызметшіге тікелей беру әскери бөлімнің тамақтандыруды ұйымдастыруды бақылау тәртібі бойынша қызметтік және арнайы міндеттерді атқаратын лауазымды адамдарымен бақыланады.

96. Тамақтандыру қызметтері бойынша жасалған мемлекеттік сатып алу шартының талаптарына сәйкес әскери бөлім қызмет көрсетушіге асхана, қойма, қосалқы үй-жайларды, тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарды, инвентарь мен ас үй-асхана ыдыстарын жалдау, оларды күтіп ұстау және жөндеу шарттарымен осы Қағидалардың 9 және 10-қосымшаларына сәйкес қызмет көрсету үшін қажетті мүлікті береді.

97. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін көрсету барысында қызмет көрсетуші қабылданған технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын күтіп ұстау және қызмет көрсету бойынша барлық қажетті жөндеу іс-шараларын жүргізеді, асхананы қажетті ыдыс-аяқ және шаруашылық инвентарьмен толықтырады.

98. Әскери бөлім берген қызмет көрсетушіге асхана, азық-түлік қоймалары мен көкөніс сақтау қоймаларының үй-жайлары мен мүлкі тек тамақтандыру қызметтерін көрсету жөніндегі шарттық міндеттемелерді орындау мүддесінде және қатаң түрде тікелей мақсаты бойынша пайдаланылады.

99. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысты барлық қажетті іс-шараларды, сондай-ақ оларға байланысты шығындарды қызмет көрсетуші өз қаражаты есебінен жүзеге асырады, қызметтердің ақысы әскери бөліммен мемлекеттік сатып алу шартында көзделген ақша қаражаты шегінде төленеді.

100. Әскери қызметшілерді тамақпен қамтамасыз етуге жасалған өтініштерге сәйкес әскери бөлім қызмет көрсетушімен бірлесіп әр айдың 15-і және соңы бойынша осы Қағидалардың 11-қосымшасына сәйкес нысан бойынша әскери қызметшілерді тамақтандыру және азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша көрсетілген қызметтерге ақы төлеу актілері мен осы Қағидалардың 12-қосымшасына сәйкес нысан бойынша көрсетілген тамақтандыру қызметтеріне ақы төлеу бойынша өзара есеп айырысуды салыстыру актілері жасалады, кейін қызметтерге ақы төлеу құжаттары ұсынылады.

101. Бір реттік, эпизодтық, кездейсоқ сипаттағы және басталуы мен аяқталуымен шектелген сервис және қолдау қызметтерінен айырмашылығы, аутсорсингке жеке жүйелер мен инфрақұрылымның (әскери асханалар, қоймалар, көкөніс сақтау қоймалары) үздіксіз жұмыс істеуін кәсіби қолдау функциялары кемінде 1 жыл мерзімге ұзақ мерзімді шарт негізінде беріледі.

102. Әскери бөлімдердің жауынгерлік әзірлігін сақтау, сондай-ақ азық-түлік қызметі мамандарының (аспаздардың) теориялық және практикалық дағдыларын нығайту мақсатында әскери бөлім штатындағы қызмет көрсетуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде азық-түлік қызметі мамандары (аспаздар) әскери бөлім командирінің бұйрығымен күнделікті әскери бөлімдердің асханаларында жұмысқа тартылады

10-параграф. Қарауылдардағы әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру

103. Қарауылда қызмет атқаратын әскери қызметшілерді тамақпен қамтамасыз ету мынадай тәсілдермен жүзеге асырылуы мүмкін:

бөлімше асханасында тамақ ішу;

ыстық тамақты қызмет өткеру орындарына жеткізу және арнайы жабдықталған үй-жайларда қабылдау;

қызмет өткеру орындарында осы мақсатқа арналған жабдықталған үй-жайларда өз бетінше тамақ дайындау;

азық-түлікпен қамтамасыз ету – яғни қарауыл үй-жайларында тамақ дайындау мүмкін болмаған жағдайда азық-түлікті әскери қызметшілердің қолына тікелей беру.

11- параграф. Әскери бөлімдердің (бөлімшелердің) асханалары арқылы ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін қарауылдардағы әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру

104. Қарауылда қызмет атқаратын әскери қызметшілерге тамақ пломбаланған термосқа салынып, қарауыл бастықтары тағайындаған ояу ауысымдағы әскери қызметшілер немесе қарауыл жасақталған бөлімшенің күндік наряды арқылы асханадан жеткізіледі. Қарауылға арналған тамақ әскери қызметшілерге жалпы беру басталғанға дейін медицина қызметкерінің (медицина қызметкерінің) және әскери бөлім кезекшісінің сапасын тексергеннен кейін таза термосқа салынады. Тамақ

өнімдерімен термос толтыру тамақтандыру пунктіне жеткізуге 2 сағаттан ерте емес басталады, пломбаланады және әскери бөлім (бөлімше) кезекшісімен 1 сағаттан аспайтын мерзімде жеткізіледі.

Тамақтандыру пункттерінде мәжбүрлі кідіріс 2 сағаттан асса, тамақ қайта термиялық өңдеуден өткізіледі: сұйық тағамдар мен тұздықтар қайнатылады, екінші тағамдар қыздырылады.

105. Тамақ салынған термос әскери бөлім (бөлімше) кезекшісімен пломбаланады. Нан, бір реттік берілетін өнімдер, ас құралдары және ыдыс-аяқ (қарауыл үй-жайында болмаған жағдайда) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес арнайы ыдыста тасымалданады. Жеткізілген тамақты жеткізу уақытын қоса алғанда 2 сағаттан артық сақтауға жол берілмейді. Осы мерзім өткеннен кейін тамақ 15-20 минут қайнатылады (қайта өңделеді) және 1 сағат ішінде пайдаланылады. Одан әрі сақтауға жол берілмейді.

106. Қарауыл үй-жайларында шай мен тамақты қыздыру үшін тамақ қабылдауға арналған үй-жай жабдықталады. Бұл жақсы жарықтандырылған үй-жай болуы тиіс, онда тұрмыстық тоңазытқыш, жергілікті сорғыш вентиляция жүйесімен жабдықталған электр пеші, суды қайнату және қыздыруға арналған электр қайнатқыш, ас ыдыстарын сақтауға арналған сөре, үстелдер мен орындықтар (қарауыл құрамының кемінде 2/3-іне), ыдыс жууға арналған үш секциялы ванна, жуу және дезинфекциялау құралдары орнатылады.

107. Тамақ қабылдау үй-жайлары қолданыстағы натуралдық қамтамасыз ету нормаларына сәйкес ас үй-асхана ыдыстарымен, ас құралдарымен және инвентарьмен қамтамасыз етіледі.

108. Ас ыдыстарын жуу, инвентарьді өңдеу және үй-жайды жинау тәртібі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес жүргізіледі және әскери бөлімнің медицина қызметі бастығымен айқындалады.

109. Қарауыл үй-жайында тамақ қабылдау үй-жайын жабдықтау тәртібін әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары штаб бастығымен келісім бойынша айқындайды.

110. Әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру барысында орталық уәкілетті органдардың бұйрықтарымен бекітілген санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталуы тиіс.

12-параграф. Қызметтік міндеттерді орындау және кезекшілік кезінде әскери қызметшілерді тамақтандыру мен қызметтік жануарларды азықтандыру ерекшеліктері

111. Әскери қызметшілерді тамақтандыру мемлекет есебінен күшейтілген жауынгерлік қызмет күндері – мереке күндері, республикалық және халықаралық маңызы бар іс-шараларды ұйымдастыру кезінде және өзге де жағдайларда ұйымдастырылады.

112. Есептеулер, құтқару жасақтары құрамындағы тамақтандыру тұрақты және уақытша дислокация пункттерінде ұйымдастырылады.

113. Тұрақты дислокация пункттерінде қызметті күшейту күндері әскери қызметшілерді тамақтандыру Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің, төтенше жағдайлар жөніндегі вице-министрлердің, АҚЖӘБК төрағасының және әскери бөлім командирлерінің шешімдеріне (өкімдеріне) сәйкес ұйымдастырылады. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметі бастықтары кезекшілік атқаратын және қызметтік міндеттерді орындайтын есептеулер құрамындағы келісімшарт бойынша әскери қызметшілердің санын айқындайды.

114. Азық-түлікпен қамтамасыз етуге енгізу үшін есептеулер құрамы туралы мәліметтер АҚЖӘБК және әскери бөлімдерден тағайындалған лауазымды адамдардың өтініштері түрінде осы Қағидалардың 13-қосымшасына сәйкес нысан бойынша әскери бөлімдердің жеке құрам бөлімдеріне (бөлімшелеріне) ұсынылады.

115. Өтініштерде тамақ қабылдау бойынша әскери қызметшілер саны көрсетіледі: таңертеңгі ас, түскі ас және кешкі ас. Өтініш бірінші тамақ қабылдаудан кемінде төрт сағат бұрын беріледі.

116. Кезекшіліктің және қызметтік міндеттерді орындаудың күші жойылған жағдайда ауысым старшындары АҚЖӘБК және әскери бөлімдердің лауазымды адамдары арқылы жеке құрам бөлімдерін (бөлімшелерін) және тыл қызметтерін әскери қызметшілерді азық-түлікпен қамтамасыз етуден алу туралы уақытылы хабардар етуі тиіс.

117. Азық-түлікпен қамтамасыз етуге уақтылы және дұрыс енгізу мен алуға, сондай-ақ кезекшілік және қызметтік міндеттерді орындау кезеңінде келісімшарт бойынша әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға бақылауды ҚТЖЖТӘ және әскери бөлім командирлерінің тыл жөніндегі орынбасарлары жүзеге асырады.

118. Тұрақты дислокация пункттерінен тыс жерлерде жедел резервтер мен құтқару жасақтары құрамындағы тамақтандыру әскери бөлім командирлерінің тыл жөніндегі орынбасарларымен ұйымдастырылады.

119. Әскери қызметшілерді тамақтандыру стационарлық және далалық асханаларда, азық-түлік пункттерінде (взводтық, роталық, батальондық) ұйымдастырылады.

120. Әскери бөлім командирі бекіткен тамақ дайындауға арналған мәзір-өнімдер жіктемесі барлық бөлімшелер үшін бірыңғай жасалады.

121. Әскери бөлімдердің қызметтік жануарларын азықтандыруды бөлімше (батальон, рота) командирі азық-түлік немесе құрғақ азық арқылы кинология қызметінің мамандарымен ұйымдастырады.

122. Әскери қызметшілерді азық-түлікпен, жеке тамақтандыру рациондарымен, құрғақ азықпен қамтамасыз ету әскери бөлім қоймасынан жүзеге асырылады, аутсорсинг әдісімен тамақтандыру ұйымдастырылған кезде әскери бөлімнің өтініші бойынша жеткізуші қоймасынан қамтамасыз етілуі мүмкін.

123. Тұрақты дислокация пункттерінен алыс жерлерде қызметтік міндеттерді орындау кезінде әскери қызметшілерді тамақпен және қызметтік иттерді азықтандыруды қамтамасыз ету үшін әскери бөлім қоймаларында әскери бөлімдердің штаттық санына және қызметтік иттер санына белгіленген қамтамасыз ету нормаларына сәйкес азық-түлік, жеке тамақтандыру рациондары және құрғақ азық қорлары сақталады, олардың жалпы санының ішінен әскери қызметшілер мен қызметтік иттерді қамтамасыз ету ұйымдастырылады. Азық-түлік, жеке тамақтандыру рациондары және құрғақ азық белгіленген тәртіппен тікелей бөлімшелерге беріледі, оның берілуі мен есептен шығарылуы бөлімшелердің материалдық жауапты адамдарымен беру ведомосі және тауарлық-материалдық құндылықтарды беру накладнойы бойынша ресімделеді.

124. Жедел резервтер мен құтқару жасақтары құрамында әскери қызметшілердің тағайындалу пункттеріне (қызметтік міндеттерді орындауға) шығуы кезінде әскери бөлім командирінің шешімі бойынша алғашқы тәулікте әскери қызметшілерді тамақтандыру жеке тамақтандыру рациондарымен немесе азық-түлікпен, ыстық тамақпен (термоста), қызметтік иттер құрғақ азықпен жүзеге асырылады. Тағайындалу пункттеріне келгеннен кейін кейіннен әскери қызметшілерді тамақтандыру ыстық тамақ берумен азық-түлікпен ұйымдастырылады.

125. Дайындалған тамақты төтенше жағдайлардың алдын алу және салдарын жою жөніндегі міндеттерді орындайтын бөлімшелерге жеткізуді және беруді әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы немесе азық-түлік пункті бастығы тағайындаған офицер немесе келісімшарт бойынша әскери қызметші әскери бөлім (батальон) командирінің тыл жөніндегі орынбасарының нұсқауларына сәйкес тікелей ұйымдастырады, ол әдетте: қанша әскери қызметшіге және қай бөлімшелерге тамақ дайындау, тамақтың дайын болу уақыты, оны әскери қызметшілерге жеткізу (беру) уақыты мен тәртібі, сумен және отынмен қамтамасыз ету тәртібін айқындайды.

126. Төтенше жағдайлар салдарын жою жөніндегі міндеттерді орындайтын бөлімшелерге дайындалған тамақты жеткізуді әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы (тыл қызметі немесе бөлімше офицері) әскери қызметшілер күзетуімен арнайы автокөлікте термоста ұйымдастырады. Жауапкершілік аймағында (міндеттерді орындау кезінде) әскери бөлім (бөлімше) командирі көрсеткен жерде асхана-ас үйі жабдықталатын азық-түлік пункті құрылады, онда әскери қызметшілерге тамақ беру және қабылдау жүзеге асырылады. Әскери қызметшілердің тамақ қабылдауы әскери бөлім (бөлімше) командирі белгілеген тәртіппен кезекпен жүргізіледі, тамақ қазаншаға салынады, тамақ беру және қабылдау жағдайларын жасау мақсатында бөлімшелерде тасымалданатын далалық үстелдер мен орындықтар жинақталады (жабдықталады). Тамақ қабылдау барысында медицина қызметкерлері практикалық көмек көрсетеді және санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын бақылайды.

127. Әскери бөлім командирлерінің қабылданған шешімдеріне сәйкес бөлімшелер батальондар, роталар, взводтар, топтар құрамында бөлек тәртіппен қызметтік міндеттерді орындаған жағдайда әскери қызметшілерді тамақтандыру мынадай тәртіппен жүзеге асырылады:

тұрақты дислокация пункттерінде – стационарлық асханаларда белгіленген тәртіппен;

уақытша дислокация пункттерінде бөлімшелер бір-бірінен алыс орналасқан кезде азық-түлік қызметтерінің штатта көзделген мамандары, мүлкі және тамақ дайындау техникалық құралдары бар жеке азық-түлік пункттері ұйымдастырылады;

уақытша дислокация пункттерінде бөлімшелер бір орналасу орнында орналасқан кезде азық-түлік қызметтерінің штатта көзделген мамандары, мүлкі және тамақ дайындау техникалық құралдары бар азық-түлік пункттері бір әскери бөлімге – бір азық-түлік пункті есебінен ұйымдастырылады. Жоғарыда көрсетілген барлық жағдайларда әскери қызметшілерге тамақ дайындау және беру әскери бөлім бөлімшелеріне кету және келу уақытын ескере отырып жүзеге асырылады, бұл кезде қызметтік міндеттерді орындау кезеңінде азық-түлік қызметтерінің және қамтамасыз ету бөлімшелерінің бүкіл штаттық мамандары тек тамақтандыруды ұйымдастыру іс-шараларына ғана тартылады.

128. Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі іс-шараларды сапалы және уақтылы өткізу үшін әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы әскери бөлімнің медицина қызметі бастығымен бірлесіп, қызметтік міндеттерді орындау кезінде азық-түлік пунктінің ұйымдастырылу тәртібі, пункттің лауазымды адамдарының функционалдық міндеттері жөнінде тиісті нұсқаулықтар әзірлейді, олар есептеулердің (жедел резервтің, құтқару жасағының) ерекшеліктерін ескере отырып жасалады, олар қол қойып, әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары бекітеді.

129. Жедел резервтер құрамында әскери бөлімдердің (бөлімшелердің) уақытша дислокация пунктіне (қызметтік міндеттерді орындауға) келген кезде тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі АҚЖӘБК өкіміне сәйкес белгіленеді.

13-параграф. Әскери қызметшілерді жеке тамақтандыру рациондарымен тамақтандыруды ұйымдастыру

130. № 154 бұйрыққа сәйкес, негізгі паҰк өнімдерінен ыстық тамақ дайындау мүмкін болмаған жағдайларда әскери қызметшілерге жеке тамақтандыру рациондары беріледі.

131. Әскери бөлімдердің әскери қызметшілеріне жеке тамақтандыру рациондары натуралдық нормаларда көзделген жағдайларда бөлімше командирлерінің баянаттары негізінде, әскери бөлімдердің жеке құрам бөлімшелері мен бөлімдері куәландырған беру (қабылдау) ведомостары қоса беріле отырып беріледі.

132. Әскери қызметшілерді жеке тамақтандыру рациондарымен қамтамасыз ету туралы жеке құрам бойынша бұйрықтарда және әскери бөлімдерде азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілердің қозғалысын есепке алу дневниктерінде көрсетіледі.

133. Жеке құрамды тамақтандыруға берілген жеке тамақтандыру рациондары бөлімшелердің материалдық жауапты адамдарымен нормалар шегінде беру (қабылдау) ведомостары мен накладнойлар бойынша есептен шығарылады, олар рациондарды жеке құрамның қолына тікелей береді.

134. Әскери бөлімдер бөлімшелерінің тұрақты жауынгерлік әзірлігі мен мобильділігін сақтау мақсатында қоймадан бөлімшелерге жеке тамақтандыру рациондарын беруға жол беріледі, бұл ретте тамақтандыру рациондары қызметтік міндеттерді тікелей орындау кезінде жұмсалғанда бөлімшелердің есебінен шығарылады.

135. Әскери бөлімдерде өткізілетін қызметтік іс-шаралардың (іссапар, запасқа шығару, далалық шығу және басқалар) күші жойылған немесе ауыстырылған, сондай-ақ жарамдылық мерзімі өткенге дейін жеке тамақтандыру рациондарын уақтылы жұмсау мақсатында рациондарды жеке құрамды тамақтандыру үшін асханаларға беруге жол беріледі. Бұл жағдайда әскери бөлім командирінің жеке тамақтандыру рациондарымен тамақтандыруды ұйымдастыру туралы бұйрығы шығарылады, онда оны пайдалану себептері, тамақ қабылдау бойынша жұмсау күндері көрсетіледі. Жеке құрам азық-түлікпен қамтамасыз етуден шығарылмайды, әскери қызметшілерді жеке тамақтандыру рациондарымен қамтамасыз ету туралы жеке құрам бойынша бұйрықтарда және азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілердің қозғалысын есепке алу дневниктерінде көрсетіледі. Асханаларда жеке тамақтандыру рациондарымен тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде оларды қоймадан беру жүзеге асырылады, рациондарды аға аспаз (нұсқаушы-аспаз) және асхана кезекшісі накладной бойынша алады, рацион өнімдерін қазанға салу тікелей аға аспаздың (нұсқаушы-аспаздың) асхана кезекшісі, әскери бөлім кезекшісі, кезекші медицина қызметкерінің қатысуымен жүргізіледі. Жеке тамақтандыру рациондары берілетін күндері түскі аста бірінші тағам дайындалмайды, жеке құрамды тамақтандыру аутсорсинг әдісімен ұйымдастырылған кезде тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтеріне ақы төленбейді.

14- параграф. Әскери қызметшілерді жылжыту кезінде тамақтандыру

136. Әскери бөлімдерді қызметтік міндеттерді орындау аудандарына жылжытуын (қайта орналастыруын) ұйымдастыру кезінде әскери бөлімдердің азық-түлік қызметтері мынадай дайындық іс-шараларын жүргізеді:

жүру жолына және уақытша дислокация пунктінде орналасқан әскери бөлімдерде азық-түлікпен қамтамасыз етуге енгізілгенге дейінгі қажетті санын ескере отырып, азық-түлік, жеке тамақтандыру рациондары және құрғақ азық қорларын жасау;

әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру үшін азық-түлік қызметінің қажетті мамандары мен материалдық-техникалық қамтамасыз ету бөлімшелерін дайындау;

далалық жағдайларда тамақ дайындау, тасымалдау және қабылдау техникалық құралдарын, суды тасымалдау және сақтау құралдарын, ас үй-асхана ыдыстары мен инвентарьді жұмысқа дайындау;

жылжу тәсіліне байланысты азық-түлік қызметінің техникалық құралдарын тиеу және тасымалдау есептеулерін жүргізу;

азық-түлік тамақтандыру пунктінің жұмысын қамтамасыз ету үшін қажетті құжаттаманы әзірлеу (әскери бөлімдердің өз күшімен тамақ дайындау жағдайында).

137. Жылжу авиациялық, теміржол және автомобиль көлігімен жүзеге асырылуы мүмкін. Әскери қызметшілерді кез келген автокөлік түрімен жылжыту кезінде азық-түлікпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру тәртібі жағдай мен қойылған міндеттерге (уақыт көрсеткіштеріне) қарай АҚЖӘБК төрағасының және әскери бөлім командирінің шешімі бойынша жүзеге асырылады.

15-параграф. Әуе көлігімен тасымалдау кезінде

138. Әуе көлігімен тасымалдау жөніндегі міндет алынған кезде әскери бөлім командирі авиациялық әскери бөлім командирімен бірлесіп бөлімшелерді тасымалдау тәртібін айқындайды, тасымалдау есептеулерін нақтылайды, бөлімшелер арасында тиеу алаңдарын бөледі, отыру (тиеу) мерзімдерін келіседі және тиеу жоспарын әзірлейді.

139. Тиеу (түсіру) тәртібі мен ретін әуе кемесінің командирі белгілейді. Азық-түлік қызметінің техникасы мен материалдық құралдарын тиеу (түсіру) әуе кемесі командирінің рұқсатынан кейін ғана тасымалданатын бөлімшелердің күшімен және құралдарымен қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып жүргізіледі. Әскери қызметшілермен және қызметтік иттермен бірге азық-түлік, жеке тамақтандыру рациондары және құрғақ азық (нормаларда белгіленген мөлшерде) және басқа да бар мүлік тасымалданады.

140. Әскери қызметшілерді әуе көлігімен тасымалдау кезінде тамақтандыру ұшу алдында және түсу кезінде әскери бөлімдердің стационарлық асханаларынан дайындалған тамақты (тамақ қабылдаудың біреуін) беру арқылы ұйымдастырылады.

16-параграф. Теміржол көлігімен тасымалдау кезінде

141. Теміржол көлігімен тасымалдау кезінде әскери бөлімдердің штабтары тасымалдау есептеулерін нақтылайды, тиеу орындарын, оларға жақындау жолдарын, әр

эшелонды тиеудің тәртібі мен мерзімдерін (басталуы, аяқталуы), материалдық құралдар қорларының мөлшері мен эшелондарын, әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған орын мен уақытты келіседі.

142. Теміржол көлігімен далалық жағдайда тамақ дайындауға арналған техникалық құралдар, далалық наубайхана құралдары, суды тасымалдау және сақтау құралдары, ас үй-асхана ыдыстары мен инвентарь тасымалданады.

143. Жеке құрамды тасымалдау және жолда 7 тәуліктен аспайтын болса, жеке құрамды тамақтандыру жеке тамақтандыру рациондарымен немесе арнайы вагондарда орнатылған ілеспе асханаларда тамақ дайындау шартымен азық-түлікпен ұйымдастырылуы мүмкін.

144. Жеке тамақтандыру рациондарымен тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде алғашқы тәулікте консервіленген тамақты қайнаған су құйылған ас үй ыдыстарында (плита үстіндегі қазан, термос) қыздыру жүргізіледі, содан кейін әскери қызметшілер тамақты консерві ыдысынан қабылдайды, шай қазаншада дайындалады. Басқа жағдайда әскери қызметшілер тамақты қазаншада қайнаған судың аз мөлшерімен сұйылтып қыздырады, шай қазанша қақпағында дайындалады.

145. Әскери қызметшілерді азық-түлікпен тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде тамақ дайындау тамақ дайындау техникалық құралдарында (асханаларда) жүргізіледі, ол үшін эшелон құрамында техникалық құралдарды орналастыруға, азық-түлік сақтауға және асхана-ас үйіне жабдықталған тауарлық вагондар немесе қатты отынмен жағылатын пештермен жабдықталған жолаушылар орындары мен асханалары бар арнайы вагондар болуы қажет. Бұл тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібінде дайын тамақты беру және қабылдау тікелей вагонда жүзеге асырылады.

17-параграф. Автомобиль көлігімен тасымалдау кезінде

146. Әскери қызметшілерді автомобиль көлігімен тасымалдау кезінде – маршта тамақтандыру мынадай тәсілдермен ұйымдастырылуы мүмкін:

жүру жолына жеке тамақтандыру рациондарын беру, онда жолда консервіленген тамақты қыздыру және ыстық шай, нан беру арқылы күніне үш рет тамақ қабылдау жүзеге асырылады. Бұл тәртіппен консервіленген тамақты қыздыру және ыстық шай дайындау тамақ дайындау техникалық құралдарында орталықтандырылған түрде жүргізіледі (саны 130 адамға дейінгі рота құрамында);

тамақ дайындау техникалық құралдарында ыстық тамақ дайындау арқылы азық-түлік беру, бұл тәртіппен әскери қызметшілерді күніне үш рет ыстық тамақпен тамақтандыру ұйымдастырылады: таңертеңгі ас – марш басталғанға дейін; түскі ас – тәуліктің екінші жартысында екі сағаттық үзілісте; кешкі ас – түнгі демалыс ауданында

5-тарау. Далалық жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру

147. Әскери бөлімдер бөлімшелерінің далалық шығуын өткізу кезінде әскери қызметшілерді тамақтандыру әскери бөлімдердің жауынгерлік дайындық жоспарларына сәйкес далалық жағдайларда ұйымдастырылады. Әскери бөлімдердің азық-түлік қызметі бастықтары әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру туралы бұйрықтар әзірлейді және шығарады.

148. Далалық шығуды бастағанға дейін әскери бөлімнің азық-түлік қызметі мынадай дайындық іс-шараларын жүргізеді:

1) әскери бөлім командирінің әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру туралы бұйрығын шығару;

2) мынадай өнімдерді ауыстыруды ескере отырып, азық-түлік мәзір-жіктемесін жазу: 1-санатты сиыр еті; 1-санатты тауық еті; ішілген, бассыз балық; тауық жұмыртқасы (дана); майлылығы кемінде 2,5 % сиыр сүті (миллилитр); майлылығы кемінде 2,5 % айран (миллилитр); майлылығы кемінде 15 % қаймақ; майлылығы кемінде 9 % ірімшік. Немесе әскери бөлім командирінің шешімі бойынша тауық жұмыртқасы, сиыр сүті, айран, қаймақ, ірімшік сияқты өнімдерді есептемей азық-түлікпен қамтамасыз етуге жол беріледі;

3) әскери бөлім қоймасынан немесе тамақтандыру қызметтерін жеткізуші қоймасынан азық-түлік алуға өтініш жазу;

4) далалық жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру үшін азық-түлік пунктінің қажетті қызметтік құжаттамасын әзірлеу, ол мына құжаттардан тұрады:

азық-түлік пунктінің орналасу схемасы;

бөлімшелердің тамақ қабылдау кестесі;

функционалдық міндеттерді орындайтын уақытша тағайындалған лауазымды адамдардың міндеттері (азық-түлік пункті бастығы, аспаздар, от жағушылар, күндік наряд);

телефон станциялары мен лауазымды адамдардың шақыру кестесі;

аспаздардың, от жағушылардың және күндік нарядтың жұмыс кестесі (өткізу кезеңіне);

пайдаланылатын өнімдердің тізбесі,

өнімдердің мәзір-жіктемесі;

лауазымды адамдардың тамақтандыруды ұйымдастыруды бақылау кестесі. Қызметтік құжаттама дайын тамақ беру орнында (далалық асханада) орналасатын тасымалданатын (қаланатын) стендке орналастырылады.

149. Далалық жағдайларда әскери қызметшілерді тамақтандыру әскери бөлім командирінің нұсқауы бойынша бар техникалық және материалдық құралдарды, шатырлы үй-жайларды, сондай-ақ қызмет көрсететін әскери қызметшілерді (аспаздарды, от жағушыларды және басқа қажетті мамандарды) ескере отырып ұйымдастырылады.

150. Ыстық тамақ дайындау және әскери бөлімнің әскери қызметшілерін азық-түлік пен ауыз сумен қамтамасыз ету үшін далалық жағдайларда азық-түлік пункті жасақталады.

151. Азық-түлікті бөлімшелерге жеткізу әдетте әскери бөлімнің жүк бөлімшелері бар көлігімен жүзеге асырылады, олардың ішкі беті жууға және уытты емес материалдардан жасалады, тазалауға, жууға және дезинфекциялауға ұшырайды, азық-түлік өнімін ластанудан, жануарлардың (оның ішінде кеміргіштердің) және жәндіктердің енуінен қорғайды. Көлік құралының жүк бөлімшелері және азық-түлік өнімін тасымалдауға арналған контейнерлер (ыдыс) таза күйінде ұсталады, күнделікті тазалауға, жууға ұшырайды. Көлік құралының жүк бөлімшелерінің ішкі бетін және азық-түлік өнімін тасымалдауға арналған контейнерлерді жуу үшін ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес су пайдаланылады.

Азық-түлік өнімін тасымалдау, сақтау, буып-түю және сату тауарлық көршілікті сақтай отырып жүзеге асырылады, шикі азық-түлік өнімі мен жартылай фабрикаттарды пайдалануға дайын азық-түлік өнімінен бөлек тасымалдауды, сақтауды, буып-түйуді, сондай-ақ әрбір азық-түлік өнімі түріне қойылатын температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін қамтамасыз етеді, азық-түлік өнімінің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

152. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде азық-түлік өнімі атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғалады.

153. Өз әскери бөлімдерінен уақытша немесе тұрақты түрде бөлек орналасқан шағын бөлімшелер тасымалданатын асханалармен жабдықталады. Тасымалданатын асханалар, жабдықтар және ас үй инвентарі азық-түлік қорларымен бірге автомобильдердің кузовтарында тасымалданады.

154. Далалық жағдайларда тамақ дайындау және тасымалдауға арналған техникалық құралдар әдетте дизель отынында, асхана форсункалары қолданыла отырып жұмыс істеуі тиіс.

155. Әр асханада қоры болуы тиіс қатты отын тек ерекше жағдайларда ғана пайдаланылады. Сұйық отын ретінде бензинді қолдануға жол берілмейді.

156. Далалық жағдайлардағы тамақтану режимі орындалатын қызметтік міндеттердің шартты сипатына байланысты болады. Әскери қызметшілерге ыстық тамақ әдетте тәулігіне үш рет беріледі. Күніне үш реттік тамақтандыруды қамтамасыз ету мүмкін болмаған жағдайда тамақ екі рет дайындалады, ал ыстық тамақ қабылдау аралығында әскери қызметшілерге аралық тамақ беріледі: ет немесе ет-өсімдік консервілері, нан (құрғақ нан).

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау мақсатында тамақ дайындау және беру кезінде азық-түлік қызметі әскери бөлімнің медицина қызметімен келісім бойынша мәзір-жіктеме жасаған кезде жыл мезгіліне қарамастан үнемі Қазақстан Республикасы Ішкі істер министрінің 2015 жылғы 30 сәуірдегі № 420 бұйрығының 1 "

Жалпыәскери паҰк" натуралдық нормасына сәйкес азық-түлік өнімдерінің жиынтығын пайдалануды жоспарлайды, бірақ мынадай өнімдерді ауыстыруды ескере отырып: 1-санатты сиыр еті; 1-санатты тауық еті; ішілген, бассыз балық; тауық жұмыртқасы (дана); майлылығы кемінде 2,5 % сиыр сүті (миллилитр); майлылығы кемінде 2,5 % айран (миллилитр); майлылығы кемінде 15 % қаймақ; майлылығы кемінде 9 % ірімшік.

157. Көрсетілген өнімдерді басқа өнімдерге ауыстыру Қазақстан Республикасы Ішкі істер министрінің № 420 бұйрығымен бекітілген ауыстыру нормасына сәйкес жоспарланады.

158. Әскери бөлімде аутсорсинг әдісімен тамақтандыру ұйымдастырылған кезде далалық жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыруға ерекше жылу өңдеу және сақтау жағдайларын қажет ететін өнімдерді есептемей жалпыәскери паҰктің негізгі өнімдерін беруге жол беріледі.

159. Суық закускаларды, тұздықтарды, үшінші тәтті тағамдарды, туралған еттен, балықтан және фарштан жасалған бұйымдарды дайындауға жол берілмейді. Тамақ дайындау кезінде санитариялық-эпидемиологиялық талаптар мен қауіпсіздік шараларын қатаң сақтау қамтамасыз етіледі. Дайын тамақты сақтау тәртібі мен мерзімдерін шығаруға ерекше назар аударылады. Қазаншалар мен металл флягтарды, ас үй-асхана ыдыстарын, сондай-ақ суды және азық-түлікті жеткізу құралдарын жуу және дезинфекциялау сапасына қажетті санитариялық бақылау белгіленеді.

1-параграф. Жергілікті жерде азық-түлік пунктін орналастыру

160. Әскери бөлімнің азық-түлік пунктінің жасақталу, жұмыс істеу және орнын ауыстыру тәртібін әскери бөлім командирі айқындайды.

161. Азық-түлік пунктінің орналасу ауданы мынадай талаптарға сай болуы тиіс:

санитариялық тұрғыдан құрғақ және таза болу;

жақын жерде (мүмкіндігінше) сапалы ауыз су көзі немесе су тасымалдау пунктынан жеткізу мүмкіндігі болу;

жер бедерінің қорғаныс қасиеттерін барынша пайдалануға мүмкіндік беретін табиғи жасырын орын болу, жаппай қырып-жою қаруынан және қарсыластың әсерінен қорғану;

мүмкіндігінше әуе шабуылының және артиллериялық атқылаудың ықтимал объектілерінен алыс орналасу;

қамтамасыз етілетін бөлімшелерге барынша жақын болу және олардың іс-әрекеттеріне кедергі келтірмеу.

162. Орналасатын жерді таңдаған кезде азық-түлік пунктінің мына жер учаскелеріне орналасуына жол берілмейді:

1) мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары, қоқыс тастайтын жерлер, көң сақтайтын орындар, ассенизациялық алқаптар, зираттар, сондай-ақ топырағы органикалық және химиялық ластануы бар учаскелер;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері асып кеткен;

3) сібір жарасы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары болып табылатын;

4) сумен жабдықтау көздерінің санитариялық қорғау бірінші аймағында;

5) көмір және басқа шахталардың тау жыныстарының құлау, тас құлау, опырылу, үйінді, қар көшкін және су басу қауіпті аймақтарында.

163. Азық-түлік пункті шамамен 100×80 метр аумаққа орналастырылады.

164. Азық-түлік пунктiнiң элементтері:

тамақ дайындау және беру орны (лагерьлік шатыр), онда тамақ дайындау техникалық құралдары мен ауыз суды жеткізу және сақтау құралдары орналасады;

тамақ қабылдау орны (лагерьлік шатыр – далалық асхана);

қазанша, кружка және қасық жуу орны (лагерьлік шатыр немесе тасымалданатын жабдықталған үй-жай), ыдысты жуу, зарарсыздандыру және шаюға қажетті құралдармен жабдықталады;

картоп және көкөніс тазалау орны (ашық алаңда немесе картоп пен көкөністі бастапқы өңдеу орнында (үй-жайда, цехта) жабдықталады);

погребі бар азық-түлік қоймасы (қосалқы шатыр, болмаған жағдайда көлікте сақталады);

қалдықтарға арналған шұңқыр (ашық алаңда жабдықталады немесе қоқыс және қалдық жинауға арналған контейнерлер орнатылады);

аспаздар мен күндік нарядқа арналған дәретхана (септикпен (ағынды шұңқырмен) жабдықталған тасымалданатын дәретхана орнатылады). Азық-түлік пунктiнiң барлық элементтері әскери бөлімнің медицина қызметі айқындайтын санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуымен орналастырылады.

165. Ас үй ыдыстарын, инвентарьді және қазаншаларды жуу және дезинфекциялау учаскесі су (ыстық және суық) берілетін және ағынды су шығарылатын бір секциялы жуу ваннасы орнатылып жабдықталуы тиіс, айналымдағы тасымалдау ыдысын пайдаланған жағдайда оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтандыру объектілерінде жүргізіледі.

Ауыз судың бір тәулікке арналған қорын, азық-түліктің бір тәулікке арналған қорын, жеке және арнайы киімді, жеке заттарды уақытша сақтау орнын, бір жұмыс күні ішінде қоқыс пен тамақ қалдықтарын уақытша сақтау орнын белгілеу қажет. Қаптаманы (ыдысты), қоқысты және тамақ қалдықтарын іргелес аумақта сақтауға жол берілмейді.

Асханалар шашыраңқы орналастырылады, бір-бірінен кемінде 30 метр қашықтықта. Содан кейін асханаларға арналған шатырлар пайдалану құжаттамасының талаптарына сәйкес жасақталады. Өнімдерді өңдеуге арналған үстелдер шасси рамаларына арнайы кронштейндерге орнатылады. Асханалардан кемінде 10 метр қашықтықта оларды сүйрейтін автомобильдер орналастырылады. Асханалардан 15 метр қашықтықта –

картоп пен көкөніс тазалау орны, 50 метр қашықтықта – қалдықтар мен тамақ қалдықтарына арналған шұңқыр, 20-25 метр қашықтықта – қазанша жуу орны, 75 метр қашықтықта – дәретхана жабдықталады.

Далалық жағдайларда су өткізбейтін ағынды шұңқыры бар сыртқы дәретханалар көзделеді, ағынды шұңқырлар, септиктер көлемінің үштен екісінен аспаған кезде уақытылы тазартылады, дезинфекцияланады.

166. Азық-түлік пунктінің аумағы және оның барлық элементтері арқан қоршаулармен қоршалады, ал азық-түлік пунктінің объектілері көрсеткіштермен белгіленеді.

167. Далалық жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру, әскери қызметшілерге азық-түлік паҰгінің белгіленген нормаларын уақытылы және толық жеткізу үшін тікелей жауапкершілікті әскери бөлім командирі көтереді. Ол ыстық тамақ пен ауыз суды әскери қызметшілерге толық көлемде және белгіленген уақытта беру үшін барлық шараларды қабылдайды.

168. Далалық жағдайларда ауыз суы мен шаруашылық-тұрмыстық қажеттіліктерге арналған ауыз су шығынының нормасы бір адамға тәулігіне кемінде 15 литрді құрайды, есептеу:

шайға және флягаларға су қорына – 3 литр;

тамақ дайындауға – 4 литр;

шаруашылық-тұрмыстық қажеттіліктерге – 8 литр.

169. Әскери бөлімнің азық-түлік пунктінің жұмысына тікелей басшылықты әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары жүзеге асырады. Бұл ретте барлық қажетті іс-шараларды азық-түлік қызметі бастығы және азық-түлік қызметінің бар мамандары, тартылатын бөлімшелердің әскери қызметшілері (аспаздар, от жағушылар, күндік наряд) жүргізеді.

170. Азық-түлік пунктінің орналасу ауданында қажет болған жағдайда жасырынуға арналған траншеялар мен жарықтар, әскери қызметшілерді орналастыру және демалу орны жабдықталады. Қоқыс пен қалдықтар жинауға арналған арнайы шұңқырлар қазылады. Уақыт пен мүмкіндік болған жағдайда автомобильдер мен асханаларға арналған аппарельдер қазылады.

171. Әр азық-түлік пункті жабдықтармен, инвентарьмен және керек-жарақтармен толықтырылады. Азық-түлік (тағамдық) шикізатты және дайын азық-түлік өнімін (сиыр еті, құс еті, балық, көкөніс, жасыл, нан және нан-тоқаш өнімдерін) бөлу үшін әрбір өңделетін азық-түлік өніміне сәйкес әріптік және (немесе) түсті таңбамен таңбаланған бөлек бөлу инвентары (бөлу тақтайлары, пышақтар) пайдаланылады. Оны бөлек сақтау қамтамасыз етіледі, арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде, үйме сақтауға жол берілмейді. Бөлу тақтайлары, ет шабуға арналған ағаш колодалар тегіс бетті, жарықсыз пайдаланылады. Жұмыс аяқталған соң ағаш колодалар тазартылады, тұз себіледі. Жабдықтарды тазалау және жуу ластанған

сайын және жұмыс аяқталған соң жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жуылады, ыстық сумен шайылады. Әр технологиялық операциядан кейін бөлу инвентары, ыдыс механикалық тазалауға, жуу құралдары қосылған ыстық сумен жууға ұшырайды.

172. Азық-түлік пунктінің құрамына кіруі мүмкін:

каркасты шатыры, жиналмалы үстелі және құрал-жабдықтар мен ЗИП жиынтығы бар ілеспе асханалар – 3 дана (бір ілеспе асханамен бір ротаны ыстық тамақпен қамтамасыз ету есебімен);

ЦВ-4 су цистерналары – асхана санына қарай;

тасымалданатын құю қайнатқыш – 1;

аккумуляторлық жарықтандыру қондырғылары – 3;

сұйық отынға арналған 20 литрлік канистрлер – 6;

12 литрлік термостар – 6;

азық-түлікке арналған жәшік;

нанға арналған жәшік.

173. Ыдыс-аяқ арнайы жасалған жәшіктерде сақталады және тасымалданады.

174. Сонымен қатар, азық-түлік пунктінің әр аспазына қамтамасыз ету нормасы бойынша мынадай мүлік болады:

аспаздық арнайы киім, сүлгі, жұмысқа арналған қара алжапқыш, кір сабын, мақта-мата шүберек. Тікелей әскери қызметшілерге тамақ дайындауды жүзеге асыратын азық-түлік қызметінің кіші мамандары (аспаздар):

1) азық-түлік пункті мен іргелес аумақты таза ұстайды;

2) тауар құжаттары болған кезде, оның қадағалануын және қауіпсіздігін растайтын құжаттар болған кезде азық-түлік өнімін қабылдауды, дайындауды және өткізуді жүзеге асырады;

3) азық-түлік өнімінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау, тасымалдау және өткізу шарттарын сақтауды қамтамасыз етеді;

4) азық-түлік өнімін беру талаптарын сақтайды, беру кезінде сауда инвентарын пайдаланады;

5) азық-түлік өнімін ластанудан қорғайды;

6) таза арнайы киім киеді;

7) жеке гигиена ережелерін сақтайды;

8) медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтіп, жұмысқа рұқсаты бар жеке медициналық кітапшасы болады;

9) қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар (бір реттік пакеттері бар жинақтауыштар) орнатады және толған сайын оларды алып тастайды.

2-параграф. Далалық жағдайларда келісімшарт бойынша әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру

175. Далалық жағдайларда (далалық шығу, қызметтік міндеттерді орындау және т.б.) келісімшарт бойынша әскери қызметшілерді тамақтандыру азық-түлік пунктiнiң тамақтандыру пунктiнде ұйымдастырылады.

176. Келісімшарт бойынша әскери қызметшілер оларға арнайы далалық асхана жабдықталған азық-түлік пунктiнiң тамақтандыру пунктiнде тамақтанады. Бұл мақсатта қамтамасыз ету взводының шаруашылық бөлімшесінде ПП-40 тасымалданатын плитасы, нормаларға сәйкес шатырлар, жиналмалы жиһаз жиынтығы, ас үй-асхана ыдыстары мен инвентарь кіретін арнайы жабдық жиынтығы болады.

177. ПП-40 тасымалданатын плитасын жасақтау үшін аға аспаз қызмет көрсететін ілеспе немесе автомобильдік асхананың жанында 9 × 9 метр алаң таңдалады. Шатырда жылу блогы, ас үй және асхана жиһазы, азық-түлік және қосалқы мүлік пен керек-жарақтары бар жәшіктер, ас үй-асхана ыдыстары, инвентарь орналастырылады. Асхана ыдыстары тарелкалар, кружкалар, қасықтар, шанышқылар және басқа жиынтықтардан тұрады.

178. Жиһаз жиынтығына ас үй инвентары мен асхана ыдыстарын сақтауға және қоюға арналған ас үй үстелі-шкаф, гигиеналық жабыны бар 5 жиналмалы үстел және 20 жиналмалы табурет кіреді.

179. Жағдайға байланысты келісімшарт бойынша әскери қызметшілерге далалық асхананы жасақтау мүмкін болмаған жағдайда, келісімшарт бойынша әскери қызметшілер жеке құраммен бірге ілеспе асханалардан ыстық тамақ алады.

180. Әскери бөлім басқармасының келісімшарт бойынша әскери қызметшілерінің тамақтануы командалық пункт орналасқан ауданда, тылдық басқару пунктiнде ұйымдастырылады. Бұл мақсатта полктің шаруашылық взводының шаруашылық бөлімшесінде батальон қамтамасыз ету взводындағы жиынтыққа ұқсас екі арнайы жабдық жиынтығы болады.

3-параграф. Металл қазаншаларда тамақ дайындау

181. Жеке тамақ дайындау үшін сыйымдылығы кемінде 1,2 литр металл қазаншалар пайдаланылады. Бұл ретте әскери қызметшілерді екі адамнан топқа бөлу мақсатқа сай: бір қазаншада екі адамға бірінші тағам, екіншісінде екінші тағам дайындалады. Таңертеңгі және кешкі аста екінші қазанша шай дайындауға пайдаланылады.

182. Консервіленген өнімдерден (концентраттардан) бір порция бірінші тағам дайындау үшін қазаншаға екі кружка су (0,7 литр) құйылады, су қайнатылады, үздіксіз араластыра отырып, ұсақталған концентраттар салынады және қайнағаннан кейін сорпа әлсіз отта 20-30 минут дайын болғанша пісіріледі.

183. Бір порция екінші тағам дайындау үшін қазаншаға бір кружка су (0,4 литр) құйылады, қайнатылады, содан кейін ұсақталған концентраттар салынады, ет консервілері қосылады және қою масса пайда болғанша пісіріледі; одан кейін қазаншаның қызуы азайтылады және тағам 20 минут бойы дайын болғанша жеткізіледі.

184. Ет-өсімдік консервілері құрамында бірінші және екінші тағам дайындауға мүмкіндік беретін барлық өнімдерді қамтиды. Ол үшін консерві банкасы ашылады, ішіндегісі қазаншаға салынады. Содан кейін бір порцияға есептеп қазаншаға су құйылады (сорпаға – бір жарым, екінші тағамға – төрттен бір кружка). Одан кейін ішіндегісі араластыра отырып, отта 15 минут қайнатылады.

185. Тұз дәміне қарай қосылады.

6-тарау. Әскери тамақтандыруға бақылау

186. Азық-түлік қызметінің жұмысына басшылық әскери бөлімде әскери қызметшілердің тамақтану жағдайына жүйелі бақылауды ұйымдастыруды көздейді, оның негізгі міндеттері:

әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қолданыстағы заңнама және жарғылық талаптардың орындалуын тексеру;

азық-түлікті сақтаудың және оның сапалық көрсеткіштерінің ұйымдастырылуын тексеру;

асханалардың санитариялық-эпидемиологиялық жағдайын тексеру;

дайындалған тамақтың сапасына және оның тамақтанатындарға толық жеткізілуіне жүйелі бақылау жүргізу;

аспаздық құрамды арнайы дайындауды ұйымдастыруды тексеру;

бақылау-үлгілік тамақ пісірулерді уақтылы және сапалы өткізу.

187. Әскери бөлімде әскери қызметшілердің тамақтану жағдайына бақылауды әскери бөлім командирі, оның орынбасарлары, медицина және азық-түлік қызметтерінің бастықтары, әскери бөлім кезекшілері және асхана кезекшілері жүзеге асырады.

1-параграф. Әскери тамақтандыруға бақылау тәртібі

188. Әскери тамақтандыруға бақылау мынадай ережелерді қамтитын кешенді іс-шара болып табылады: азық-түлікті сақтауды ұйымдастыруды тексеру; асхананың жағдайын тексеру; дайын тамақтың сапасын тексеру; белгіленген өнімдерді жеке құрамға жеткізу; тамақтандыруды жоспарлауды талдау; аспаздардың біліктілігі мен дайындығы; әскери тамақтандыруға лауазымдық бақылауды ұйымдастыру.

189. Азық-түлікті сақтауды ұйымдастыруды тексеру оның сақтау шарттарын, тәсілдерін және дұрыстығын, сапалық көрсеткіштерін анықтау мақсатын көздейді.

190. Бұл ретте назар аударылады:

азық-түліктің, әсіресе тез бұзылатын өнімдердің жақсы сақталуын қамтамасыз ететін қойманың санитариялық жағдайына;

азық-түлікті сақтау режимінің сақталуына (температура, салыстырмалы ылғалдылық);

тауарлық көршілікті сақтай отырып, азық-түлікті орналастыруға;

белгіленген азық-түлік ассортиментінің болуына;

сақталатын азық-түліктің сапасын куәландыратын құжаттардың болуына және сәйкестігіне;

азық-түліктің сапалық жағдайына (органолептикалық әдіспен тексеріледі, қажет болған жағдайда зертханалық зерттеулер жүргізіледі);

азық-түліктің нақты бар болуының есептік деректерге сәйкестігіне (жеке өнімдердің массасы тексеріледі);

өнімдерді жеткізуге арналған көліктің сапалық жағдайына;

асханаға өнімдерді беру және жеткізу үшін ыдыстың (тардың) жиынтығының болуына, жағдайына және таңбалануына.

191. Әскери бөлімдерде тамақтандыруды ұйымдастыруға бақылау осы Нұсқаулық және тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін жеткізушілермен жасалған шарттар негізінде жүзеге асырылады.

192. Әскери бөлімдерде нормалар мен тамақтану сапасының жеткізілуіне бақылау әскери бөлімдердің командование және лауазымды адамдарымен күнделікті жүзеге асырылады, лауазымдық бақылауды жүргізу және тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жасалған шарттардың талаптарын орындау мақсатында тиісті нұсқаулық бойынша.

193. Нормалар мен тамақтану сапасының жеткізілуін тексеру барысында мыналарға бақылау жүргізіледі:

1) азық-түлік паҰктерінің нормалары бойынша белгіленген өнімдерді негізсіз ауыстыруға жол бермеуге;

2) тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтеріне (орындалған жұмыстарға) ақы төлеу актілерін, өзара есеп айырысуды салыстыру актілерін жасауға, оның ішінде тамақтанатын әскери қызметшілердің нақты бар болуы бойынша ақша қаражатын жұмсаудың дұрыстығына;

3) санитариялық-эпидемиологиялық нормалардың сақталуына, азық-түлік өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың болуына;

4) жалдауға берілген асхана үй-жайларының, қоймалардың (көкөніс сақтау қоймаларының), технологиялық, механикалық, механикалық емес, тоңазытқыш жабдықтарының және ас үй-асхана ыдыстарының жұмысқа жарамды күйде ұсталуына;

5) әскери бөлім аумағына сәйкестік сертификаттары, ветеринариялық куәліктер (сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар) болмаған жағдайда азық-түлікті әкелу фактілеріне жол бермеуге;

6) әр айдың бірінші бейсенбісінде әскери бөлімнің бүкіл жеке құрамын тамақ дайындау сапасы және дайындалған тағамдар порцияларының толықтығы бойынша сауалнама (анкета) жүргізуге.

2-параграф. Асхананың жағдайын тексеру

194. Асхананың жағдайын тексеру кезінде назар аударылады: асхананың эстетикалық безендірілуіне, үй-жайларды ұстау мәдениетіне; еңбекқор жұмыстарды механизациялауға;

технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын пайдалануға, оны пайдалану кезінде қауіпсіздік шараларын сақтауға, техникалық құжаттаманы дұрыс және уақтылы жүргізуге;

жеке құрамға тамақ беру үшін ас үй инвентарының, асхана ыдыстарының болуына және жағдайына;

ас үстелдерін жайу тәртібіне және тамақ қабылдау кезінде белгіленген талаптардың орындалуына;

асхана қызметкерлерінің және күндік наряд адамдарының санитариялық-эпидемиологиялық ережелерді, киім нысанын және жеке гигиенаны сақтауына;

асхана кезекшілерінің өз міндеттерін білуіне және орындауына; белгіленген құжаттардың болуына.

3-параграф. Дайын тамақтың сапасын тексеру

195. Дайындалған тамақтың сапасы органолептикалық әдіспен анықталады: сыртқы түрін қарап тексеру, консистенциясын, түсін, дәмін және иісін анықтау. Бұл әдіс өнімдерді бастапқы және жылу өңдеудің дұрыстығы және тамақтың дәмдік көрсеткіштері туралы пікір қалыптастыруға мүмкіндік береді.

196. Сыртқы түрін анықтаған кезде өнімдерді өңдеу сапасына назар аударылады: картоп пен көкөністерді мұқият тазалау (көздерсіз және қара дақтарсыз), оларды берілген тағамға сәйкес кесу пішімінің дұрыстығы, екінші тағамның жарма гарнирінде жарма қоспаларының болмауы, ет және балық порцияларының бірдей және дұрыс кесу пішімі және басқалар.

197. Тағамдардың консистенциясы мәзір-жіктемеде көзделген өнімдерді салу нормаларының сақталуын немесе бұзылуын, өнімдерді өңдеу кезіндегі қалдықтарды, пісіру ұзақтығын және дайындық дәрежесін көрсетеді.

198. Бірінші тағамның консистенциясын анықтау үшін бірінші тағам салынған 6 тарелка алынады, ішіндегісі сүзіледі, қою бөлігі өлшенеді. Қою бөліктің құрамы тағамның жалпы массасынан 40-тан 50 %-ға дейін.

199. Әр тағамның өзіне тән түсі болады. Бұл көрсеткіштің бұзылуы тамақ дайындаудың аспаздық ережелерінің сақталмағанын куәландырады. Сәбізді, пиязды және томат пастасын пассерлеусіз салу сорпаға тән сарғыш-қызғылт сары түс бермейді, бұл жағдайда майдың жарқырауы түссіз болады, ал тағамның сыртқы түрі өзіне тән болмайды. Тағамның сыртқы түрінің бұзылуына інжу арпасы қосылған сорпаның

көгеруі, картоп пюресінің қараюы, ет және балық порцияларының күйіп қалу беті және басқалар қуәландырады.

200. Дайын тағамды бағалаған кезде оның берілген өнімдер жиынтығына және оларды аспаздық өңдеу тәсілдеріне тән ерекше иістері мен дәмі бар-жоғы анықталуы тиіс. Мысалы, бірінші тағамда ұнның шикі иісіне жол берілмейді, ол ұнды жеткілікті пассерлеудің салдары болып табылады. Дәмін бағалаған кезде тұздың артық немесе жетіспеушілігі анықталады. Тағамдардың сыртқы түрін, консистенциясын, түсін және иісін органолептикалық бағалаған кезде көрсеткіштерге сүйену қажет.

201. Мүмкін болатын тамақтан уланудың себептерін объективті бағалау үшін аға аспаз таңертеңгі ас, түскі ас және кешкі асқа дайындалған әр тағамның үлгілерін (бұдан әрі – тәуліктік сынамалар) тоңазытқышта 2 тәулік бойы (кемінде 48 сағат) сақтайды. Тәуліктік сынамаларды іріктеуді аға аспаз тамақ беруден бұрын қақпағы бар кең ауызды шыны банкаларға (сыйымдылығы 200-300 миллилитр), алдын ала 15 минут қайнатылған (ыдысты дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге жол берілмейді) жүргізеді.

202. Тәуліктік сынамалар үш бірдей (таңертеңгі ас, түскі ас және кешкі ас үшін бөлек) арнайы таңбаланған мөлдір полимерлік материалдан жасалған ашық реңкті контейнерлерге орналастырылады және кезекші медицина қызметкерімен пломбланады.

203. Іріктелген тәуліктік сынамалар дайын азық-түлік өнімін сақтауға арналған арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе арнайы бөлінген орында $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$ температурада кемінде 48 сағат сақталады. 48 сағат өткен соң тәуліктік сынамалар тамақ қалдықтарына тасталады.

204. Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттарын жасауға жауапкершілік әскери бөлім командирлеріне жүктеледі. Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары болмаған немесе бұзылған жағдайда кезекші қызмет әскери бөлім командиріне баяндайды.

4-параграф. Тағамдар сапасын бағалау өлшемдері

205. Өнімдердің мәзір-жіктемесіне қатаң сәйкес, аспаздық ережелерді және санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды толық сақтай отырып дайындалған, яғни органолептикалық көрсеткіштер бойынша ауытқулары жоқ тағамдар "өте жақсы" деп бағаланады.

206. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша бір ауытқуы бар тағамдар (картоп пен көкөністерді кесу пішімінің дұрыс еместігі, ботқада жарма қоспаларының болуы және басқалар) "жақсы" деп бағаланады.

207. Бірнеше көрсеткіштер бойынша ауытқулары бар (сыртқы түрі, консистенциясы және басқалар), бірақ оларды тамақтанатындарға беруге кедергі келтірмейтін тағамдар "қанағаттанарлық" деп бағаланады.

208. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша айқын нашарлық белгілері бар тағамдар мен өнімдер (берілген өнімге немесе тағамға тән емес қышқыл немесе ащы дәм, түс, иіс, консистенция, көгеру, шырыштың болуы және т.б.) "қанағаттанарлықсыз" деп бағаланады.

209. Дайын тамақ "қанағаттанарлықсыз" деп бағаланған жағдайда бұл туралы әскери бөлім командиріне дереу баяндау және оның сапасын қайта тексеру және шешім қабылдау үшін комиссия тағайындалады. Дайын тамақ зертханалық зерттеуге тек тамақтан улануға және оны пайдалануға байланысты басқа ауруларға күдік болғанда ғана жіберіледі.

5-параграф. Белгіленген азық-түлік өнімдерін тамақтанатындарға жеткізу

210. Азық-түлік паҰктерінің нормалары бойынша белгіленген өнімдерді тамақтанатындарға жеткізуге және тамақ дайындау сапасына бақылау мыналарды қамтиды:

өнімдердің мәзір-жіктемесін бекіткен кезде мұқият қарау, бұл ретте дайындалатын тағамдардың алуан түрлілігіне және тәуліктік азық-түлік паҰгі өнімдерін тамақ қабылдау және жеке тағамдар бойынша дұрыс бөлуге ерекше назар аударылады;

мәзір-жіктемедегі есептік шығымдардың дайын порциялардың шығым нормаларына сәйкестігін тексеру;

қоймадан асханаға өнімдерді күніне үш рет беруін тексеру;

асханада бар және кезекті тамақ дайындауға арналған өнімдердің нақты болуын, накладнойға және өнімдердің мәзір-жіктемесіне сәйкестігін тексеру;

өнімдерді өңдеу кезіндегі нақты қалдықтарды анықтау, олардың белгіленген нормалардан асып кетуіне жол берілген-берілмегені;

қазанға салу кезінде өнімдердің массасын тексеру;

накладной бойынша алынған және қазанға нақты салынған өнімдердің санын салыстыру;

осы Қағидалардың 14 және 15-қосымшаларына сәйкес нысандар бойынша толтырылатын қазанға өнімдерді толық салу және тамақ дайындау сапасына бақылау кітабын дұрыс жүргізуді, қазанға салынған өнімдердің саны туралы графалардың уақтылы толтырылуын тексеру;

тағамдардың нақты шығымын, ет және балық порцияларының массасын дәл анықтау, сондай-ақ үнемделген өнімдердің есебін жүргізуді және кітаптың тиісті графаларын толтыруды тексеру;

шырын, қант, сары май, нан және басқа бір реттік берілетін өнімдердің толық және тең берілуін анықтау.

211. Қоймадан азық-түліктің сан және ассортимент бойынша толық алынуы, оның қазанға салуға дейін асханада сақталуы барлық өнімдерді өлшеп, нәтижелерін

накладной, өнімдердің мәзір-жіктемесі және тамақтанатындар санымен салыстыру арқылы анықталады.

212. Өнімдерді бастапқы өңдеу кезіндегі қалдықтарды анықтау да осы өңдеуден кейін өнімдерді өлшеу арқылы жүргізіледі. Өлшеу кезінде қалдықтардың белгіленген нормалардан асып кеткені анықталса, оның себептерін анықтап, кейіннен мұндай асып кетулерге жол бермеу жөнінде шаралар қабылдау қажет.

213. Дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының нақты массасын анықтауды нұсқаушы-аспаз, аға аспаз асхана кезекшісінің қатысуымен жүргізеді.

214. Бірінші тағамдардың және екінші тағамдарға арналған гарнирлердің (ботқалардың) нақты шығымы порция санын көрсететін бөліктері бар қазанөлшегішпен анықталады, ал ет порцияларының орташа шығымы – сүйексіз дайын және суыған еттің жалпы массасын тамақтанатындар санына бөлу арқылы анықталады. Өнімдердің мәзір-жіктемесінде көрсетілген ет порциясының есептік массасының нақтыдан ауытқуы 1-3 граммнан аспайды.

215. Етті тең кесуді порцияларды таразыда өлшеу арқылы анықтайды. Котлет массасынан жасалған бұйымдардың және балық порцияларының нақты массасы да осы тәртіппен мәзір-жіктемеде көрсетілген есептік шығыммен салыстырылады.

216. Ет және балық порцияларының нақты шығымы мынадай тәртіппен анықталады : порцияларды қайта өлшеуге арналған тарелка өлшенеді, содан кейін тұздықтан бөлек 10-15 ет, балық порциясы (фарштан жасалған бұйымдар) іріктеліп, олардың массасы өлшенеді және бір порцияның орташа массасы анықталады. Ет порциясының массасында +/- 1-2 грамм, балық порциялары мен фарштан жасалған бұйымдарда +/- 3 % ауытқуға жол беріледі. Таразыны бір түрдегі екі тарелкамен теңестіруге жол берілмейді, себебі олардың арасында 10-50 грамм айырмашылық болады. Гарнирдің массасы да бірнеше порцияны өлшеу арқылы анықталады. Тәтті тағамның (шырынның) шығымы порция массасы бойынша анықталады. Бірнеше порцияны өлшеу арқылы сары майдың, бір реттік берілетін өнімдердің толық және тең берілуі де анықталады.

217. Дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының тамақ қабылдау бойынша әскери қызметшілерге берілетін нақты массасын тексеру кезінде тексеретін лауазымды адамдар азық-түлік паҰктерінің нормаларының толық жеткізілуін тамақтанатындар санына порцияларды нақты өлшеу арқылы анықтайды, яғни 40 адамға арналған 40 порция дайын тағамды өлшеген кезде осы тамақтанатындар санына норманың толық жеткізілуі анықталады, әскери бөлімдегі әскери қызметшілердің бүкіл санына емес.

218. Салмақ өлшеу аспаптарын пайдаланған кезде олардың уақтылы клеймеленуі және дұрыс орнатылуы тексеріледі.

219. Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құралымдарының ішкі қызмет Жарғысының 271-тармағына сәйкес әскери бөлім командирі өнімдерді алуға, қазанға салуға және тамақ дайындау процесіне бақылауды ұйымдастырады. Ол үшін әскери бөлім командирінің орынбасарлары, сондай-ақ әскери

бөлімнің қызмет (бөлім, бөлімше) бастықтары арасынан әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға бақылау кестесіне сәйкес лауазымды адамдар тағайындалады.

220. Бұл ретте тек мүдделі қызметтердің (тыл қызметтерінің) ғана емес, әскери бөлімнің басқа қызметтерінің де офицерлері тағайындалады.

221. Кесте әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығымен бір айға жасалады, барлық орынбасарлармен келісіледі, әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасарымен қол қойылады және әскери бөлім командирімен бекітіледі. Кестемен барлық тағайындалған офицерлер міндетті түрде таныстырылады, олармен әскери бөлім командирі тағайындаған уақытта әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары нұсқаулық жүргізеді. Бекітілген кестеге сәйкес әскери қызметшілерді тамақтандыруға бақылау тәулік бойы жүзеге асырылады.

222. Тексеруге тағайындалған офицер әскери бөлім кезекшісімен, дәрігермен (фельдшермен) бірге өнімдерді қазанға салу уақытында асханаға келеді және асхана кезекшісі, аға аспаздың қатысуымен өнімдердің мәзір-жіктемеге сәйкестігін және тамақ дайындауда толық пайдаланылуын тексереді. Тексеру нәтижелері қазанға өнімдерді толық салуға бақылау кітабына енгізіледі және әскери бөлім командиріне баяндалады.

6-параграф. Тамақтандыруды жоспарлауды талдау

223. Тамақтандыруды жоспарлауды тексеру кезінде тексеріледі және талданады: тамақтану нормасы бойынша бекітілген мәзір-жіктеменің болуы;

тамақтануның алуан түрлілігі, суық закускалардың, бірінші және екінші тағамдардың жеткілікті ассортиментінің болуы;

тағамдардың, ет және балық порцияларының шығымын анықтаудың дұрыстығы.

224. Өнімдердің мәзір-жіктемесін талдау суық закускалардың, бірінші және екінші (ет және балық) тағамдардың, олардың қайталануы мен гарнирлерінің алуан түрлілігін тексеруді қамтиды. Бұл тексерудің негізінде азық-түлік қоймасындағы өнімдер ассортиментінің дұрыс пайдаланылуы туралы қорытынды жасалады.

225. Сонымен қатар, өнімдердің мәзір-жіктемесінде паҰқтың тәуліктік нормасын жеке тағамдар, тамақ қабылдау және аптаның күндері бойынша дұрыс бөлу, есептік шығымдардың дайын порциялардың шығым нормаларына сәйкестігі тексеріледі.

226. Әскери бөлімде емдеу паҰғы және диеталық тамақтандыру бойынша өнімдердің мәзір-жіктемесін әскери бөлімнің медицина қызметі бастығы азық-түлік қызметі бастығының және нұсқаушы-аспаздың (аға аспаздың) қатысуымен жасайды.

227. Тексеру барысында өнімдердің мәзір-жіктемесінің нақты орындалуы жоспарланған тағамдарды тамақ дайындау сапасына бақылау кітабында көрсетілген тағамдармен салыстыру арқылы анықталады. Өнімдердің мәзір-жіктемесінен ауытқулар анықталған жағдайда олардың себептері және осы құжаттағы өзгерістерге әскери бөлім командирінің рұқсатының болуы анықталады.

228. Белгіленген өнімдерді әскери қызметшілерге жеткізуді қоймадан асханаға азық-түлік беру накладнойларын өнімдерді толық салуға бақылау кітабымен салыстыру арқылы тексереді, онда өнімдерді бастапқы өңдеу кезіндегі қалдықтарын ескере отырып, қазанға салынған өнімдердің саны көрсетіледі. Тамақ дайындау сапасына бақылау кітабында көрсетілген дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының нақты шығымы өнімдердің мәзір-жіктемесіндегі есептік шығыммен салыстырылады.

7-параграф. Аспаздардың біліктілігі және дайындығы

229. Әскери қызметшілердің толыққанды және алуан түрлі тамақтануы аспаздардың біліктілігіне, практикалық дағдыларына, аспаздық шеберлігіне байланысты.

230. Аспаздардың теориялық білімдерін көтеру және практикалық дағдыларын жетілдірудің маңыздышы – олардың әскери бөлімде тікелей оқуы және жұмыс істеуі. Осыған байланысты арнайы дайындықты жоспарлаудың дұрыстығы, оның нақты орындалуы, өткізілген сабақтардың есебі, оқыту әдістемесі мен сапасы, жетекшілердің мазмұнды конспектілерінің болуы, сабақтарда жаңа техникалық оқыту құралдарын пайдалану тексеріледі.

231. Аспаздарды оқыту сапасы олардың білімдерін, өнімдерді өңдеу және тамақ дайындау кезінде аспаздық ережелерді және санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды орындауды, тамақтану нормаларын, өнімдерді өңдеу кезіндегі қалдықтар нормаларын, тамақ дайындау үшін қазанға су құюды, дайын тағамдардың шығымын, технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын техникалық сауатты пайдалану және күтіп-ұстау дағдысын тексеру арқылы анықталады.

232. Аспаздық құрамның жауынгерлік жағдайдың әртүрлі шарттарында тамақ дайындау дағдысына, техникалық құралдарды дұрыс пайдалануға, қызмет бойынша белгіленген нормативтерді орындауға, азық-түлік пен мүлікті жаппай қырып-жою қаруынан қорғау тәсілдерін білуге ерекше назар аударылады.

233. Тексеру арқылы аспаздар арасында әскери бәсекелестіктің қалай ұйымдастырылғаны, нәтижелерді уақытылы қорытындылау, аспаздық құрамның сыныптық біліктілігін көтеру жөніндегі іс-шаралардың өткізілуі анықталады.

234. Асхананың жұмысына және аспаздық құрамды оқытуға тиімді бақылау әдістерінің бірі – айына кемінде бір рет бақылау-үлгілік тамақ пісірулерді өткізу.

8-параграф. Дайын тамақты тексеру тәртібі

235. Дайын тамақтың сапасын тамақ беруден бұрын аспаздар тексеретін лауазымды адамдар тексереді.

236. Дәрігер (фельдшер) әскери бөлім кезекшісімен бірге дайын тамақтың сапасын тексереді, порцияларды бақылау өлшеуін жүргізеді, сондай-ақ асхана үй-жайларының,

технологиялық жабдықтардың, ас үй-асхана ыдыстарының және инвентардың санитариялық жағдайын тексереді.

237. Тамақтың үлгісін әр қазаннан алады. Бірінші тағамды сынап көру алдында қазан ішіндегісін араластыру қажет, оның ортасынан құю қасығымен аз ғана сорпа алынып, тарелкаға құйылады. Дәрігер (фельдшер) таза ас қасығымен тарелкадан бірінші тағамды сынап көреді. Бірінші тағамды сынап көргеннен кейін әр қазаннан тарелка мен қасық ыстық сумен шайылады. Екінші тағамды сынап көру кезінде тарелкаға гарнир мен тұздықтың аз ғана мөлшері салынады.

238. Ет (балық) порцияларын сынап көру үшін аспаз дайын порциядан аз ғана кесек кесіп, дәрігерге (фельдшерге) ұсынады. Осы уақытта ет (балық) порцияларының шығымы тексеріледі.

239. Суық закусканың сапасы суық цехте екінші тағам гарнирлерінің сапасын тексерудің дәл сол тәртібімен тексеріледі. Әскери қызметшілерге берілетін барлық өнімдер сынап көруге жатады.

240. Тамақтандыруды алуға рұқсаты жоқ адамдарға таңертеңгі ас, түскі ас және кешкі астың толық порцияларын сынап көруге беру қатаң тыйым салынады.

241. Тамақтың сапасын бағалау нәтижелері тамақ дайындау сапасына бақылау есепке алу кітабына жазылады. Мұнда асхананың санитариялық жағдайы, ыдысты жуу және үй-жайларды жинау сапасы, өнімдерді өңдеу, дайындау, беру және сақтау кезінде асхана қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін және санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауы туралы жазба жасалады.

242. Әскери қызметшілерге тамақ беруге рұқсатты әскери бөлім кезекшісі береді. Бұл дәрігердің (фельдшердің) тамақтың сапалылығы және асхананың санитариялық жағдайы туралы қорытындысына негізделеді.

243. Дайын тамақтың сапалылығының негізгі көрсеткіші – оның әскери қызметшілерге пайдалануға жарамдылығы.

244. Дайын тамақ апта сайын әскери бөлім командирімен де сынап көріледі, сондай-ақ олардың нұсқауы бойынша күнделікті олардың бірінің орынбасарымен. Тамақты сынап көру бірінші, ет (балық) порциялары, екінші, үшінші тағамдар мен суық закускалардың дәмдік қасиеттерін және массасын анықтаудан тұрады.

245. Әскери бөлім командирі тамақты сынап көруді тікелей ас залындағы ас үстелдердің бірінде әскери қызметшілермен бірге тамақ қабылдау кезінде жүргізеді. Тамақты сынап көру нәтижелері тамақ дайындау сапасына бақылау есепке алу кітабына жазылып, әр тағам бойынша жеке баға қойылады.

246. Әскери қызметшілердің тамақтандыруына күнделікті бақылау деректері тамақ дайындау сапасына бақылау есепке алу кітабына енгізіледі, ол мыналарға арналған:

тамақ дайындау сапасына бақылауды есепке алу;

порциялардың толықтығы;

асхананың санитариялық жағдайы және үнемделген өнімдерді есепке алу.

247. Кітап әскери бөлім асханасында жүргізіледі.

9-параграф. Бақылау-үлгілік тамақ пісіруді өткізу әдістемесі және оны құжаттық ресімдеу

248. Әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы айына кемінде бір рет барлық штаттық аспаздармен, ал аутсорсинг әдісімен тамақтандыру ұйымдастырылған кезде қызмет жеткізушінің барлық аспаздарымен бірге бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізеді.

249. Бақылау-үлгілік тамақ пісірудің мақсаты:

ағымдағы айға картоп пен көкөністердің маусымға байланысты нақты қалдық нормаларын ескере отырып, тағамдардың шығымын тексеру;

асхананың жағдайын, санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын, технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарының жұмысқа жарамдылығын, оны дұрыс пайдалануды тексеру;

тамақтандыру рәсімін реттейтін нормативтік құқықтық актілердің талаптарының орындалуын тексеру, олардың сақталуы азық-түлік паҰктерінің нормалары бойынша белгіленген өнімдердің тамақтанатындарға толық жеткізілуін қамтамасыз етеді;

азық-түлік өнімдерінің аспаздық өңдеу кезіндегі нақты қалдықтарын және дайын тамақ, ет және балық порцияларының шығымын анықтау;

аспаздардың өнімдерді өңдеу және тамақ дайындау кезінде аспаздық ережелерді және санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды орындауын анықтау;

аспаздардың өзін-өзі қызмет көрсету желілерінде тамақты ұйымдасқан, жылдам, тең бөлу бойынша практикалық дағдыларын жетілдіру;

тамақтандыруды ұйымдастыруды жақсарту және анықталған кемшіліктерді жою жөніндегі іс-шараларды белгілеу.

250. Бақылау-үлгілік тамақ пісірудің жетекшісі әскери тамақтандыруды ұйымдастыруды жақсы білуі, өнімдерді өңдеуді, тағамдарды дайындау тәртібін, дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының нақты шығымын анықтауды және ас үстелдерін жайуды көрсете алуы тиіс.

251. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізу кезінде аспаздар нашар меңгерген арнайы мәселелерге ерекше назар аударылады.

252. Аспаздармен мына мәселелер практикалық тұрғыда пысықталады:

қалдықтарды ең аз мөлшерде қалдырып, картоп пен көкөністерді тазалау тәртібі, оларды әртүрлі пішінде кесу;

ет ұшаларын (жарты ұша, төрттік) бастапқы өңдеу және жартылай фабрикаттар дайындау үшін оларды аспаздық бөлу;

балықты бастапқы өңдеу, порциялау; ұн мен көкөністерді пассерлеу; бірінші тағамдар мен гарнирлер дайындауға арналған судың мөлшерін анықтау; қазанға салу алдында өнімдерді өлшеу және бастапқы өңдеу кезіндегі қалдықтарды анықтау;

бірінші тағамдар дайындау үшін өнімдерді пісіру ұзақтығын ескере отырып, қажетті реттілікпен салу; қайнатпа, қуырылған және бұқтырылған ет, котлеттік

бұйымдар, тұздықтар дайындау технологиясы, қуырылған және бұқтырылған балық, тұздықта пісірілген, маринад астындағы балық дайындау ережелері;

суық закускаларды дайындау және безендіру;

дайын етті порциялау тәртібі;

ет порцияларын қайта термиялық өңдеу;

дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының нақты шығымын анықтау әдістемесі;

дайын тамақты беру;

тамақ дайындау сапасына бақылау есепке алу кітабына жазбаларды ресімдеу тәртібі

253. Сонымен қатар, бақылау-үлгілік тамақ пісіру аспаздарға жұмыс орындарын үлгілі ұстау, жеке гигиена ережелерін қатаң орындау, технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын пайдалану ережелерін сақтау бойынша практикалық дағдыларды сіңіру мақсатын көздейді.

254. Бақылау-үлгілік тамақ пісірудің бүкіл процесі шартты түрде үш кезеңге бөлінеді: дайындық кезеңі, ол алдыңғы пісіруден кезекті пісіруге дейінгі уақыт аралығын алуы мүмкін; орындаушылық (бақылау-үлгілік тамақ пісіруді тікелей өткізу); қорытынды (бақылау-үлгілік тамақ пісіру нәтижелерін құжаттық ресімдеу).

255. Дайындық кезеңінде бақылау-үлгілік тамақ пісірудің жетекшісі соңғы пісіру актісінде көрсетілген кемшіліктерді зерттейді және осы кемшіліктерді жою жөнінде шаралар қабылдайды.

256. Кезекті бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізуге асхананы дайындауға байланысты іс-шараларды жүзеге асырады:

асханада шай ыдыстары мен құралдарын толықтыру, ас үй инвентарын жөндеу немесе жаңадан жасау;

тоңазытқыш-технологиялық жабдықтарға қызмет көрсету және жөндеу;

санитариялық-техникалық коммуникацияларды (суық және ыстық сумен жабдықтау, бу құбырлары, кәріз, кіретін-шығатын вентиляция) жөндеу, жарықтандыруды қалпына келтіру;

бақылау-үлгілік тамақ пісіру күніне арналған өнімдердің мәзір-жіктемесін нақтылау ;

пісіруге қатысушыларға нұсқаулық жүргізу, бақылау-үлгілік тамақ пісіруді өткізу жоспарын жасау және орындаушыларға жеткізу, сондай-ақ басқа мәселелер.

257. Бақылау-үлгілік тамақ пісіруді өткізу жоспарында мыналар көрсетіледі:

қоймадан асханаға өнімдерді алу тәртібі;

тамақ дайындаудың технологиялық процесі реттілігіне сәйкес бастапқы және жылу өңдеу бойынша жұмыстардың атауы;

тамақты сынап көру, дайын тағамдарды беру, ас үстелдерін жайу тәртібі, жеке жұмыстарды орындауға жауапты адамдар, сондай-ақ өнімдерді аспаздық өңдеудің әр процесінің басталу және аяқталу уақыты анықталады.

258. Бақылау-үлгілік тамақ пісірудің келесі кезеңі әдетте түскі ас дайындауды қамтиды. Жеке жағдайларда әскери бөлім командирінің рұқсатымен бақылау-үлгілік тамақ пісіру таңертеңгі ас немесе кешкі ас дайындаумен өткізіледі. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізуге асхана бастығы, нұсқаушы-аспаз (аға аспаз) және барлық ауысымның аспаздары қатысады.

259. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізу барысында жетекші аспаздардың жұмысын бақылайды, аспаздық ережелердің және санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың бұлжытпай орындалуына қол жеткізеді. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру өткізу кезінде оған тартылған адамдардың тікелей қатысуымен өнімдерді алумен бастап, тамақты берумен, үстелдерді жайумен және тамақты тікелей қабылдаумен аяқталатын бастапқы және жылу өңдеудің бүкіл жұмыс циклы орындалады, тамақ дайындау сапасына бақылау кітабы тиісті түрде толтырылады.

260. Тамақ қабылдау барысында дайындалған тамақтың сапасы бойынша жеке құрамды сауалнама жүргізу әр тағамға баға қоюмен өткізіледі.

261. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру аяқталған соң жетекші оң жақтарын және анықталған кемшіліктерді көрсете отырып, талдау жүргізеді. Бақылау-үлгілік тамақ пісіру актісі осы Қағидалардың 16-қосымшасына сәйкес нысан бойынша жасалады және жетекшінің өзі қолмен бақылау-үлгілік тамақ пісіру басталғаннан аяқталғанға дейін бүкіл процесс барысында бланкіде толтырылады.

262. Әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы өткізетін бақылау-үлгілік тамақ пісіру актісі әскери бөлім командирімен бекітіледі.

10-параграф. Аспаздық кеңестердің жұмысы

263. Әскери бөлімдерде азық-түлік және медицина қызметтерінің тәжірибелі мамандарынан, сондай-ақ жоғары білікті аспаздық құрамнан құралған аспаздық кеңестер құрылады.

264. Аспаздық кеңестің құрамы әскери бөлім командирінің бұйрығымен бекітіледі.

265. Аспаздық кеңеске тікелей басшылықты әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары жүзеге асырады.

266. Аспаздық кеңестің жұмысы да әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыруды, тамақ дайындауды жақсартуға және қызмет көрсету мәдениетін көтеруге бағытталған.

267. Аспаздық кеңестердің негізгі міндеттері:

асханалардың және олардың жеке қызметкерлерінің озық жұмыс нысандары мен әдістерін тарату;

жаңа тағамдарды енгізу, өнімдерді өңдеудің неғұрлым тиімді әдістерін енгізу;

технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын пайдалануды жақсарту, оларды жетілдіру, сондай-ақ асхана мен ас үй ыдыстарының қызмет мерзімін ұзарту және үнемдеу жөнінде ұсыныстар әзірлеу;

бақылау-үлгілік тамақ пісірулерді, тамақтану жөніндегі конференцияларды, тағамдар көрмелерін өткізу;

разряд және сыныптық біліктілік беру үшін ұсынылған кандидаттардың материалдарын қарауға қатысу және өз қорытындысын беру;

рационализаторлық және өнертапқыштық ұсыныстарды қарауға және ілгерілетуге тікелей қатысу.

268. Тамақтандыруды ұйымдастыру мен тамақ дайындауды жақсартуға бағытталған әрбір жаңа ұсыныс аспаздық кеңестер асханаларда енгізеді.

269. Аспаздық кеңес мүшелері өз жұмысы туралы мерзімді қызметтегі әскери қызметшілердің жалпы жиналысында мерзімді түрде есеп береді. Аспаздық кеңестің отырыстары екі айда кемінде бір рет өткізіледі, аспаздық кеңес жұмысын жарты жылға арналған жұмыс жоспарымен ресімдейді.

Параграф 11. Әскери бөлім асханасының жабдықталуы

270. Жұмыстарды қалыпты ұйымдастыру үшін әр асханада барлық қажетті өндірістік, тұрмыстық және техникалық үй-жайлар, асхана залы және вестибюль болады.

271. Тамақтанатындар саны көп асханаларда келісімшарт бойынша әскери қызметшілер мен диеталық тамақтанатындарға арналған жеке асхана залдары көзделеді.

272. Әр асханаға әскери қалашықтың, ғимараттың немесе құрылыстың техникалық паспортынан үзінді (техникалық сипаттама) болады, ол әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары, тұрғын үй-коммуналдық және азық-түлік қызметтері бастықтарының қолы қойылып, әскери бөлім командирімен бекітіледі.

273. Техникалық сипаттамада мыналар көрсетіледі:

өндірістік, қосалқы, тұрмыстық және техникалық үй-жайлардың болуы, олардың ауданы, санитариялық жағдайы, өнімдер мен тамақтың технологиялық процестердің реттілігіне сәйкес ағынды принципті сақтауы (сипаттамасы бар схема);

ыстық және суық сумен жабдықтаудың, электрмен жабдықтаудың, кіретін-шығатын вентиляцияның болуы (сипаттамасы бар схема);

кәріз жүйесінің жағдайы (сипаттамасы бар схема);

жылу, механикалық, механикалық емес және тоңазытқыш жабдықтармен жабдықталуы; инвентарь мен ыдыспен қамтамасыз етілуі (жабдықтар бойынша сипаттамасы бар схема);

асхананың ағымдағы немесе күрделі жөндеуінің, технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарға техникалық қызмет көрсету және жөндеу жүргізу уақыты; асхана

залындағы отыратын орындар саны (асхана үй-жайларын жөндеу жоспарларынан үзінділер, бөлімшелерге үстелдер бекіту схемасынан үзінді).

274. Қосалқы үй-жайларға гардеробы және жуғышы бар вестибюль, асхана залы жатады.

275. Өндірістік үй-жайларға:

көкөніс, ет, балық, ыстық және суық цехтер;

тәтті, сүтті тағамдарды суыту және құю үй-жайы;

үн өнімдері үй-жайы;

нанды кесу және сақтау үй-жайы;

суық цех;

асхана ыдыстарын жуу; ас үй ыдыстарын жуу жатады.

276. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына:

өнімдерге арналған тоңазытқыш камера;

құрғақ өнімдер қоймасы;

инвентарь, ыдыс және киім қоймасы;

жабдыққа техникалық қызмет көрсету үй-жайы;

аспаздардың демалыс бөлмесі;

аспаздарды дайындау сыныбы;

асхана бастығының бөлмесі;

қызмет көрсетуші персоналға арналған гардероб, душ, дәретхана кіреді.

277. Техникалық үй-жайларға: желдету камералары, электр қалқаны жатады.

278. Асхана үй-жайларын жоспарлау және жабдықтаудың негізіне өндірістің ағындылығы және өнімдерді өңдеу мен тамақ дайындаудың технологиялық процесі реттілігі қағидасы негізделеді.

279. Гардеробы және жуғышы бар вестибюль асхананың ауданы асхана залындағы бір отыратын орынға 0,8 шаршы метр есебінен көзделеді. Вестибюльде ілгіштер (бір ауысымдағы тамақтанатындар санының 10 %-ы), жуғыш (100 отыратын орынға бір кран) орнатылады.

280. Вестибюльде ілінеді:

азық-түлік паҰктерінің натуралдық нормалары (негізгі нормалар және негізгі нормаларға қосымша паҰктар);

ас үй-асхана ыдыстарымен қамтамасыз ету нормалары;

өнімдердің мәзір-жіктемесі және ағымдағы күнге мәзір (жарықтанатын табло түрінде безендіріледі);

қосымшаға сәйкес бөлімшелерге үстелдер бекіту схемасы.

281. Асхана залындағы аудан бір отыратын орынға кемінде 1,2 шаршы метр есебінен болады. Тамақ қабылдау бір ауысымда көзделеді, қажет болған жағдайда бірнеше ауысымда. Залда гигиеналық жабыны бар (тұрақты санитариялық өңдеуге төзімді) алты орындық (қажет болған жағдайда төрт орындық, он орындық) үстелдер

орнатылады. Үстелдер арасындағы негізгі өткелдің ені кемінде 1,4 метр, бүйірлік өткелдердікі 0,8 метр.

282. Диеталық тамақтануды қажет ететін әскери қызметшілерге жеке үстелдер бөлінеді, олар "Диеталық тамақтану үшін" табличкасымен белгіленеді (асханада тамақтанатындардың жалпы санынан 3 % жеке құрамды орналастыру есебінен).

283. Асхана залындағы интерьер үй-жайды ұстаудың жоғары мәдениетін қамтамасыз етеді, солдаттардың эстетикалық тәрбиесіне, әскери тәртіпті нығайтуға ықпал етеді.

284. Асхана залындағы интерьердің барлық элементтері – үй-жайдың ішкі пропорциялары, қабырғалардың, төбелердің, бағаналардың ағартылуы мен бояуының түс гаммасы, ас үстелдері мен ыдыстың бірдей түсі – бір-бірімен органикалық байланысты болуы және біртұтас ансамбль құрауы тиіс.

285. Интерьерді безендіру үшін қазіргі заманғы материалдар: керамика, шыны, ағаш, пластик және басқалар қолданылады. Қабырғаларда және терезелер арасындағы қабырғаларда пейзаждық үлкен суреттер немесе эстампалар орналастырылады, бағаналар арасында және бос қабырғаларда гүлдерге арналған тіреу-торлар орнатылады, ал бағаналарда айна. Терезелерде ашық реңкті тюльдер, перделер және басқа перделер ілінеді.

286. Бекітілген азық-түлік паҰктерінің натуралдық нормаларын тамақтанатындарға толық жеткізуіне бақылауды жүзеге асыру үшін "Бақылау бұрышы" жабдықталады, ол мыналарды қамтиды: арнайы тіреу (қабырғада немесе жеке үстел) үстел таразысымен, оның платформасында екі жағынан қызыл бояумен "Бақылау таразысы" жазуы бар, сондай-ақ бақылау ыдысының жиынтығы.

287. Бақылау бұрышының құжаттамасына: "Бағалау көрсеткіштері", "Натуралдық норма 1" немесе осы әскери бөлімге қолданылатын басқа негізгі норма, "Ет және балық порцияларының, бірінші тағамдар мен ботқалардың, суық закускалардың шығым нормалары", "Тамақтандыруға бақылау жүргізу жөніндегі лауазымды адамдардың міндеттері және тамақтың сапасын бағалау тәртібі", "Лауазымды адамдардың тамақтандыруға бақылау кестесі" кіреді.

288. Бағаналардың бірінде, көрінетін жерде еденнен 1700 миллиметр биіктікте термометр орналастырылады.

289. Көкөніс цехі картоп пен көкөністерді бастапқы өңдеуге арналған. Екі бөлімшеден тұрады. Бірінші бөлімшеде картоп пен көкөністерді сұрыптау, жуу және тазалау жүргізіледі, екіншісінде – оларды кесу. Бірінші және екінші бөлімшелер арасында суық су берілетін ванна орнатылады.

Бірінші бөлімшеде: жәшіктер (контейнерлер) немесе аяқты торлы ыдыстар; тауарлық таразылар, картоп тазалау машинасы; тазаланған картопты сақтауға арналған

ванна; көкөністерді тазалауға арналған үстел; картопты қайта тазалауға арналған үстел; көкөністерге, қалдықтарды жинау және шығаруға арналған жәшік-тасымалдағыш орнатылады.

Тазаланған көкөністерді екінші бөлімшеге арнайы терезе арқылы, ал картопты – қабырға тесігінде орналасқан ванналар арқылы беру жүргізіледі.

Асхананың техникалық қажеттіліктері үшін бірінші бөлімшеде еденнен 800 миллиметр биіктікте су бөлу кран орнатылады.

Екінші бөлімшеде: көкөніс кескіш машина немесе көкөніс цехтеріне арналған әмбебап машина; өндірістік үстелдер; тасымалданатын ванналар орнатылады.

Цехте картоп тазалау машиналарының, көкөніс кескіш машиналардың пайдалану нұсқаулығы, картоп пен көкөністерді бастапқы өңдеу бойынша плакаттар ілінеді.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

290. Ет цехі етті бастапқы өңдеуге және одан жартылай фабрикаттар дайындауға арналған.

Цехтегі жабдықтар қабырғалар бойымен технологиялық желі түрінде мына ретпен орнатылады: етке арналған жәшік-тасымалдағыш; тауарлық таразылар, ет ұшаларын ілуге арналған тіреу астында өндірістік ваннасы және щетка-душ бар; ет шабуға арналған колода үстелімен; ет өңдеуге арналған өндірістік үстелдер; жартылай фабрикаттарды ыстық цехке жеткізуге арналған тасымалданатын ванна; механикалық еттартқыш, ет цехтеріне арналған әмбебап ас үй машинасы, котлет қалыптау машинасы, жартылай фабрикаттар дайындауға арналған үстел таразысы бар өндірістік үстел, тасымалданатын сөре, тоңазытқыш шкаф.

Ұша шабуға арналған колода қатты ағаш түрлерінен (емен, граб, үйеңкі, күл және басқалар) биіктігі 80 сантиметр, диаметрі кемінде 60 см жасалады. Колоданың бүйір беті тегіс жонғыланады және негізден биіктігінің 2/3 бөлігі ақ майлы бояумен боялады, колоданың шеттері сопақша жасалады.

Етті шабуға ыңғайлы болу үшін колода борттары бар арнайы үстелмен жабдықталады, оның қақпағында колодаға арналған тесік жасалады. Жұмыс орындарында "Аспаздық үштік" таңбасы бар бөлу тақтайлары және пышақтар жиынтығы салынады.

Ет цехінде: еттартқышта, котлет қалыптау және әмбебап ас үй машиналарында жұмыс істеу кезіндегі пайдалану және қауіпсіздік техникасы нұсқаулығы, сондай-ақ тоңазытқыш шкаф; етті бастапқы өңдеу және жартылай фабрикаттар дайындау бойынша плакаттар, ет клеймелеу үлгілері, банкалар таңбасының түсіндірмесі; өндірістік үстелдер мен ванналардың мақсатын көрсететін табличкалар ілінеді.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

291. Балық цехі балықты бастапқы өңдеуге және одан жартылай фабрикаттар дайындауға арналған. Цехтегі жабдықтар мына ретпен орнатылады: балық жеткізуге арналған ыдыс; мұздатылған балықты еріту және тұздалған балықты қысқа уақытқа сіңдіру үшін өндірістік ванна, балықты тазалау және бөлуге арналған өндірістік үстелдер; балықты жууға арналған тасымалданатын ванна; балық кесуге арналған үстел таразысы бар өндірістік үстел, тауарлық таразылар, тұздалған балықты сіңдіруге арналған өндірістік ванна; тасымалданатын ванна; тоңазытқыш шкаф.

Жұмыс орындарында таңбасы бар бөлу тақтайлары және пышақтар жиынтығы салынады.

Балық цехінде: балықты бастапқы өңдеу және жартылай фабрикаттар дайындау бойынша плакаттар, балық түрлері, банкалар таңбасының түсіндірмесі; өндірістік үстелдер мен ванналардың мақсатын көрсететін табличкалар ілінеді.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

292. Ыстық цех өнімдерді жылу өңдеуге, тамақ дайындау және асхана залына беру үшін арналған. Ол суық цехпен, асхана залымен, асхана ыдыстарын жуу (ыдысты кептіру және сақтау бөлімшесімен), ас үй ыдыстарын жуумен тікелей байланысты болатындай жоспарланады. Тамақты асхана залына және асхана ыдыстарын жуудан ыстық цехке жылдам әрі ыңғайлы жеткізу үшін жылжымалы есіктері бар есік тесіктері көзделеді.

Технологиялық жабдықтар орнатылған кезде пісіру цехі аймақтарға бөлінеді.

Бірінші аймақта тамақ пісіру қазандары орнатылады.

Екінші аймақта барлық қалған жылу жабдықтары, үшінші аймақта механикалық емес жабдықтар орнатылады.

Жылу жабдықтарына:

тамақ пісіру қазандары; плиталар; электр қуыру табақтары; фритюрницалар; қуыру шкафтары және қайнатқыштар кіреді. Тамақ пісіру қазандарының сыйымдылығы бір тамақтанатынға есептеп анықталады:

бірінші тағамдарға – 1 литр;

екіншіге – 0,6 литр;

үшіншіге – 0,3 литр;

қайнаған су дайындауға – 0,5 литр.

Пісіру цехінің механикалық жабдықтарына картоп пюресі дайындау машинасы немесе протирлеу машинасы және ыстық цехтерге арналған әмбебап ас үй машинасы кіреді.

Механикалық емес жабдықтарға: қайнатпа етті порциялауға арналған өндірістік үстелдер, бірінші және екінші тағамдарды беру үшін тасымалданатын үстелдер, тамақты жеткізу үшін тележкалар, жармаларды қайта сұрыптауға арналған үстел, жармалар мен жұмыртқаларды жууға арналған тасымалданатын ванналар, тасымалданатын сөрелер, ас үй инвентарын сақтауға арналған тіреу, диеталық тамақ дайындауға арналған үстел, таразылар кіреді.

Аспаздардың жұмыс орындарында тиісті таңбасы бар бөлу тақтайлары және пышақтар жиынтығы болуы қажет.

Диеталық тамақ дайындау жүргізілетін өндірістік үстел: бірінші және екінші тағамдар дайындауға арналған плита үстіндегі қазандар мен кастрюльдермен, буға пісіруге арналған құрылғымен, бөлу тақтайларымен, пышақтармен, аспаздық күрекпен, толкушкамен, үккішпен, қол еттартқышпен, қуыру табағымен және дуршлагпен жабдықталады.

Ыстық цехте: өнімдердің мәзір-жіктемесі, жылу және механикалық жабдықтарда жұмыс істеу кезіндегі пайдалану және қауіпсіздік техникасы нұсқаулығы, "Әскери бөлім асханасында өнімдерді жылу өңдеу" плакаты, "Әскери бөлім асханасында өнімдерді өңдеу кезіндегі санитариялық талаптар" плакаты, технологиялық карталар, өнімдерді өңдеу және тамақ дайындау уақыт кестесі, тағамдар дайындауға арналған су мен тұздың қажетті мөлшерін есептеу кестелері, дайын тағамдардың, ет және балық порцияларының шығым нормалары, шай қайнату бойынша ұсыныстар ілінеді. Цехте қабырға сағаты және алғашқы медициналық көмек көрсетуге арналған дәрілер жиынтығы бар аптечка болуы тиіс. Әр агрегат жанында ағаш торлы резеңке кілемше болады, сондай-ақ нұсқаулық ілінеді.

Нұсқаулықтың мазмұны: агрегат атауы, оның қысқаша техникалық сипаттамасы және пайдалану ережелері, қауіпсіздік талаптары, жауапты адам. Егер пісіру қазандары цехте қабырға бойымен сызықта орналасса, әрқайсысының алдында, мысалы, "Сыйымдылығы 250 литр қазан, 1-ші тағам, жауапты кезекші аспаз" деп көрсетілген табличка ілінеді. Табличкадағы жазу көлбеусіз, тік шрифтпен жасалады.

293. Суық цех суық закускалар дайындауға арналған. Цехте: қайнатпа және тұздалған көкөністерді кесуге арналған өндірістік үстелдер, суық цехке арналған әмбебап ас үй машинасы, тасымалданатын ванналар, өндірістік ванналар, тасымалданатын сөре, тоңазытқыш шкаф орнатылады. Жұмыс орындарында (шикі көкөністерге), (қайнатпа көкөністерге) таңбасы бар бөлу тақтайлары және пышақтар салынады.

Суық цехте: әмбебап ас үй машинасы және тоңазытқыш шкафтың пайдалану және қауіпсіздік техникасы нұсқаулығы; "Тағам дайындауға арналған картоп пен көкөністерді кесу пішіндері" кестесі; өндірістік үстелдер мен ванналардың мақсатын көрсететін табличкалар ілінеді.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, қайнатпа көкөністерден суық закускалар ыстық цехте, шикі көкөністерден көкөніс цехте дайындалады, ол үшін әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орындар жабдықталады.

294. Тәтті тағамдарды суыту және құю үй-жайы ыстық цехке іргелес орналасады және өндірістік үстелдермен, тәтті тағамдарды ыстық цехтен жеткізуге арналған тележкамен, тасымалданатын сөрелермен жабдықталады. Сиыр сүті плита үстіндегі кастрюльдерден кружкаларға құйылады, олар подностарға салынып, тасымалданатын сөрелерге орнатылады және суығаннан кейін асхана залына жеткізіледі.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, тәтті тағамдарды құю және суыту ыстық цехте жүргізіледі, ол үшін әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

295. Ұн өнімдері үй-жайы ұн өнімдерін дайындау және жармаларды қайта сұрыптауға арналған.

Үй-жайда екі желі көзделеді: жармаларды қайта сұрыптау желісі және ұн өнімдерін дайындау желісі. Үй-жайда мына жабдықтар орнатылады: жармаға арналған ыдыс, тасымалданатын ванна, едендік сөрелер, өндірістік үстел, елеуіш, қамыр илеу машинасы қосалқы дежасымен қамыр илеуге, қамыр бөлуге арналған өндірістік үстел, қамыр бұйымдарын көтеруге арналған сөре, пісіру шкафы, тасымалданатын сөре, циферблатты таразылар, жұмыртқалар мен жармаларды жууға арналған ванна.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, жармаларды қайта сұрыптау және ұн өнімдерін дайындау ыстық цехте жүргізіледі, ол үшін әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

Үй-жайда қамыр дайындау технологиясы бойынша плакаттар және жабдықтарды пайдалану, қауіпсіздік талаптары және жауапты адамдарды бекіту нұсқаулығы ілінеді.

296. Нанды кесу және сақтау үй-жайы тәуліктік нан қорын сақтауға және оны кесуге, сары майды порциялауға арналған. Ол асхана залына іргелес және екі іргелес бөлімшеден тұрады: бірінші бөлімше – нан қорын қабылдау және сақтауға, екіншісі – нан кесуге және сары майды порциялауға.

Нанды арнайы терезе арқылы лотоктарда қабылдау жүргізіледі. Автомобильден нанды түсіруге ыңғайлы болу үшін терезе жанында кіру алаңы жабдықталады. Кесілген нанды, сары май порциясын тележкалармен асхана залына жеткізу үшін жылжымалы есіктері бар тесік көзделеді.

Бірінші бөлімшеде: нан қабылдауға арналған өндірістік үстел, тауарлық таразылар, лотоктардағы нан сақтауға арналған сөрелер орнатылады. Екінші бөлімшеде –

өндірістік үстел, хлеборезка орнатуға арналған үстел, механикалық хлеборезка, нан үгінділерін жинауға арналған қақпағы бар жәшік, сары майды порциялауға арналған өндірістік үстел, қол май бөлгіш және тоңазытқыш шкаф (тұрмыстық тоңазытқыш).

Лотоктардағы нан сақтауға арналған сөрелер ақ матадан (полиэтилен пленкадан) перделері болуы тиіс. Үй-жайда хлеборездің арнайы және үстіңгі киімін сақтауға арналған шкаф орнатылады. Жұмыс орындарында ("М" – сары майды порциялауға), ("ХЛ" – нан кесуге) таңбасы бар бөлу тақтайлары және пышақтар, щетка-сметка салынады. Нанды кесу үй-жайында: механикалық хлеборезкада жұмыс істеу кезіндегі пайдалану және қауіпсіздік техникасы нұсқаулығы және жауапты адамның тегі; нан, сары майды тамақ қабылдау бойынша бөлу нормалары; асханаға нан жеткізу ережелері плакаты; нан үнемдеу плакаты; нанды салмақ және сапа бойынша қабылдау тәртібі; хлеборездің міндеттері және жеке гигиена ережелері ілінеді.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

297. Бір реттік берілетін өнімдерді порциялау үй-жайы өндірістік үстелдермен, берілетін өнімдерді қоректендіруге дейін сақтауға арналған сөрелермен, тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш жабдықпен, бақылау үстел таразыларымен, сондай-ақ өнімдерді беру желісіне жеткізуге арналған тележкалармен жабдықталады.

Колбаса, ірімшікті порциялау үшін оларды кесу әдісімен үй-жай әр өнім түріне бөлу тақтайлары және пышақтармен қамтамасыз етіледі. Ірімшік, қаймақ, айран сияқты өнімдерді порциялау үшін үй-жай әр өнім түріне арнайы ас үй ыдыстарымен, құю қасықтарымен және ас ыдыстарымен қамтамасыз етіледі, оларды порциялау және тамақтанатындарға беру үшін. Осы үй-жайда шырын кружкаларға немесе шырынға арналған кеселерге құйылады және подностарға салынып, тасымалданатын тележкалармен тамақ беру желісіне жеткізіледі.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, ірімшік, колбаса, балды пакетте порциялау нан кесу және сақтау үй-жайында, ірімшік, қаймақ және айран ыстық цехте порцияланады, ол үшін әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

298. Асхана ыдыстарын жуу үй-жайы асхана, шай ыдыстары мен ас құралдарын тазалауға, жууға, кептіруге және сақтауға арналған.

Асхана ыдыстарын жуу үй-жайы екі бөлімшеден тұрады: біріншісінде асхана және шай ыдыстары, құралдар тазаланады және жуылады, екіншісінде олар кептіріледі және сақталады. Осы бөлімшелерден басқа лас ыдыс тележкаларына арналған жинақтауыш міндетті түрде көзделеді.

Лас ыдыс асхана залынан тележкалармен немесе транспортерлік таспа бойынша лас ыдыс жинақтауышқа түседі, онда ол түрлері бойынша сұрыпталып, жуу бөлімшесіне

беріледі. Жуу бөлімшесінде екі желі көзделеді: біреуі асхана ыдыстарын жууға, екіншісі – ас құралдары мен шай ыдыстарын жууға арналған. Екі желі де ағын соңында ыдыс жуу машинасына жалғанады.

Асхана ыдыстарын жуу желісінде: тамақ қалдықтарынан ыдысты тазалауға арналған үстел, тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнерлер немесе бөшкелер, қалдықтарды шығаруға арналған тележкалар, тазаланған ыдысты жинақтауға арналған үстел немесе сөре, ыстық және суық су берілетін үш секциялы жуу ваннасы, ыдыс пен құралдарды қайнатуға арналған бір секциялы ванна (қазан), ыдыс жуу машинасы, таза ыдысты қабылдауға арналған өндірістік үстел, ыдысты тазалауға арналған үстел-шкаф; жуу құралдары мен инвентарь сақтау орнатылады.

299. Шай ыдыстары мен ас құралдарын жуу желісінде: лас ыдыс пен құралдарды қабылдауға арналған үстел, өндірістік үстел, шай ыдыстарын жууға арналған екі секциялы ванна, өндірістік үстел, ас құралдарын жууға арналған екі секциялы ванна орнатылады.

300. Жуу құралдары жуу бөлімшесінде арнайы осы мақсатқа арналған құлыпты жәшікте сақталады. Асхана үй-жайларын қалдықтардан ластанудан сақтау мақсатында жуу үй-жайында сыртқа шығатын тамбурлы жеке шығу жабдықталады. Қалдықтарды жинау үшін жуу үй-жайы жанында тоңазытқыш камера орналастырылады. Буларды шығару үшін үй-жайда шығатын вентиляция жабдықталады.

301. Асхана ыдыстарын жуу үй-жайында:

ыдыс жуу машинасында жұмыс істеу кезіндегі пайдалану және қауіпсіздік техникасы нұсқаулығы;

ыдысты жуу нұсқаулығы; жуу құралдарының шығыны нормалары; өндірістік үстелдер мен ванналардың мақсатын көрсететін табличка; тамақ қалдықтары мен сүйектерді жинау нұсқаулығы ілінеді.

302. Ас үй ыдыстарын жуу үй-жайы ас үй ыдыстары мен инвентарын тазалауға, жууға, қайнатуға, кептіруге және сақтауға арналған. Үй-жай ыстық цехпен тікелей байланысты.

Ас үй ыдыстарын жуу үй-жайында: лас ыдысты қабылдауға арналған үстелдер, тамақ қалдықтарын жинауға арналған үстел, қалдықтарға арналған контейнер, ыдысты тазалауға арналған үстел-шкаф, жуу құралдары мен инвентарь сақтау, үш секциялы жуу ваннасы, кептіру және ас үй ыдыстарын сақтауға арналған жылытылатын сөре орнатылады. Ас үй ыдыстарын жуу үй-жайында ыдыс пен инвентарды жуу нұсқаулығы, жуу құралдарының шығыны нормалары, өндірістік үстелдер мен ванналардың мақсатын көрсететін табличкалар ілінеді.

303. Өнімдерге арналған тоңазытқыш камера сары майды, сүтті, майларды, жұмыртқаларды және басқа тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған. Камера құрғақ өнімдер қоймасына іргелес орналасады. Есіктерде резеңке тығыздағыштар, қысу қысқыштары болуы және шығу жағына ашылуы тиіс.

Тоңазытқыш камерасының үй-жайы тоңазытқыш агрегаты бар машиналық бөлімшемен жабдықталады. Өнімдерді сақтау үшін камерада сөрелер орнатылады.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

Құрғақ өнімдер қоймасы жарма, ұн, макарон өнімдері, шай, тұз, дәмдеуіштер, томат пастасы, өсімдік майын азық-түлік қоймасынан алған соң уақытша сақтауға арналған.

Үй-жайдың жоспарлануы өнімдерді асхананың басқа үй-жайларын айналып өтіп жеткізуді және оларды тікелей пісіру цехіне беруді қамтамасыз етеді. Қоймада: өнімдерді жеткізуге арналған ыдыс жиынтығы, өндірістік үстел, азық-түлік сақтауға арналған сөрелер, едендік сөрелер орнатылады.

Қойма инвентарь, ыдыс, таза және кір, кір жууға дайындалған киім мен аспаздардың арнайы киімін сақтауға арналған. Қойма мүлік сақтауға арналған сөрелермен жабдықталады.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

304. Жабдықтарды, ыдысты техникалық қызмет көрсету және жөндеу үй-жайында екі слесарь үстелі орнатылады, олардың біріне электрлік қайрау және слесарь тіскіштері бекітіледі. Қабырғалардың біріне қосалқы бөлшектерді, жөндеу материалдарын, бояуларды, кілттерді, алюминий ыдысын түзетуге арналған пішіндерді, жөндеуді күтіп тұрған жабдықтар мен ыдыс агрегаттарын сақтауға арналған шкаф-сөре қойылады. Қабырғаларда стендтер ілінеді:

№ 1 – "Жабдықтарды жөндеу ұйымдастыру". Суреттермен жөндеу тәсілдері, құралды қайрау; механикалық жабдықтарды пайдалану кезіндегі қауіпсіздік ережелері және күрделі жөндеуге дейінгі жөндеу мерзімдері нормалары көрсетіледі.

№ 2 – "Техникалық қызмет көрсету". Асханалардың механикалық, жылу және тоңазытқыш жабдықтарының техникалық қызмет көрсету түрлері және оны өткізу тәртібі көрсетіледі.

№ 3 – "Қауіпсіздік техникасы". Асханалардың механикалық жабдықтарын пайдалану кезіндегі қауіпсіз жұмысты қамтамасыз ететін негізгі іс-шаралар және электр жабдықтарын пайдалану кезіндегі жалпы қауіпсіздік ережелері көрсетіледі.

№ 4 – "Құралдар".

305. Ілмектерге бұрағыштар, балғалар, аралар, қайрақтар, дәнекерлеуіштер, қысқыштар, қысқыштар, напильниктер, бұрғы және басқа құралдар ілінеді.

306. Аспаздардың демалыс бөлмесі жайлы. Терезелерде перделер, қабырғаларда суреттер, эстампалар ілінеді. Бөлме радиофикацияланады, онда үстелдер, орындықтар, арнайы әдебиет, газеттер, журналдар бар кітап шкафы орнатылады.

307. Аспаздарды дайындау сыныбы арнайы дайындық сабақтарын өткізуге арналған . Ол: сынып үстелдерімен, орындықтармен, кітап шкафтарымен, сынып (интерактивті) тақтасымен, муляждарға арналған шыны шкаф-витриналармен, плакаттармен, мультимедиялық проекторлармен, ыдыс пен инвентарьмен; инвентарь тіреуімен инвентарь, плакаттар тіреуімен плакаттар; тақырыптық стендтермен; аспаздық құрамның жеке жұмысын көрсететін стендпен; оқу және арнайы әдебиетпен, сабақ кестесімен, аспаздардың жұмыс кестесімен жабдықталады.

Сыныпта жалпы нормативтік материалдар мен лауазымды адамдардың міндеттері бар стенд, далалық тамақ дайындау және тасымалдау техникалық құралдары, азық-түлік пен суды жеткізу, асханалардың технологиялық және тоңазытқыш жабдықтары, стационарлық және далалық жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру, тамақтандыруды ұйымдастыру және азық-түлікті жаппай қырып-жою қаруынан қорғау, паҰк нормалары, азық-түлік қызметі бойынша плакаттар, оқу әдебиеті, инвентарь, ыдыс, арнайы киім үлгілері ілінеді.

308. Асхана бастығының бөлмесі асхана бастығының өндірістік және есептік құжаттамамен жұмыс істеуіне, қажет болған жағдайда асхана персоналымен жұмыс және жария етуді қажет етпейтін жеке мәселелер бойынша сөйлесуіне арналған. Бөлме жазу үстелімен орындықпен (кресло), құжаттар шкафтарымен, мүмкіндігінше оргтехникамен, келушілерге арналған орындықтармен жабдықталады.

309. Қызмет көрсетуші персоналға арналған гардероб асхана қызмет көрсетуші персоналын жұмысқа дайындау және нұсқаулық жүргізуге арналған. Гардеробта: арнайы киім мен үстіңгі киімге арналған жеке шкафтар, орындықтар, айна, түнгі уақытта персоналдың демалуына арналған жартылай жұмсақ кушетка болуы қажет.

310. Душ және дәретхана асхана персоналының санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауы және табиғи қажеттіліктерін қанағаттандыруға арналған. Тамбурлы коридормен байланысты. Әйел персонал үшін осы үй-жайлар жеке жабдықталады.

311. Қалдықтарға арналған тоңазытқыш камера тамақ қалдықтарын жинау және сақтауға арналған. Камера қабырғалары жууға оңай материалмен (кафель плиткасы, маслялық бояумен қапталған панельдер) қапталған. Камерада тамақ қалдықтарын жинауға арналған жақсы жабылатын қақпағы бар бөшкелер орнатылатын поддондар орналастырылады. Камера уборочный инвентарьмен жабдықталады. Есіктер асханаға ыңғайлы тамақ қалдықтарын тиеу үшін асхананың сыртқы аумағына шығуы тиіс, сондай-ақ асханадағы басқа өнімдермен қиылыспау үшін.

Асханада осы үй-жай көзделмеген жағдайда, асханада әскери бөлімнің медицина қызметі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес айқындайтын жеке орын жабдықталады.

312. Электр қалқаны асхана үй-жайларына жарықтандыру мен электр энергиясын таратуға арналған тарату электр құралдарын орнатуға арналған. Ол электр құралдарын

бекітуге арналған тіреумен, сондай-ақ бөгде адамдардың кіруін болдырмау үшін сенімді құлыппен металл есіктермен жабдықталады. Есіктерде трафаретпен "Жоғары кернеу" ескерту белгісі басылады. Осы үй-жайға тек электр құралдарына рұқсаты бар адамдар ғана кіруге құқылы.

313. Желдету камерасы асханадағы барлық үй-жайлар мен цехтерде шығатын желдету жүйесін қамтамасыз ететін жабдықты орнатуға арналған. Электр қалқаны сияқты ол бөгде адамдардың кіруін болдырмау үшін сенімді құлыппен металл есіктермен жабдықталады.

314. Қосымша параметрлер:

1) асхана залы үшін жарық коэффициенті (әйнектелген ауданның еден ауданына қатынасы) – кемінде 1-ден 8-ге;

2) өндірістік үй-жайлар үшін жарық коэффициенті (әйнектелген ауданның еден ауданына қатынасы) – 1-ден 6-ға;

3) асхананың тұрмыстық үй-жайлары үшін жарық коэффициенті (әйнектелген ауданның еден ауданына қатынасы) – 1-ден 10-ға;

4) өндірістік үй-жайлардағы өткелдердің ені тележкалар (сөрелер) енінен 1 метрге артық (әр жағынан 0,5 метрден);

5) құрғақ өнімдер қоймасында негізгі өткелдің ені кемінде – 1,5 метр жасалады;

6) құрғақ өнімдер қоймасында қабырға мен өнімдері бар ыдыс арасындағы қашықтық – кемінде 0,1 метр;

7) құрғақ өнімдер қоймасында жабдық пен өнімдері бар ыдыстан терезеге дейінгі қашықтық кемінде – 0,2 метр;

8) машиналар арасындағы ені бойынша қашықтық кемінде – 0,72 метр;

9) машина мен қабырға арасындағы қашықтық – 0,4 метр;

10) екі жақты жұмыс және олар арасында өткел болған кезде үстелдер арасындағы минималды қашықтық – 1,5 метр;

11) екі жақты жұмыс және өткел болмаған кезде үстелдер арасындағы минималды қашықтық – 1,2 метр;

12) еттартқыштардың, фарш араластырғыштардың, картоп тазалау машиналарының жүктеу шыныаяқтарының жоғарғы жиегінен еденге дейінгі биіктік – 0,9-1 метр қабылданады;

13) ыдыс жуу үй-жайларында екі жақты жұмыс кезінде екі қатар жуу ванналары арасындағы қашықтық – 3 метрді құрайды.

7 тарау. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасында азық-түлік пен мүлікті сақтауды ұйымдастыру

315. Азық-түлік пен мүлікті сақтау кезінде олардың сақталуын қамтамасыз ететін негізгі іс-шаралар мыналар болып табылады:

сақталатын жүктердің түріне қарай қойма үй-жайларын дұрыс орналастыру, жабдықтау, жарақтандыру және ұстау және мамандандыру;

қойма аумағын ұтымды жоспарлау және жабдықтау, сондай-ақ оны таза әрі тәртіпте үнемі ұстап отыру;

сақтауға қабылданатын азық-түлік пен азық-түлік мүлкінің саны мен сапасын мұқият тексеру;

материалдық құралдарды есепке алудың белгіленген ережелеріне сәйкес сақталатын азық-түлік пен азық-түлік мүлкінің дәл есебін жүргізу;

азық-түлік пен азық-түлік мүлкін тиісті ыдысқа дұрыс орау;

азық-түлік пен азық-түлік мүлкін дұрыс орналастыру және үйіп қою (ауаның қоршаған орта температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, үй-жайлардың желдетілуі және жарықтандырылуы), санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау;

сақталатын азық-түлік пен азық-түлік мүлкінің сапалық жай-күйіне үнемі бақылау жүргізу және олардың сақталуын қамтамасыз ететін іс-шараларды уақытылы жүргізу (қайта үйіп салу, кептіру, тазалау, азық-түлікті қайта өңдеу және мүлікті өңдеу, техникалық құралдарға техникалық қызмет көрсету және қайта консервациялау, қойма зиянкестерімен күрес және басқалар);

азық-түлік пен азық-түлік мүлкін босату жұмысын дұрыс ұйымдастыру және қорларды уақытылы жаңарту;

жалпы және өртке қарсы күзетті тиісті түрде ұйымдастыру, өрт қауіпсіздігі ережелерін сақтау;

тиеу-түсіру жұмыстарының тиімді және экономикалық негізделген механизациялануын қамтамасыз ету.

1-параграф. Азық-түлік, техника және мүлікті сақтауды ұйымдастыру мен бақылау жөніндегі әскери бөлімнің лауазымды адамдарының міндеттері

316. Қойма үй-жайларының жай-күйіне, сақтау режимі мен тәртібіне, азық-түлік, техника және мүліктің сандық және сапалық жай-күйіне, оларды жұмсаудың заңдылығы мен орындылығына бақылауды әскери бөлімнің лауазымды адамдары Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа да әскерлері мен әскери құралымдарының Ішкі қызмет жарғысының талаптарына, Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің және АҚЖӘБК төрағасының бұйрықтарына сәйкес жүзеге асырады.

317. Әскери бөлім командирі:

бөлімнің азық-түлікпен, техникамен және мүлікпен қамтамасыз етілуіне және қорлардың белгіленген деңгейде ұсталуына бақылау жүргізеді;

азық-түлікті, техниканы және мүлікті сақтауға, дұрыс жұмсауға және пайдалануға шаралар қабылдайды. Олардың бар болуын, жай-күйін және пайдалануға дайындығын мерзімді түрде тексереді;

азық-түлікті, техниканы және мүлікті ұтымсыз жұмсауға (пайдалануға), жоғалтуға, жетіспеушілікке, бүлінуге және ұрлануға қарсы қажетті шаралар қабылдайды;

бөлімнің азық-түлік қоймасында азық-түліктің бар болуын жоспарлы және кенеттен тексеруді ұйымдастырады.

318. Әскери бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары:

азық-түлік қоймасындағы азық-түліктің, техниканың және мүліктің бар болуын және жай-күйін кемінде үш айда бір рет тексереді;

азық-түлік қызметінің техникасы мен мүлкін жыл сайынғы түгендеуді және жоспарлы тексеруді ұйымдастырады;

ішкі тексеру комиссиясының жұмысын ұйымдастырады;

бөлімнің азық-түлік қоймасында азық-түліктің, техниканың, мүліктің сақталуын қамтамасыз етеді;

азық-түлік қоймасын жабдықтау және жетілдіру жөніндегі іс-шараларды әзірлейді және жүзеге асырады.

319. Әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығы қызметтің азық-түлігінің, техникасының және мүлкінің дұрыс ұсталуына, сақталуына және сақталуына жауапты. Ол:

азық-түлік пен қызмет мүлкінің қорларын уақытылы талап етіп, алып, сақтауды ұйымдастырады, қоймадағы азық-түлікті уақытылы жаңартуды бақылауды жүзеге асырады;

азық-түлік қоймасының жұмысын басқарады;

азық-түлік қоймасындағы азық-түліктің, техниканың және мүліктің бар болуын және сапалық жай-күйін кемінде екі айда бір рет тексереді;

азық-түлікті сақтау және азық-түлік қоймасын ұстау кезінде санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын қамтамасыз етеді;

азық-түлік қоймасында қауіпсіздік шаралары мен өртке қарсы іс-шаралардың сақталуын қамтамасыз етеді;

қойманың өлшеу-таразы құралдарын уақытылы таңбалауды қамтамасыз етеді.

320. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасының бастығы қоймада сақталатын азық-түліктің, техниканың және мүліктің қабылдауы мен берілуіне, дұрыс сақталуына, сапалық жай-күйіне, толық бар болуына және уақытылы есепке алынуына, ішкі тәртіпті, санитариялық және өртке қарсы жай-күйді ұстауға жауапты. Ол:

сақталатын азық-түліктің, техниканың және мүліктің номенклатурасын біледі, олардың толықтығын, бар болуын және сапалық жай-күйін қадағалайды;

азық-түліктің, техниканың және мүліктің қабылдауын, сақталуын, берілуін орындайды, олардың бүлінуіне және жетіспеушілігіне жол бермейді;

қоймада тұрған азық-түліктің, техниканың және мүліктің сандық және сапалық есебін жүргізеді;

ыдыстың сақталуын, сақталуын және белгіленген мерзімде қоймаларға немесе ыдыс жөндеу ұйымдарына қайтаруға дайындығын қамтамасыз етеді;

сақталатын техниканы және мүлікті өңдеу және консервациялау технологиясын біледі;

қоймада сақталатын азық-түлікті уақытылы жаңартуға қадағалайды;

қойманы күзетке уақытылы тапсырады, ал қойманы күзеттен қабылдаған кезде қабырғалардың, төбенің, есіктердің, терезелердің, құлыптардың және пломбалардың (мөртабандардың) бүтіндігін тексереді;

үй-жайларды және қоймаға іргелес аумақты бөлімнің өрт сөндіру наряды тексергеннен кейін қойманы жабады;

белгіленген өрт қауіпсіздігі ережелерін орындайды, өрт сөндіру құралдарын үнемі дайын күйде ұстайды;

әр жұмыс күнінің соңында қойма үй-жайларында жинау жұмыстарын жүргізеді;

қоршаған ортаны ластандыру фактілеріне жол бермейді.

321. Жұмыс барысында азық-түлік қоймасының бастығы:

қоймада тазалықты, қажетті ауа температурасы мен ылғалдылығын ұстайды;

азық-түлік пен мүлікті орналастырады;

қажетті профилактикалық іс-шаралардың (жабдықты тазалау, азық-түлікті қайта өңдеу, ыдысты жөндеу және т.б.) өткізілуін қамтамасыз етеді;

әрбір азық-түлік пен мүлікті босатқаннан кейін босаған ыдыс пен ораманы алып тастайды;

өрт сөндіру құралдарына, электр қалқандарына кіреберістерді ластап тастауға жол бермейді, олардың үнемі жарамдылығын қамтамасыз етеді.

2-параграф. Қойма ғимараты мен оның элементтерін жабдықтау және ұстау

322. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасы қызметтің азық-түлігін, техникасын және мүлкін қабылдауға, сақтауға және босатуға арналған.

323. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасы мыналардан тұрады:

шығын кладовкасы;

азық-түлікке арналған үй-жайлар (қоймалар);

балық, қызанақ пастасы және күнбағыс майы, консервіленген қияр мен қызанаққа арналған үй-жай (мүмкіндігінше жертөле үй-жайлары);

жаңа картоп пен көкөніске арналған көкөніс қоймасы;

етке, жаңа балыққа және басқа да тез бұзылатын өнімдерге арналған бөлімдері бар тоңазытқыш;

азық-түлік қызметі техникасына арналған қойма (навестер);

мүлік пен технологиялық жабдықты сақтауға арналған үй-жай;

ауыспалы және төмендетілмейтін қорларды сақтауға арналған үй-жай.

Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасының үй-жайлары қолданыстағы типтік жобалар бойынша салынады. Олар темір-бетоннан, бетоннан, кірпіштен, ағаштан және басқалардан болуы мүмкін. Конструктивтік орындалуы бойынша азық-түлік қоймасының үй-жайлары жер үсті, жартылай жер асты және жер асты, бір қабатты, екі қабатты, жылытылатын (жылы), жылу оқшауланған және жылытылмайтын (суық), табиғи және жасанды желдету жүйесі бар болуы мүмкін.

Қойма үй-жайлары мыналарды қамтамасыз ету мақсатында жабдықталады:

азық-түлікті, техниканы және мүлікті қабылдау, сақтау және босату жұмыстарын орындаудың қолайлығы;

материалдық құралдарды дұрыс және ұтымды үйіп қою;

сақтау режимінің оңтайлы жағдайларын ұстау;

азық-түлікті, техниканы және мүлікті кеміргіштерден, шаңнан, атмосфералық жауын-шашыннан, жер асты және еріген сулардан қорғау;

автомобиль көлігінің қолайлы кіреберістері;

өрт қауіпсіздігі;

жылжымалы азық-түлік қорларын ең қысқа мерзімде беру және тиеу үшін жеткілікті жұмыс фронты.

324. Үй-жайлардың шатырлары, қабырғалары, едендері, люктері, терезелері және есіктері саңылаусыз және жарықсыз болуға тиіс және атмосфералық жауын-шашынның, шаңның, жәндіктердің және кеміргіштердің үй-жайларға кіруін болдырмауы керек. Барлық ашылатын саңылаулар жылы мезгілде жәндіктердің кіруінен қорғайтын алынбалы қорғау торларымен жабдықталады. Қабырғаларды әрлеу жууға және дезинфекциялау құралдарына төзімді әрлеу материалдары қолданыла отырып жүргізіледі. Едендер соққыға төзімді, тайғақ емес, су өткізбейтін, жууға жарамды, дезинфекциялау құралдарына төзімді, тегіс бетті материалдардан жасалады.

325. Ағаш есіктер төменнен 60 сантиметр биіктікке дейін жапырақты болатпен қапталады. Терезелерге металл торлар орнатылады, ал ішкі жағынан ұяшығы 1 миллиметрден аспайтын металл тор орнатылады.

326. Үй-жайлардың едендері үгінді, құм, шаң пайда болуға төзімді бетке ие болуға тиіс және сақталатын материалдық құралдардың жүктемесін көтере алуы керек.

327. Қоймалардың айналасында бетон немесе асфальттан соқыр аймақтар жабдықталады, ал үй-жайлардың жұмыс есіктерінің үстінде жүктерді атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін шатырлар орнатылады.

328. Навестер мен ашық алаңдар су баспайтын құрғақ жерде, өрт қауіпсіздігін қамтамасыз ететін қашықтықта ғимараттардан және құрылыстардан алыс жерде жабдықталады. Алаңдар қатты (асфальт, бетон) жабындысы бар, бір немесе екі жаққа 5-7° еңістігі болуға тиіс, ал навестерде, одан басқа, басым желдер жағынан бір-үш қабырға болуы керек. Алаңдардың шекаралары биіктігі 1-1,5 метр бағаналармен белгіленеді және ені мен тереңдігі кемінде 0,3 метр су бұру арықтарымен қазылады.

329. Қойма үй-жайларының жарық және күштік электр жабдығы электр қондырғыларын орнату ережелерінің талаптарына сәйкес келуге тиіс және үнемі жарамды күйде ұсталынуы керек. Үй-жайлардағы электр шамдары плафондармен және металл тормен қорғалуы керек, олардың зақымдануынан және шынының азық-түлік өніміне түсуінен сақтандыру қарастырылуы тиіс. Үй-жайларда жұмыс және авариялық жарықтандыру (аккумуляторлық электр шамдары), персоналдың қол жууға арналған раковинасы ыстық және суық су құбырларымен, смесительлермен, жууға, дезинфекциялауға, қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жабдықталады.

330. Санитариялық-эпидемиологиялық ережелердің сақталуын қамтамасыз етпейтін, сондай-ақ сумен жабдықтау, канализация, жылумен жабдықтау және т.б. жүйелердің тарату тораптары өтетін жертөлелерді азық-түлік пен мүлікті сақтауға пайдалануға жол берілмейді.

331. Қойма объектілеріне қатты жабындысы бар кіреберіс жолдар жабдықталады. Олар автомобиль көлігінің екі жақты қозғалысын, тиеу-түсіру жұмыстарын жүргізуге жеткілікті фронт пен қолайлылықты қамтамасыз етуге тиіс.

3-параграф. Қойма үй-жайларының құрылғысы және жабдықталуы

332. Қойма үй-жайлары мен жабдықтары азық-түлік қызметі объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы тиіс және өртке қарсы қауіпсіздікті қамтамасыз етуі керек.

333. Үй-жайларды тазалау жұмыс күні аяқталғаннан кейін тәулігіне кемінде бір рет жүргізіледі. Қойма үй-жайларын тазалау үшін арнайы белгіленген, маркировкаланған тазалық құралдары бөлінеді. Тазалық құралдары таза күйінде, арнайы бөлінген орындарда сақталады. Қойма үй-жайларын тазалауды техникалық персонал жүргізеді. Қойма үй-жайларының толық тазалығы (қабырғалардан, төбеден, азық-түлік салынған ыдыстан, сөрелерден, стеллаждардан шаңды сүрту) айына кемінде бір рет, қажет болғанда үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

334. Қойма айналасындағы аумақ әрқашан таза ұсталады, ол үшін мыналар қажет:

кіру жолдарын, түсіру алаңдарын, су ағатын арықтарды, сондай-ақ қойма қабырғаларынан кемінде 3-5 метр қашықтықтағы аумақты жазда қоқыстан және шөптен, қыста қардан тазалау;

қойма қабырғалары мен шатырына тиіп тұрған ағаш бұтақтарын кесу;

қойма жанында әртүрлі құрал-жабдықтар мен заттарды үйіп қоюға жол бермеу. Ғимарат айналасына асфальтбетоннан соқыр аймақ жасалады. Қоймадағы жұмыс есіктерінің үстіне жүктерді атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін козыректер орнатылады.

335. Қоймадағы ауа температурасы термометрлермен, салыстырмалы ылғалдылығы психрометрлермен өлшенеді. Екі термометрден жасалған психрометрлерді қолдануға рұқсат етіледі.

336. Қойма объектілері орналасқан жерлерде темекі шегуге, от жағуға, шөп кептіруге болмайды. Өрт сөндіру құралдары, су қоймалары, гидранттар мен крандар әрқашан пайдалануға дайын күйде ұсталуы тиіс. Олардың орналасқан жерлері көрсеткіштермен белгіленеді.

337. Қоймадағы қажетті температура мен ылғалдылықты ұстап тұру желдету жүйесінің ауа алмасу қарқындылығын өзгерту немесе терезелерді ашу арқылы, ал жылытылатын үй-жайларда қосымша жылыту құралдарының жұмысын реттеу арқылы қамтамасыз етіледі. Қажет болған жағдайда арнайы жылытқыштар, ауа құрғатқыштар немесе ылғал сіңіргіш заттар (хлорлы калий, сөндірілмеген әк және басқалары) қолданылады.

338. Желдету үшін есіктер, терезелер, люктер, желдету арналары ашылады.

339. Үй-жайларды желдетуге мына жағдайларда жол берілмейді:

жаңбыр, тұман, қар жауғанда, найзағай кезінде, шаңды дауылда, орман (шымтезек) өрттерінен түгін болғанда;

сыртқы ауа температурасы қоймадағы ауа температурасынан 5°C-тан артық жоғары болғанда.

340. Қоймада азық-түлік зиянкестерімен күрес шаралары тұрақты түрде жүргізілуі тиіс. Бұл шаралар профилактикалық және жоюшылық болып бөлінеді.

341. Профилактикалық шараларға мыналар жатады:

үй-жайларды, құрал-жабдықтар мен жабдықтарды үнемі таза және жарамды күйде ұстау; азық-түлікті қабылдау, сақтау және беру кезінде санитарлық-эпидемиологиялық ережелерді сақтау;

азық-түлікті, мүлікті, қойма үй-жайларын және қоймаға жақын аумақты азық-түлік зиянкестерінің жұғуын тексеру;

қойма үй-жайларын, жертелелерді, жабдықтарды, ыдыстарды және көлік құралдарын уақтылы ағымдағы жөндеуден өткізу, механикалық тазалау және дезинфекциялау.

342. Азық-түліктің зиянкестермен жұғуын тексеру суық мезгілде айына кемінде бір рет, ауа температурасы 10°C-тан жоғары болғанда аптасына кемінде бір рет жүргізіледі.

343. Азық-түлік тасымалдауға пайдаланылатын жұмсақ ыдыс, құрал-жабдық және көлік құралдары әр пайдалану алдында тексерілуі тиіс.

344. Қойма үй-жайларына ағымдағы жөндеу жылына кемінде бір рет жүргізіледі. Бұл кезде қабырғаларды, төбені, қалқандарды, шатыр арқалықтарын, карниздерді, бұрыштарды, бағаналарды кір мен шаңнан тазалауға ерекше назар аударылады. Құрылымдардағы барлық саңылаулар мен жарықтар мұқият бітеуішпен жабылады.

345. Кеміргіштердің қоймаға кіруін болдырмау үшін құбырлар мен техникалық өткізгіштердің тесіктері цементпен бітеуленеді, ал желдету арналарының шығуы ұяшығы 5 миллиметрден аспайтын металл тормен жабылады.

346. Едені жабық жертөлесі бар қоймаларда жоғарғы тақталар ашылады. Жертөле қоқыс пен төгілген өнімдерден, кеміргіштердің ұясынан тазартылады. Инелер умен шаңдатылады, кіреберістері бетон және сынған шынымен немесе болат парақпен бітеуленеді. Навестер, ашық сақтау алаңдары, түсіру алаңдары, құрал-жабдықтар мұқият тазаланады. Тазалаудан кейінгі қоқыс үй-жайдан дереу шығарылып, өртеледі. Ағымдағы жөндеу мен механикалық тазалаудан кейін бос қойма үй-жайлары, құрал-жабдықтар химиялық залалсыздандырудан (дезинфекция) өткізіледі.

347. Жоюшылық шаралар кеміргіштер мен азық-түлік зиянкестерін жою мақсатында жүргізіледі және мыналарды қамтиды:

кеміргіштерді жүйелі түрде жою;

қойма үй-жайларын, құрал-жабдықтарды механикалық тазалау және химиялық залалсыздандыру (дезинсекция).

348. Азық-түлік зиянкестері мен кеміргіштерге қарсы күрес шаралары, әдетте, мамандандырылған ұйымдармен жүргізіледі.

349. Стационарлық тоңазытқыштардың үй-жайлары жылына кемінде екі рет дезинфекцияланады. Дезинфекция алдында камералар өнімдерден, ыдыстардан, құрал-жабдықтардан, төсемдік рейкалардан, стеллаждардан босатылады. Қабырғалар мен төбеден ескі әк, көгеру жуылады, еден ластанудан тазаланады.

350. Дезинфекцияға хлорлы әк ерітіндісі, антисектол (2,5 бөлік хлорлы әк пен 3,5 бөлік кальцинирленген сода қоспасы) және басқа заттар пайдаланылады. Дезинфекциялық ерітінді 1 шаршы метрге 0,5-1 литр есебімен жұқа бүркілген ағынмен еденге, қабырғаларға, төбеге рет-ретімен жағылады. Камераларды өндеумен бірге дәліздер, баспалдақтар және басқа үй-жайлар да дезинфекцияланады.

351. Дезинфекциядан кейін камералар бір-екі сағатқа жабылады, содан соң желдетіліп, құрғатылады. Құрғағаннан кейін қабырғалар мен төбе әк ерітіндісімен өңделеді. Камералардың металл бөліктері, жабдықтары мен едені 0,5-1% каустикалық натрий ерітіндісімен тазаланып, жуылады. Құрал-жабдықтар, стеллаждар ластанудан тазаланып, 1-2% кальцинирленген сода ерітіндісімен жуылады.

352. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасының үй-жайлары мақсатына қарай мыналармен жабдықталады:

ішкі өртке қарсы су құбырымен;

жалпы үрлеу-тарту желдеткішімен немесе табиғи желдеткішпен;

өртке қарсы қорғау және күзет дабылы жүйесімен;

найзағайдан қорғау қондырғыларымен;

азық-түлік пен мүлікті орналастыруға арналған едендік және сөрелік стеллаждармен, сандықтармен, контейнерлермен және басқа жабдықтармен;

өлшеу аспаптарымен;
термометрлермен және психрометрлермен;
азық-түлік пен мүліктің ыдысын ашу, орау және жөндеуге арналған құралдармен;
азық-түлік сапасын анықтауға арналған қарапайым аспаптар мен құралдармен (щуптар, ұлғайтқыш әйнектер, магниттер, қасықтар, тарелкалар, електер жиынтығы және т.б.);
қойма үй-жайларында жұмыс істеуге арналған құрал-жабдық және арнайы киіммен;
картоп пен көкөністі сұрыптау және өңдеуге арналған жабдықпен;
үй-жайларды тазалауға арналған құрал-жабдықпен;
арнайы және жұмыс киімін сақтауға арналған шкафтармен;
ет туралатын ағаш тұғырлармен;
қойма бастығының жұмыс орнын жабдықтауға арналған үстелдермен,
орындықтармен және шкафтармен;
өрт сөндіру құралдарымен;
медициналық дәрі қобдишасымен;
азық-түлікті әскери бөлім асханасына беру үшін дайындауға арналған ыдыс жиынтығымен.

353. Қойма үй-жайларында тазалық пен тәртіп, оңтайлы температура және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы сақталады. Азық-түлік, техника және мүлік осы нұсқаулық талаптарына сәйкес сақтауға қойылады. Босап қалған ыдыс, қаптама, сұрту материалдары мен қоқысты қойма үй-жайларынан тұрақты түрде шығару қажет.

354. Штабельдер арасындағы өтпелерді, штабель мен қабырға арасындағы жолдарды, өрт құралдарына, ажыратқыштарға және электр тарату қалқандарына кіруді бөгеп тастауға болмайды.

355. Күн сайын үй-жайлар жабылғанға дейін олардың өртке қарсы жай-күйі тексеріледі, жарықтандыру аспаптары сыртқы ажыратқышпен токтан ажыратылады да, ол қойма бастығының мөрімен бекітіледі.

356. Қойма жеке құрамы қазіргі нормалар бойынша арнайы киім-кешек және аяқ киіммен қамтамасыз етіледі. Жеке және өндірістік киімнің тазалығы қойма жеке құрамы үшін міндетті шарт болып табылады.

357. Азық-түлік қоймасына жұмысқа кірген жеке құрам белгіленген тәртіппен алғашқы және мерзімдік медициналық тексеруден өтеді. Кенелердің әкелінуін болдырмау үшін қоймаға кіреберісте аяқ киім мен киімді тазалауға арнайы қырғыштар мен щеткалар болуы тиіс, ал төсеніштер каустикалық сода ерітіндісімен суландырылады. Жылына кемінде бір рет қоймалар дезинфекция, дезинсекция және дератизациядан өткізіледі.

358. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасының негізгі үй-жайы ұн, жарма, макарон өнімдері, кант және басқа құрғақ өнімдерді сақтауға арналған. Бұл өнімдердің ортақ белгісі – төмен ылғалдылық, олар температураның күрт өзгеруіне төзімді, бірақ оңай

ылғал тартады. Сондықтан бұл өнімдерді жылытылмайтын, жақсы желдетілетін, терезелері жеткілікті жарық түсіретін, тығыз төбесі, қабырғалары және едені бар, дезинсекциялық жұмыстар жүргізгенде үй-жайды герметизациялауға мүмкіндік беретін үй-жайларда сақтау керек.

359. Табиғи желдетуді қамтамасыз ету үшін қоймада қос есік жасалады: сыртқы есіктері тұтас, ішкі есіктері торлы.

360. Негізгі қоймада асханаға күнделікті өнім беру және қолма-қол өнім алатын адамдарға арналған шығын қоймасы бөлінеді.

361. Негізгі үй-жай әртүрлі типтегі стеллаждармен жабдықталады. Шығын қоймасында сандықтар, шкафтар, прилавоктар, тауарлық және үстелдік таразылар, ыдысты ашуға, өнімдерді бөлуге, үй-жайды тазалауға арналған құрал-жабдық болуы тиіс. Төмен температураға төзбейтін өнімдерді сақтау және қыста қалыпты жұмыс жағдайын жасау үшін шығын қоймасы жылытылуы мүмкін.

362. Қойма үй-жайлары тамақтану объектісінің қуаты мен түріне қарай тоңазытқыш жабдықтарымен (камералармен) жабдықталады. Тоңазытқыш жабдықтары (камералар) ластанған сайын, "қар көйлек" пайда болғанда, өнімдерден босатылғанда, тоңазытқышқа өнімдердің жаппай түсуіне дайындық кезінде, көгеру анықталғанда және сақталған өнімдер көгергенде тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады. Тоңазытқыш камералардың ішкі беттерінде, тоңазытқыш жабдықтарының салқындатылған ыдыстарында, өнім салынған қаптамаларда қар мен мұздың жиналуына жол берілмейді. Тоңазытқыш жабдықтары температураны бақылау аспаптарымен қамтамасыз етіледі. Ауа температурасын бақылау үшін сынапты термометрлерді қолдануға болмайды.

363. Стационарлық тоңазытқыш камералар, әдетте, бөлек үй-жайда орналасады. Жылу түсуін азайту және қызмет көрсетуді жеңілдету үшін барлық тоңазытқыш агрегаттары жалпы ені кемінде 1,5 метр тамбурмен бөлінген бірыңғай тоңазытқыш камералар блогына біріктіріледі. Тоңазытқыш камералар конденсат жинау және ағызу жүйесімен жабдықталады, салқындатылған және мұздатылған етті (тұтас ұшаларда, жарты ұшаларда, төртке бөлінгенде) ілуге арналған мырышталған ілгектері немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгіш арқалықтармен жабдықталады, тамақ өнімімен жанасатын материалдардан жасалады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, поддондарда, тауар астындарында жүргізіледі, еденде сақтауға болмайды.

364. Камералардағы электр жарықтандыру аспаптары мен ажыратқыштары герметикалық орындауда болуы тиіс. Тоңазытқыш камераларында бөгде иіс болмауы және санитарлық жай-күйі тиісті деңгейде ұсталуы керек. Дайындалған камераларға өнімдерді қажетті температура мен ылғалдылыққа жеткеннен кейін ғана салуға болады.

365. Картоп пен көкөністерді сақтау, әдетте, мамандандырылған стационарлық көкөніс қоймаларында ұйымдастырылады. Мамандандырылған стационарлық көкөніс қоймалары қажетті ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын ұстап тұру

мүмкіндігін, температура мен ылғалдылықты реттеуге мүмкіндік беретін желдеткішті, сондай-ақ өнімді үйіп қоюға, сұрыптауға және тиеу-түсіру жұмыстарын жүргізуге арналған тиісті жабдық пен механизмдерді қамтамасыз етуі тиіс.

366. Картоп пен көкөністерге арналған қоймалар жерүсті, жартылай жер асты және жер асты болып салынады. Жер асты және жартылай жер асты қоймаларына арналған алаң құрғақ, су баспайтын, аз ғана еңісті, жер асты суларының деңгейі қойма негізінен 2 метр төмен жататын жер таңдалады. Мұндай қоймаларда, әдетте, тұрақты температура мен салыстырмалы ылғалдылық сақталады.

367. Картоп пен көкөністерді сақтау, әдетте, мамандандырылған стационарлық көкөніс қоймаларында ұйымдастырылады. Қоймаларда табиғи жарықтандыруға жол берілмейді. Жарықтандыру электрлік, қойманың жеке учаскелерін бөлек қосу мүмкіндігімен.

368. Өнімді сақтау тәсіліне қарай қоймалар закромдық, үйме, стеллаждық және картоп пен көкөністерді жәшіктер мен контейнерлерде сақтайтын ыдыстық болып бөлінеді.

369. Картоп пен қызылшаны үйіп сақтауға закромдар жабдықталады. Закром қабырғаларының биіктігі өнім қабатынан 10-15 сантиметр жоғары, өнімнің жоғарғы қабаты мен төбе шығыңқы конструкцияларының арасы кемінде 80 сантиметр болуы тиіс. Закром қабырғалары жер асты қоймаларда қабырғадан 15 см, жерүсті қоймаларда кемінде 60 см қашықтықта орнатылады.

370. Табиғи желдеткіші бар қоймаларда закромдар бір-бірінен тақтай қалқалармен бөлінеді. Закром едендері ауа кіруі үшін 3 см аралықпен құрастырылған алмалы-салмалы тақтай қалқандардан жасалып, 25 см қалыңдықтағы лагтарға немесе бөренелерге төселеді. Табиғи желдеткіші бар закромдық қоймаларды екінші торлы еденсіз және қосымша торлы есіксіз жабдықтауға болмайды.

371. Табиғи және мәжбүрлі желдеткіші бар қоймаларда көкөністерді стеллаждарда сақтауға рұқсат етіледі. Стеллаждың жоғарғы қатарлары төбеден кемінде 80 см, төменгі қатарлары еденнен 40 см қашықтықта болуы тиіс. Стеллаж қатарларының арасы биіктігі кемінде 1 метр, қырыққабат сақтайтын қоймаларда 80 см болуы тиіс. Стеллаж ені бір жарым метрден аспауы керек.

372. Стеллаждар орталық өткелдің екі жағынан орналасады, орталық өткелдің ені кемінде 1,5 метр. Стеллаждар арасындағы бүйір өткелдердің ені кемінде 80 см болуы тиіс.

373. Табиғи және мәжбүрлі желдеткіші бар қоймаларда картоп пен көкөністерді контейнерлерде, жәшіктерде штабель етіп қоюға болады – бұл неғұрлым прогрессивті тәсіл.

4-бөлім. Азық-түлікті, техниканы және мүлікті сақтаудың негізгі принциптері мен тәртібі

374. Өнімдердің сапасының өзгеруі олардың сақтау кезіндегі әртүрлі процестерінің салдары болып табылады. Сақтау барысында өнімдерде мынадай өзгерістер болуы мүмкін:

пішіннің және өлшемнің, массаның (ұлғаюы немесе азаюы), химиялық құрамының өзгеруі; -өзгеруі;

дәмінің, түсінің, иісінің және консистенциясының өзгеруі;

жәндіктер мен кеміргіштердің зақымдауы, микроорганизмдердің дамуы.

375. Өнімдердің пішіні мен өлшемінің өзгеруі (сынық, үгінді пайда болуы, жоғарғы қабаттардың қысымынан төменгі қабаттардың зақымдануы, жұмыртқаның сынуы) механикалық әсерлердің нәтижесінде болады. Пішін мен өлшемнің өзгеруін болдырмау үшін тиеу-түсіру жұмыстарының және азық-түлікті үйіп қоюдың ережелерін қатаң сақтау қажет.

376. Массаның азаюы өсімдік тектес азық-түлік өнімдерінің (дән, жеміс-жидек, көкөніс) тіршілік әрекетінен, ылғалдың булануынан, төгілуінен, шашылуынан болады. Бұл кезде өнімнің пішіні мен консистенциясы өзгереді, жеміс-жидектер мен көкөністер солады, жұмсарады, ондағы қоректік заттар азаяды. Өнімдердің ылғал жоғалту мөлшері температураға, ауаның салыстырмалы ылғалдылығына, ыдысқа және азық-түлікті үйіп қою тәсіліне байланысты. Жоғары температура, төмен салыстырмалы ылғалдылық және қарқынды желдету булануды күшейтеді. Өнімнің сыртқы қабаты тезірек ылғал жоғалтады, ішкі қабаты баяуырақ. Штабельде сақталатын өнімдер штабельдің үстіңгі және бүйір жағынан ішкі жағына қарағанда көбірек құрғайды.

377. Массаның ұлғаюы (ылғалдану) азық-түлік сапасын нашарлатады. Өнімдер жұмсарады, бірігіп қалады, онда бүлінуге әкелетін өзгерістер тез жүреді. Өнімдер ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жоғары қоймада немесе қоймадағы температураның күрт ауытқуы кезінде ылғалданады.

378. Қалайымен қапталған қаңылтыр банкалардағы консервілерде өнімнің қышқылдары қалайымен әрекеттесіп, тұздар мен сутегі түзеді, жиналған сутегі банка ішіндегі қысымды арттырып, физикалық бомбажға әкелуі мүмкін – банка қақпағы мен түбі дөңестеніп шығады. Консервілерде қалайы тұздарының жиналуы ұзақ сақтаудан болады. Осыған байланысты консервілерді белгіленген мерзімнен артық сақтауға болмайды. Сақтау мерзімі өткеннен кейін консервілерді сатуға ветеринариялық мекемелерде зертханалық тексеруден өткізгеннен кейін, сараптама қорытындысына сәйкес ғана жіберіледі.

379. Ақуызы мен суы көп өнімдер (ет, балық, жұмыртқа) шіру бактерияларының әсерінен ыдырап, уытты және жағымсыз иісті заттар түзеді. Шірудің алдын алу үшін өнімдерді 0°C және одан төмен температурада сақтау керек.

380. Кептірілген көкөністер мен картопта қою түсті қосылыстар пайда болады, өнімнің түсі өзгереді, бөгде дәм мен иіс пайда болады. Бұл процесті сақтау температурасын төмендету арқылы баяулатуға болады.

381. Дәмдік өнімдерді (шай, лавр жапырағы, бұрышөп, ұнтақ қыша, сірке эссенциясы) сақтағанда аромат түзетін заттардың ұшуынан иісі әлсірейді. Бұл шығынды азайту үшін өнімдерді газ-пар өткізбейтін ыдыста (фольга, полиэтилен, целлофан) сақтау керек.

382. Қантты 0°C-тан төмен температурада сақтау оның сапасына кері әсер етеді. Ылғалданған қанттың тауарлық түрі нашарлайды, салмағы артады, кесек пайда болады, түсі нашарлайды. Өнімдер жанында сақталатын азық-түліктен шығатын ұшқыш заттарды сіңіріп алуы мүмкін. Бөгде иістің пайда болуына ыдыс, қаптама қағазы немесе өнім тасымалдауға пайдаланылатын көлік те себеп болуы мүмкін. Бөгде иістің алдын алу үшін азық-түлікті қатты иісті заттармен және өнімдермен бірге сақтауға болмайды.

383. Кейбір өнімдерде қоректік заттар ерітінді күйден кристалл күйге өтеді, нәтижесінде өнімнің консистенциясы өзгереді. Кристалдану көбіне қанты көп өнімдерде ұзақ сақтаудан болады. Кристалдануды болдырмау үшін өнімдерді оларға белгіленген оңтайлы жағдайда және белгіленген мерзімнен артық сақтамау керек.

384. Өнімдердің көгеруі әртүрлі көгеру саңырауқұлақтарының дамуынан болады. Зақымдалған өнімнің бетінде ақ, сұр, қара немесе жасыл түсті үлпілдек қабат пайда болады. Өнімдер жағымсыз көгеру және тұздық иіс алады. Азық-түлік өнімдері ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан жоғары болғанда көгереді. Көгеруінің алдын алу үшін қоймаларды үнемі дезинфекциялау және сақталатын азық-түліктің сапасы мен сақтау режимін жүйелі бақылау қажет.

385. Өнімдерде кейбір бактериялар дамығанда әртүрлі ашыту түрлері (спирттік, сүт қышқылдық, май қышқылдық, сірке қышқылдық) жүреді. Нәтижесінде өнімдер жағымсыз дәм мен иіс алады, былғаныштайды, пайдалануға жарамсыз болады. Микроорганизмдердің дамуының алдын алу үшін өнімдердің оңтайлы сақтау жағдайлары мен мерзімдерін сақтау, қоймаларды үнемі желдету, дезинфекциялау және сақталатын азық-түліктің сапасын жүйелі бақылау қажет.

386. Жәндіктер (кенелер, қоңыздар, көбелектер, шыбындар) және тышқан тектес кеміргіштер (тышқан, егеуқұйрық) өнімдердің бүлінуіне себеп болады. Олар өнімдерді жейді, бүлдіреді, нәжістерімен және өлекселерімен ластайды, ауру тудыратын микроорганизмдерді әкеледі.

387. Өнімдердің жәндіктер мен кеміргіштермен жұғуын болдырмау үшін қойма үй-жайларының жай-күйін жүйелі бақылау, дезинсекциялық және дератизациялық шараларды үнемі жүргізу қажет.

388. Сақталатын азық-түліктің сапалық жай-күйін тексеруді лауазымды тұлғалар белгіленген мерзімде үнемі жүргізеді. Тексеру кезінде лауазымды тұлғалар сақталатын азық-түліктің сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді.

389. Азық-түлік өнімдерінің сапасының органолептикалық көрсеткіштеріне сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, дәмі жатады. Органолептикалық бағалауды

азық-түліктің сыртқы қарауынан бастайды. Егер азық-түлік оралған болса, онда қаптаманың және оның сақталуын, сондай-ақ ыдыстың маркировкасын бағалайды.

390. Сыртқы түрі өнім туралы жалпы көрнекі әсер береді. Жаңа піскен көкөністерді бағалағанда ең бастысы – олардың пішіні мен түсі.

391. Азық-түліктің түсін күндізгі шашыранды жарықта немесе сол спектрлік құрамдағы жасанды жарықта (люминесценттік жарықтандыру) анықтайды. Бұл көрсеткішті анықтағанда азық-түліктің түсін тиісті ГОСТ талаптарымен салыстырып, түстегі айырмашылықтарды белгілейді.

392. Иісті иіс сезу арқылы анықтайды. Иісті жақсы сезіну үшін ұшқыш заттардың булануын күшейтетін жағдай жасайды, мысалы, өнімнің бетін ұлғайтады немесе температурасын жоғарылатады. Мысалы, өсімдік майының иісін қолдың сыртына сүртіп анықтайды, ал ұн мен жарманы алақанға деммен жылытып анықтайды. Консистенциясы тығыз өнімдердің (ет, балық) иісін анықтау үшін "пышақ сынамасы" қолданылады. Қыздырылған пышақты өнімнің бүлінуге ең көп ұшырайтын жерлеріне терең кіргізіп, шығарып алып, иісін тез анықтайды. Мұздатылған өнімді алдымен ерітеді. Егер иіс әлсері әлсіз болса, иіскеген ауаны біршама уақыт демді тоқтатып ұстап тұрып жақсы ажыратуға болады. Иісті бағалағанда берілген азық-түлік түріне тән емес бөгде иістердің (тұздық, көгерген және т.б.) бар-жоғын анықтайды.

393. Консистенцияны өнімге қол тигізу, сұқ саусақ пен бас бармақпен жеңіл басып көру, сондай-ақ күш түсіру – басу, қысу, тесу, кесу (фарш, ет, джем), жағу (повидло), шайнау (қырыққабат, қияр, кепкен нан), тықылдату (мұздатылған өнімдер) арқылы анықтайды. Саусақпен салқындатылған ет пен балықтың серпімділігін, нан ішіндегі пісіп-жетілуін, өнім бетінің тегістігі мен кедір-бұдырлығын, ұнның ұсақталу дәрежесін анықтайды. Консистенцияны ауыз қуысында сезу, қоюлық, жабысқақтық және басу күші бойынша да анықтайды (мысалы: сұйық, сироп тәрізді, қою, тығыз немесе қытырлақ). Кейбір өнімдердің консистенциясын көзбен де бағалайды, мысалы, сұйықтықты құйғанда оның тұтқырлығын немесе өнімді араластырғанда қоюлығын. Консистенцияны бағалағанда жұмсақтық, шырындылық, серпімділік, тығыздық, дөрекілік, қаттылық, үгітілгіштік, жұмсақтық, біртектілік, қатты бөлшектердің (мысалы, қант құмы, томат өнімдерінде) бар-жоғын ескереді.

394. Дәм – тілдің шырышты қабығындағы дәм бүршіктерінде орналасқан дәм рецепторлары қозғанда пайда болатын сезім. Негізгі төрт дәм бар: ащы, тәтті, қышқыл және тұзды. Қалған барлық түрлері олардың үйлесімі: ащы-тұзды, қышқыл-тәтті, тәтті-ащы және т.б. Дәм сезімдері мынадай болуы мүмкін: тұтқыр, өткір, қыжыл, каустикалық, жабысқақ, сергіткіш, күйдіргіш, майлы, ұнды. Дәм мен дәм сезімдері өнімнің температурасына байланысты. Сондықтан дәмді 20-40°C температурада анықтайды. Иіс сезудің әсерін азайту үшін дәмді анықтағанда мұрынды қатты қысып, демді тоқтатады. Дәм сезімдері әртүрлі жылдамдықпен пайда болады: тұзды дәм дерлік лезде сезіледі, тәтті мен қышқылға реакция баяуырақ, ащыға – кешігіңкірек.

395. Органолептикалық бағалауда бөгде дәмдердің (тұнтақ, ащы және т.б.) бар-жоғы белгіленеді. Анық нашар өнімді талдағанда дәм сынамасы жүргізілмейді.

396. Сақтауға түсетін азық-түлік, техника және мүлік стандарттар немесе техникалық шарттар талаптарына сай болуы тиіс. Әр партия азық-түліктің сапасы сапа сертификатымен, ветеринариялық анықтамамен немесе сапа куәлігімен расталады.

397. Оны орналастыру және үйіп қою өндірілген мерзімі мен қоймаға түскен уақыты, ассортименті, мақсаты, қаптама түрі, тауарлық көршілестіктің рұқсат етілуі, сақтаудағы тұрақтылығы және басқа белгілері ескеріле отырып жүргізіледі.

398. Ағымдағы қамтамасыз етуге арналған өнімдер әскери қорлардан және ұзақ сақтау қорларынан бөлек орналастырылады.

399. Қапшықтарға, жәшіктерге және басқа ыдыстарға салынған азық-түлік едендік стеллаждарға штабель етіп үйіледі. Штабельдер үй-жайдың ұзындығы мен ені бойынша бір сызықта орналасады, осылайша жұмыс істеуге ыңғайлы және сақталатын азық-түліктің сапасын бақылау қамтамасыз етіледі.

400. Штабель мен қабырға арасындағы қашықтық кемінде 0,7 метр, штабельдер арасында ені бойынша – 0,3 метр, ұзындығы бойынша – 0,5 метр болуы тиіс.

401. Штабельдің биіктігі мен үйу тәсілі оның физико-химиялық қасиеттері мен сапалық жай-күйіне, ыдыс түріне, жыл мезгіліне, қойманың желдету жүйесінің конструкциясына қарай қабылданады. Кез келген жағдайда штабельдің жоғарғы жиегінен төбе жабынына дейін кемінде 0,5 метр болуы тиіс.

402. Азық-түлік бір-бірінен оқшауланған үй-жайларда (секцияларда) орналастырылады. Үй-жай (секция) жетіспеген жағдайда біртекті өнімдерді немесе сол топтағы өнімдерді бірге сақтауға рұқсат етіледі.

403. Азық-түлікті мына топтар бойынша орналастыру ұсынылады:

ұн, жарма, бұршақ тұқымдастар, макарон өнімдері, жармалық концентраттар;

лавр жапырағы, бұрыш, қыша, кептірілген көкөністер, көкөніс концентраттары;

сүтті, көкөністі, жемісті, балықты консервілер, экстракттар мен шырындар, кептірілген жемістер;

күнбағыс майы, томат өнімдері, ашыған және тұздалған көкөністер;

сиыр майы, сүт және сүт өнімдері (ірімшік, қаймақ, сыр);

етті және ет-өсімдікті консервілер, тұз.

жаңа ет және субөнімдер;

жаңа балық;

жаңа картоп пен қызылша, жаңа қырыққабат, пияз, жаңа сәбіз.

404. Бір қойма үй-жайында мына топтар бойынша азық-түлік орналастыруға рұқсат етіледі:

ылғалдылығы төмен өнімдер – ұн, жарма, бұршақ тұқымдастар, макарон өнімдері, кант, шай, тамақ концентраттары, кептірілген көкөністер, дәмдеуіштер, тұз және басқалар, сондай-ақ консервіленген өнімдер, жеміс-жидек және көкөніс шырындары;

картоп пен қызылша, жаңа қырыққабат, сәбіз, пияз;

томат-паста, ашыған және тұздалған көкөністер, өсімдік майы.

405. Өнімдердің штабельдерін орналастыру бір өнімнің иісінің екіншісіне өту мүмкіндігін болдырмайтындай етіп жасалады. Тамақ өнімдері түрлері бойынша бөлек сақталады. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі ет, жаңа нан және нан-тоқаш өнімдері, тамақ қоспалары (дәмдеуіштер, пряносьтер), хош иістендіргіштер, балық, балық өнімдері, ысталған, жартылай ысталған, қайнатылып-ысталған ет өнімдері) бөгде иісті сіңіретін тамақ өнімдерінен (мысалы, сиыр майы, сыр, ірімшік, жұмыртқа, шай, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

Өндірістік қуаты аз тамақтану объектілерінде бір тоңазытқыш камера болған жағдайда тамақ (азық-түлік) шикізаты, жартылай фабрикаттар және пайдалануға дайын тамақ өнімдерін (бөлек сөрелерде, стеллаждарда) тауарлық көршілестікті және сақтаудың температуралық-ылғалдық режимдерін сақтау шартымен қысқа мерзімді бірге сақтауға рұқсат етіледі.

406. Бір тоңазытқыш камерада ет, жаңа балық, ет өнімдері, балық өнімдері, сүт, сүт өнімдері, майлар және жұмыртқаның аз ғана қорын қысқа мерзімді сақтауға рұқсат етіледі.

407. Сақтау мерзімі мен азық-түлікті беру реттілігі оның сапалық жай-күйі мен өндірілген уақыты ескеріле отырып анықталады. Бірінші кезекте ертерек өндірілген өнімдер беріледі.

408. Сақтау режимі (ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы, жарықтандыру, желдету және басқа) әр топ азық-түліктің физико-химиялық қасиеттері ескеріле отырып белгіленеді. Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы тәулігіне екі рет – таңертең және кешкеш өлшенеді. Өлшеу деректері ауа температурасы мен ылғалдылығын тіркеу карточкасына енгізіледі.

409. Азық-түлік зиянкестері және олардың тіршілік әрекет өнімдерімен жұқтырылған азық-түлік механикалық тазалау, кептіру, салқындату, мұздату немесе газациялау арқылы өңделеді.

410. Механикалық тазалауға әртүрлі типтегі сұрыптау машиналарын қолдану мүмкіндігімен ұн, жарма, кептірілген көкөністер мен жемістер жатады.

5-бөлім. Жеке азық-түлік түрлерін сақтаудың ерекшеліктері

411. Ұн мен жарманы қабылдаған кезде түсіру кезінде ыдыстың және қаптаманың жай-күйін, маркировканың дұрыстығын мұқият қарап шығады. Қапшықтар тығыз, берік, таза, құрғақ, азық-түлік зиянкестерімен жұқтырылмаған және бөгде иіссіз болуы тиіс.

412. Стандартты массадағы қапшықтарға салынған ұн мен жарма орын санын қайта санау арқылы қабылданады. Зақымдалған қапшықтардағы өнімдер нақты массасы бойынша қабылданып, тиісті акт жасалады.

413. Ұн мен жарманы қоймада орналастыру олардың түрлік және сұрыптық құрамына, сапасын сақтау шарттарына және қойма үй-жайларының болуына қарай жүргізіледі. Ұн мен жарма белгіленген үйу ережелері сақтала отырып штабельге қойылады, ағымдағы қамтамасыз етуге арналған өнімдердің бір бөлігі сандықтарда сақталуы мүмкін.

414. Ұн мен жарма салынған қапшықтар штабельге "үштікпен" тегіс (шұқыма бойынша) қойылады. "Үштікпен" үйу тәртібі: екі қапшықты бүйір жақтарымен қатар қояды, оларға тиіп тұрған үшінші қапшықты көлденең қояды; екінші қатарды бірінші қатардың екі параллель қапшығының үстіне көлденең бір қапшық қою арқылы, ал байланыстыру үшін қалған екі қапшықты көлденең және бойлық қапшықтардың үстіне қою арқылы жасайды. Сапасын сақтау үшін күшейтілген желдетуді қажет ететін ұн мен жарманы (ылғалдылығы жоғары) "төрттікпен" (сквозной үйу) қояды, қапшықтарды былай орналастырады: бірінші қатардың екі қапшығын арасына аздаған саңылау қалдырып параллель қояды, екінші қатардың жұбын біріншісіне көлденең, үшінші жұбын екіншісіне біріншідей қояды және т.с. Сквозной үйудегі штабель биіктігі алты қатардан аспайды. Қапшықтарды "бесікпен" де қоюға болады.

415. Сақтау, тасымалдау және тиеу-түсіру жұмыстары кезінде ұн немесе жарма салынған қапшықтардың сақталуына мұқият қадағалау жүргізіледі. Жыртылған, тесілген немесе кеміргіштер зақымдаған қапшықтарды дереу жөндеу немесе беріктеріне ауыстыру, ал өнімдерді електен өткізіп, жаңа қапшықтарға салу керек. Қапшықтарды тасымалдауға "мысық" ілгектерін қолдануға болмайды.

416. Ылғалдылығы 17%-ға дейінгі күріш пен жармаларды биіктігі 8 қатардан аспайтын штабельге қояды. 50 кг салмақтағы қапшықтардағы арпа жармасы мен қабығы аршылған бұршақтың штабель биіктігін 2 қатарға дейін ұлғайтуға болады. Ыстық климаты бар аудандарда жылы мезгілде үйу биіктігін бір-екі қатарға азайтады. Ұн мен жарманы қысқа мерзімді сақтағанда (бір айға дейін) көктем-жазда үйу биіктігі 12 қатар, күз-қыста 14 қатар болуы мүмкін.

417. Ұн таза, құрғақ, желдетілетін үй-жайда қоршаған ауа температурасы +25°C-тан аспайтын және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70-75% болатын жағдайда сақталады, жарма температурасы +10°C-тан аспайтын және салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан артық емес жағдайда сақталады.

418. Ұн мен жарманың сапасын сақтау үшін қоймалар желдетіледі (проветрление). Сол мақсатта қажет болғанда ұн мен жарма салынған қапшықтарды қайта үйеді. Штабельдерді қайта үйу мерзімі өнімнің сапасы мен жай-күйіне, сақтау ұзақтығына және үйу биіктігіне байланысты белгіленеді. Штабельді қайта үйгенде төменгі қатардағы қапшықтар жоғарғы қатарға, жоғарғылары төменгіге қойылады.

419. Күзгі және жаздың жеке суық кезеңдерін, сондай-ақ тәуліктік температура ауытқуларын қоймаларды желдетуге және өнімді салқындатуға пайдалану ұсынылады. Штабель биіктігін ұлғайту ұн мен жарманы салқындатқаннан кейін ғана рұқсат етіледі. Көктемгі жылыну басталғанда ұн мен жарманың төмен температурасын сақтауды қамтамасыз ететін шаралар қабылданады. Ол үшін қойманың терезелері мен есіктерін жабық ұстайды, қажет болғанда ғана ашады. Ұн мен жарманы көктем-жазғы сақтауға ауыстырғанда штабель биіктігін жылыну басталар алдында төмендетеді. Сыртқы және ішкі ауа температурасының айырмашылығы көп болғанда штабельдердің төменгі қатарларын әр онкүн сайын мұқият бақылайды. Өнімді залалсыздандырудың барлық жұмыстары Нан қорларының зиянкестерімен күрес жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

420. Өнімнің бірігіп қалуы (ылғалдану, сулану), ұн немесе жарма салынған қапшықтарда көгерудің пайда болуы, температураның жоғарылауы анықталған жағдайда олардың бүлінуінің алдын алу үшін шұғыл шаралар қабылданады. Штабельде бірігіп қалған ұны бар қапшықтар болса, штабель биіктігі төмендетіледі. Қайта үйгенде бірігіп қалған ұны бар қапшықтарды көлденең жолақтары соғылған тақтайлармен аунатып алады. Қатты бірігіп қалған ұны бар қапшықтар штабельден бөлектенеді, кесектер ұсақталады да, алынған ұн сапасы қалыпты болса, електен өткізіліп, бірінші кезекте өткізіледі. Суланған немесе көгерген қапшықтар штабельден бөлектеніп, кептіріледі. Ондағы ұн таза қапшықтарға құйылады, қажет болғанда пайда болған қабыршақтар мен кесектерді бөлінеді. Суланған жарма қапшықтардан төгіліп, кептіріледі, кесек пайда болса електен өткізіледі. Температурасы жоғары өнімі бар штабельдер дереу бөлшектеніп, қызып жатқан ұн немесе жармасы бар қапшықтар бөлектенеді. Ұн мен жарманы салқындату үшін қапшықтарды тігістері ашылып, бір-бірінен қашықтықта қояды да, қойма желдетіледі. Салқындатқаннан кейін қапшықтар "төрттікпен" биіктігі алты қатардан аспайтындай етіп қайта үйіледі.

421. Азық-түліктің сақтау шарттарына, жай-күйіне және сапасына қоймаға түскен кезден бастап жүйелі бақылау жүргізіледі.

422. Бақылау мыналарға жүргізіледі:

ұн мен жарманың температурасына;

ұн мен жарманың дәмі мен иісіне;

ұн мен жарманың, сондай-ақ стеллаждардың зиянкестермен жұғуына.

423. Ұн мен жарманың температурасы қоймаға түскенде, содан соң сақтау кезінде қоймадағы ауа температурасы 10°C-тан жоғары болса айына екі рет, 10°C-тан төмен болса айына бір рет өлшенеді. Сақтауда тұрақсыз жармаларды (тары, сұлы), сондай-ақ манна, бидай, қаракұмық, күріш, арпа жармасын және қабығы аршылған бұршақты әр бес күн сайын температурасы бойынша бақылайды.

424. Қағаздан құйылған, престелген немесе гофрленген картоннан жасалған жәшіктерге, қораптарға, төрт қабатты крафт-қапшықтарға, сондай-ақ полиэтилен

ыдыстарға салынған макарон өнімдері қайта қаптамай-ақ штабельге қойылып сақталады.

425. Макарон өнімдерін сақтауға арналған үй-жай таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, нан қорының зиянкестерімен жұқтырылмаған, атмосфералық жауын-шашынның әсерінен қорғалған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын және температурасы +30°C-тан жоғары емес болуы тиіс. Макарон өнімдерін қатты иісті өнімдермен бірге сақтауға болмайды.

426. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жоғары қоймада макарон өнімдері көгеріп, зиянкестердің оңай зақымданады, ал ылғалдылығы 50%-дан төмен болса құрғап, сынық көбейеді. Температураның күрт ауытқуы және мұздату кезінде өнім бетінде жарықтар пайда болады, бұл сынық пен үгіндінің көбеюіне әкеледі. Макарон өнімдерін стеллаждарға қояды: гофрленген картон жәшіктерге салынғандары – 6 қатардан аспайтындай, қағаз қапшықтарға салынғандары – 7 қатардан аспайтындай.

427. Қоймаға нан салқын күйінде қабылданады. Сұрыпты ұннан жасалған барлық дана және ұсақ дана өнімдерді ыстық күйінде қабылдауға болады, бірақ пісірілгеннен кейін 6 сағаттан кешіктірмей. Нанның сапасы сапа сертификатында көрсетілген талаптарға сай болуы тиіс, тиісті пішімі мен түсі болуы, сыртқы бетінде жарықтар мен үзілістер болмауы керек. Нан қатты қызу немесе салқындату көздерінен оқшауланған, бірқалыпты температураны кемінде +6°C ұстап тұруға мүмкіндік беретін үй-жайда сақталады.

428. Нан сақтайтын үй-жай таза, құрғақ, ағартылған немесе ашық түсті бояумен боялған, жақсы желдетілетін, зиянкестермен жұқтырылмаған, қабырғалары мен төбесінде көгеру болмайтын, жақсы жарықтандырылған болуы тиіс. Үй-жай жылжымалы стеллаждармен немесе стационарлық сөре-стеллаждармен және лотоктармен жабдықталады. Сөре-стеллаждар, лотоктар мен жәшіктер шайырлы немесе өнімге өтіп кететін басқа иісі бар ағаштан жасалмайды, сондай-ақ нанның деформацияланбауы үшін тиісті өлшемде болуы тиіс. Нанды шаң мен шыбыннан қорғау үшін стеллаждар ашық түсті матадан тігілген перделермен жабылады. Нанды қатты иісті немесе ластаушы өнімдермен және мүлікпен бірге сақтауға болмайды.

429. Нан қоюға және сақтауға арналған үй-жайлар, стеллаждар, лотоктар мен жәшіктер әрқашан таза ұсталуы тиіс.

430. Тамақтандыру рациондарын қабылдағанда ыдыстың, қаптаманың жай-күйіне, толықтығына және салынған өнімдердің сапасына назар аударылады. Тамақтандыру рациондары таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, азық-түлік зиянкестерімен жұқтырылмаған үй-жайларда ауа температурасы +4-тен +27°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 70% болатын жағдайда сақталады.

431. Жеке рациондары бар қораптарды сақтағанда стеллаждарға биіктігі 8 қатардан аспайтын штабель етіп қояды. Екінші қатардан бастап әр екі қатар сайын қораптардың деформациясын болдырмау үшін фанера немесе картон төсейді.

432. Тамақ концентраттарын құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, азық-түлік зиянкестерімен жұқтырылмаған үй-жайларда сақтайды. Қойма үй-жайларына майдың тотығуын туды күшейтетін күн сәулесі түспеуі тиіс. Қойма үй-жайында ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспауы, температурасы 20°C-тан жоғары болмауы керек.

433. Концентраттарды сақтағанда ыдыстарын стеллаждарға биіктігі 8 жәшіктен аспайтын штабель етіп қояды, екінші жәшіктен бастап ауаның жақсы айналуы үшін қатарлар арасына қалыңдығы кемінде 2 сантиметр рейкалар төсейді. Тамақ концентраттарын тез бұзылатын өнімдермен, сондай-ақ қатты иісті және гигроскопиялық өнімдермен бірге сақтауға болмайды.

434. Қант қабылдағанда ыдыстың жай-күйіне ерекше назар аударылады. Суланған, жарамсыз немесе ластанған ыдыстағы қант кептіріліп, қайта қапталады. Қант құмын сақтаудың оңтайлы шарттары ауа температурасы 0-ден +30°C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспауы, рафинад қанты үшін температура 0-ден +30°C-қа дейін және ылғалдылық 80%-дан аспауы. Қанттың гигроскопиялықтығы жоғары болғандықтан оны сақтау шарттарына, әсіресе тасымалдау, түсіру және сақтау кезінде ылғалдану мүмкіндігін толық болдырмауға ерекше мән беріледі. Сақтау кезіндегі температура ауытқулары да қанттың терлеуіне және ылғалдануына әкелуі мүмкін. Қоймаларда қант салынған қапшықтар, қораптар мен пакеттер таза брезент, кара шұға, қапшық матасы немесе қағазбен жабылған стеллаждарға қойылады. Қант сапасы сақталған жағдайда қысқа мерзімді сақтауға қапшықтар мен жәшіктерді полиэтилен пленкаға төселген асфальт немесе цемент еденге қоюға рұқсат етіледі, штабель үйілгеннен кейін төменгі екі қатарды сол пленкамен орайды. Ағаш еденді қоймаларда брезент, кара шұға, қапшық матасы немесе полиэтилен пленканы тікелей еденге төсеп, төсемді төменгі екі қатарға орайды, ластанудан және ылғалданудан қорғайды.

435. Қантты штабельге мына биіктікке дейін қояды:

қапшыққа салынған қант – 1,8 метрге дейін;

картон қораптарға және топтық қаптамаларға салынған қант – 2 метрге дейін.

436. Штабель сапасы біртекті, бір түрлі ыдысқа салынған, стандарттың стандартты масса бірдей қанттан құрастырылады. Штабельге қойғанда қант салынған қапшықтардың мойны штабельдің ішіне қаратылады. Қант салынған қапшықтардың құлауына, сүйрелеуіне, сондай-ақ ыдысты зақымдайтын металл ілгектер мен басқа құралдарды қолдануға болмайды.

437. Қызыл және кара бұрыш, ұнтақ қыша әскери бөлімге ұсақ бөлшектерде (қорапшалар, қораптар, пакеттер және т.б.) және ірі бөлшектерде (қос қағаз пакеттерде, полимерлік және комбинирленген қаптама материалдарынан жасалған пакеттерде)

фанер жәшіктерге немесе гофрленген картон жәшіктерге, ішкі қабаты орау қағазымен қапталған етіп салынып келеді. Лавр жапырағы мата қапшықтарға салынған күйінде келіп түсуі мүмкін.

438. Қызыл және қара бұрыш, ұнтақ қыша, лавр жапырағы құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, азық-түлік зиянкестерімен жұқтырылмаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын және температурасы 20°C-тан жоғары емес үй-жайларда сақталады. Дәмдеуіштер салынған қораптар стеллаждарға қойылады. Дәмдеуіштерді көкөністермен, кептірілген жемістермен және көкөніс концентраттарымен бірге сақтауға рұқсат етіледі. Дәмдеуіштерді тез бұзылатын, гигроскопиялық және қатты иісті өнімдермен бірге сақтауға, сондай-ақ су құбырлары мен канализация құбырларының және жылыту аспаптарының жанына қоюға болмайды.

439. Сірке эссенциясы көлемі 0,1 литрге дейінгі шыны бөтелкелерге құйылып, картон жәшіктерге салынып келеді.

440. Табиғи тамақ сіркесі көлемі 0,5 литрлік шыны бөтелкелерге құйылып, қораптарға салынады. Сірке эссенциясы және тамақ сіркесі құрғақ, таза, салқын, жақсы желдетілетін және қараңғы үй-жайларда азық-түліктен алыс, стеллаждарда сақтық шараларын сақтай отырып сақталады, өйткені сірке эссенциясын кездейсоқ ішу өңеш пен асқазанның шырышты қабығының қатты күйік алуына әкелуі мүмкін. Сірке эссенциясы таза күйінде асханаға берілмейді, ол үстел сіркесі концентрациясына дейін сұйылтылады. Сірке қышқылының сақтау температурасы 0-ден +20°C-қа дейін, ылғалдылығы 75–80%-дан аспайды.

441. Ас тұзы ұсақ бөлшекте (қораптарда, пакеттерде), фанер жәшіктерге немесе құйма қағаз жәшіктерге салынған, массасы 30 кг-ға дейін немесе қара шұға немесе көп қабатты қағаз қапшықтарға салынған, массасы 50 кг-ға дейін жеткізіледі. Тұз бөлек құрғақ, таза үй-жайда тығыз соғылған ағаш сандықтарда немесе закромдарда қабат биіктігі 1,5-2 метрден аспайтындай сақталады. Закромдар мен сандықтардың түптері еденнен 15-20 см биіктікте көтерілуі тиіс. Қораптарға салынған тұз едендік стеллаждарға биіктігі 10 жәшіктен аспайтын штабель етіп қойылады. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспауы тиіс. Тұзды қаптамасыз басқа өнімдермен бірге сақтауға болмайды. Тұзды тиеуге, түсіруге және өңдеуге арналған құрал-жабдық (күректер, сынықтар, арқандар, метелкалар, щеткалар және т.б.) тұзбен бірге санитарлық-эпидемиологиялық ережелер сақтала отырып арнайы шкафта сақталады.

442. Томат өнімдері (томат-паста, томат шырыны) әртүрлі көлемді қалайы және шыны банкаларда сақтауға түсуі мүмкін. Томат өнімдерін қабылдау орын санын қайта санау, ыдысты сырттай қарау, қаптаманың және маркировканың сапа сертификатына сәйкестігін тексеру арқылы жүргізіледі. Өнім сапасы органолептикалық және зертханалық әдіспен бағаланады. Томат өнімдері таза, құрғақ үй-жайларда ауа температурасы 0-ден +20°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан

аспайтын жағдайда сақталады. Қалайы немесе шыны банкалар мен бөтелкелерге салынған томат өнімдерін барлық түрлі консервілермен бірге сақтауға болады. Банкалары бар қораптарды қатар арасына ағаш брусоктар төсеп, биіктігі 2-ден 5 қатарға дейін штабель етіп қояды.

443. Тез бұзылатындарға физикалық, химиялық және биологиялық тұрақсыздығына байланысты атмосфералық жағдайларға, әсіресе сыртқы ауаның температурасы мен ылғалдылығына сезімтал тамақ өнімдері жатады. Мұндай өнімдерге ет және ет өнімдері, балық және балық өнімдері, жаңа жеміс-көкөністер және картоп, күнбағыс майы, сүт өнімдері, консервілер, жемістер, жеміс шырындары және басқалары жатады.

444. Жаңа ет, шұжық өнімдері, балық және басқа тез бұзылатын өнімдер ветеринариялық және санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай дайындалған тоңазытқыштар мен тоңазытқыш камераларда оңтайлы температура мен ауаның салыстырмалы ылғалдылығын ұстап тұру мүмкіндігімен сақталады.

445. Жаңа етті сақтау режимі оның термиялық жай-күйіне қарай анықталады. Термиялық жай-күйі бойынша ет салқындатылған, салқындатылған және мұздатылған болып бөлінеді. Мұндай бөліністің белгілері – бұлшық ет тініндегі немесе ет блоктарының тереңдігіндегі температура.

446. Салқындатылған ет – табиғи жағдайда немесе салқындату камераларында кемінде 6 сағат салқындатылып, бұлшық еттегі температурасы 12°C -қа дейін жеткен ет ;

Салқындатылған ет – ұшаны бөлшектегеннен кейін салқындатылып, сүйек жанындағы бұлшық еттегі температурасы 0-ден $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейін жеткен ет;

аса салқындатылған (жартылай мұздатылған) ет – тоңазыту өндеуден кейін температурасы -2°C , рұқсат етілген ауытқуы $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ет;

мұздатылған ет – сүйек жанындағы бұлшық еттегі температурасы -6°C -тан төмен болмайтындай мұздатылған ет.

447. Салқындатылған және салқындатылған ет мырышталған немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгектерге ілініп сақталады. Ұша немесе жарты ұша арасындағы қашықтық кемінде бір-екі сантиметр болуы тиіс. Ет сорты жиналуы үшін ұша мен жарты ұшаның астына қойылған табақтарға жиналады.

448. Мұздатылған ет тоңазытқыш камераларда стеллаждарда, түрі мен санатына қарай, еттегі клеймоларға сәйкес сақталады. Мұздатылған етті басқа өнімдермен бірге сақтауға болмайды.

449. Блоктарда мұздатылған ет стандартты изотермиялық контейнерлерде немесе гофрленген картон қораптарда келіп түседі және тоңазытқыш камераларда стеллаждарда сақталады. Блоктарда келіп түскен ет толық немесе дерлік еріген жағдайда (бұлшық ет тереңдігіндегі температура 2°C және одан жоғары) сақтауға жатпайды және дереу өткізуді талап етеді.

450. Сақтау мерзімі еттің термиялық жай-күйіне және камераларда қамтамасыз етілетін температуралық режимге байланысты болады. Ет сапасына қарай ветеринария дәрігері (ветеринария қызметі маманы) сақтау мерзімін өзгертуге құқылы.

451. Бұлшық ет тереңдігіндегі температурасы -6°C -тан жоғары болып қоймаға түскен ұша, жарты ұша және блоктарда мұздатылған ет мүмкіндігінше қайта мұздату камерасына жіберіледі немесе дереу өткізіледі. Бұлшық ет тереңдігіндегі температурасы -1°C және одан жоғары болып еріген ет қоймаға тек ветеринария дәрігерінің (ветеринария қызметі маманының) қорытындысы бойынша ғана қабылданады. Кейін мұндай ет дереу өткізіледі.

452. Еттің жоғарғы қабаттарында көгеру анықталған, бірақ органолептикалық көрсеткіштері өзгермесе, мұқият тазартылып, өткізуге жіберіледі. Көгеру терең болып, органолептикалық көрсеткіштері өзгерсе, ет тамақтануға жіберілмейді. Оны одан әрі пайдалану туралы мәселені ветеринария дәрігері (ветеринария қызметі маманы) шешеді.

453. Ет ысталған өнімдері мен шұжық өнімдері ілгектерге ілініп немесе арнайы ыдыста стеллаждарда сақталады. Полиэтилен немесе целлофандағы орамдағы ет ысталған өнімдері температура $+12^{\circ}\text{C}$ және ылғалдылық 75% болғанда 15 тәулікке дейін, гофрленген картон жәшіктерде температура 0-ден -4°C -қа дейін және ылғалдылық 75% болғанда 1 айға дейін, температура -7 -ден -9°C -қа дейін және ылғалдылық 75% болғанда 4 айға дейін сақталады.

454. Құс еті салқындатылған және мұздатылған күйінде стандартты көліктік ыдыста келіп түседі және тоңазытқыш камераларда стеллаждарда сақталады.

455. Салқындатылған құс еті температура 0-ден $+2^{\circ}\text{C}$ -қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80-85% болғанда өндірілген күннен бастап 5 тәуліктен аспайтындай сақталады.

456. Мұздатылған құс еті (гофрленген картон жәшіктерде немесе полиэтилен ыдыста) температура -12°C және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85-95% болғанда 4-5 ай, температура -15°C және ылғалдылық 85-95% болғанда 5-7 ай, температура -18°C және ылғалдылық 85-95% болғанда 7-10 ай, температура -25°C және төмен және ылғалдылық 85-95% болғанда 11-12 ай сақталады. Пленкаға оралған құс ұшалары гофрленген картон жәшіктерде температура -12°C және ылғалдылық 85-95% болғанда 6-8 ай, температура -15°C болғанда 8-10 ай, температура -18°C болғанда 10-12 ай, температура -25°C және төмен болғанда 12-14 ай сақталады.

457. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасына салқындатылған, мұздатылған балық келіп түсуі мүмкін. Жеке жағдайларда жаңа балық та келіп түсуі мүмкін. Жаңа балық қабылданғаннан кейін дереу салқындатылады, ондай мүмкіндік болмаса дереу өткізіледі. Салқындатылған балық таза, арнайы ыдыста температура $+5$ -тен -1°C -қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 95% болғанда сақталады. Сақтау мерзімі 2 тәулік. Мұздатылған балық тоңазытқыш камераларда едендік стеллаждарда

стандартты қаптаманың бүтіндігін бұзбай, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 90-95% және температура -18-ден -20°C-қа дейін сақталады. Қыста тұрақты аязды ауа райында мұздатылған балықты санитарлық-эпидемиологиялық ережелер сақталған қарапайым қоймаларда уақытша сақтауға рұқсат етіледі.

458. Қамтамасыз етуге сиыр майы және күнбағыс майы түседі. Майлардың сапасы мен қаптаманың жай-күйі стандарт талаптарына сай болуы тиіс және белгіленген нысандағы құжаттармен расталады.

459. Сиыр майы картон жәшіктерге салынған күйінде температура -12°C және ылғалдылық 85-90% болғанда сақталады.

460. Күнбағыс майы өндіруші фирманың арнайы ыдысында сақталады. Сақтау мерзімі мен шарттарын өндіруші фирма анықтайды.

461. Төмен температурада майдың тұтқырлығы жоғарылап, оны көліктік ыдыстан бөлу қиындайды. Тұтқырлықты төмендету үшін мұндай майы бар ыдыстар беру алдында жылы қоймаға қойылады. Қыздыруға ашық отты, сондай-ақ майды ыдыстан алып шығаруды қолдануға болмайды.

462. Ағын су ағатын ыдыстағы, сондай-ақ ашу, қышқу, тотығу басталу белгілері бар, ластанған сүт және сүт өнімдерін қабылдауға болмайды. Сүт және сүт өнімдерін сақтау мерзімі мен режимі олардың түріне, жай-күйіне және өндірілген мерзіміне қарай белгіленеді.

463. Пастеризацияланған сиыр сүті жеткізушіден түскен ыдыста температура +2-ден +6°C-қа дейін және ерекше тез бұзылатын өнімдерге арналған қолданыстағы санитарлық ережелерге сәйкес технологиялық өңдеу аяқталған сәттен бастап 36 сағаттан аспайтындай сақталады.

464. Банкардағы стерильденген қоюландырылған сүтті сақтау ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын және оң температурада, бірақ +20°C-тан жоғары емес жағдайда жүргізіледі. 0°C-тан төмен температурада сақтауға болмайды.

465. Қант қосылған қоюландырылған тұтас сүт температура 0-ден +10°C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85%-дан аспайтын герметикалық ыдыста сақталады.

466. Ұнтақ күйіндегі тұтас сиыр сүті құрғақ, таза, жақсы желдетілетін үй-жайларда температура 1-ден 10°C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85%-дан аспайтын жағдайда сақталады. Сақтау режимінің бұзылуы сүттің майлануына, тотығуына, кесектенуіне, балық және тұздық иіс пен дәмнің пайда болуына және басқа кемшіліктерге әкеледі. Сүттің ерігіштігі де төмендейді.

467. Ірімшік және қаймақ тоназытқыш камерасында шелектерде және қораптарда немесе арнайы ыдыста (пластик, шыны немесе картон) сақталады. Қораптарда пергамент төсемі бар қақпақтар болуы тиіс. Өнімді қабылдау және қысқа мерзімді сақтауға арналған басқа ыдыстарда тығыз жабылатын қақпақтар болуы тиіс.

Шелектерде және барабандарда салқындатылған ірімшік және қаймақ температура 0-ден +2°C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80-85% болғанда сақталады. Сақтау кезінде қаймақты мұздатуға болмайды.

468. Мұздатылған ірімшік камерадағы ауа температурасы -4-тен -6°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылығы 80-85% болғанда сақталады.

469. Ірімшік сақтауға түскенде мұқият қаралып, бетіндегі көгеру алынады. Көгеру қырып тасталады немесе тұзды суға малынған таза шүберекпен сүртіледі. Ірімшік стандартты ыдыста – жәшіктерде және торларда, ағаш немесе ыдыссыз, стеллаждарда немесе сөрелерде сақталады. Ыдыссыз сақтағанда ірімшік бастары таза сөрелер мен стеллаждарға жатып қойылады, әр бастың айналасында ауаның еркін айналуы қамтамасыз етіледі. Сақтаудың оңтайлы шарттары – ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85-87%-дан аспауы және температура +2-ден +10°C-қа дейін.

470. Жұмыртқа сақтауға тек сапалы, зақымы жоқ ыдысқа салынған және стандарт талаптарына сәйкес маркировкаланған күйінде ғана қабылданады. Жұмыртқаның сапасы таңдап алынып овоскопта өткізіліп тексеріледі. Жұмыртқаны сақтаудың оңтайлы режимі температура -1-ден -2°C-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылық 85%.

471. Жұмыртқа салмағына қарай бес санатқа бөлінеді және 1-кестенің талаптарына сәйкес болады.

1 кесте

Санат	Бір жұмыртқаның массасы, г	10 жұмыртқаның массасы, г	360 жұмыртқаның массасы, кг
Жоғары	75 және одан жоғары	750 және одан жоғары	27,0 және одан жоғары
Таңдаулы	65-тен 74,9-ға дейін	650-ден 749,9-ға дейін	23,4-тен 26,9-ға дейін
Бірінші	55-тен 64,9-ға дейін	550-ден 649,9-ға дейін	19,8-ден 23,3-ке дейін
Екінші	45-тен 54,9-ға дейін	450-ден 549,9-ға дейін	16,2-ден 19,7-ге дейін
Үшінші	35-тен 44,9-ға дейін	350-ден 449,9-ға дейін	12,6-дан 16,1-ге дейін

Жұмыртқаны маркировкалау штемпельдеу, бүрку немесе маркировка анық болуын қамтамасыз ететін басқа тәсілмен белгілейді. Өндірушінің атауы, санаты және сұрыптау күнін көрсететін цифрлар мен әріптердің биіктігі кемінде 3 миллиметр болуы тиіс.

Жұмыртқаға қосымша ақпарат (өндіруші кәсіпорынның атауы немесе тауар белгісі) қоюға рұқсат етіледі).

Диеталық жұмыртқаларда көрсетіледі: жұмыртқаның түрі, санаты және сұрыптау күні (күн және ай).

Асханалық жұмыртқаларда тек жұмыртқаның түрі және санаты көрсетіледі.

Жұмыртқаның түрі маркировкада былай белгіленеді: диеталық – Д, асханалық – С.

Санаты былай белгіленеді: жоғары – В, таңдаулы – О, бірінші – 1, екінші – 2, үшінші – 3.

Әскери қызметшілерге бірінші санатынан төмен емес жұмыртқа беріледі.

Әр тұтынушылық қаптама бірлігіне өнімді сипаттайтын маркировка қойылады:

өндірушінің атауы және орналасқан жері (заңды мекенжайы);

өндірушінің тауар белгісі (болған жағдайда);

өнімнің атауы, түрі, санаты;

сұрыптау күні;

жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары;

тағамдық құндылығы;

осы стандарттың белгісі;

сәйкестікті растау туралы ақпарат.

Жұмыртқаны тұтынушылық қаптамаға салғанда, егер қаптама көрсетілген ақпарат жазылған этикеткамен пломбаланса, жұмыртқаның өзін маркировкалауға болмайды.

472. Консервілерді сақтаудың ерекшеліктері

Етті, ет-өсімдікті, балықты, көкөністі, жемісті консервілер, сондай-ақ консервіленген жеміс-жидек және көкөніс шырындары тек сапалы, стандартты таза және жарамды жәшіктерге салынған, маркировкасы анық күйінде ғана сақтауға қабылданады.

Кез келген бомбаж белгілері бар (түбі мен қақпағы көтерілген), тесілген, ағатын, қатпарлары мыжылған, қалайы қабаты бұзылған немесе бетінде қара дақтары бар банкалардағы консервілер қабылданбайды.

Банкасының беті су болған консервілер қабылданғаннан кейін құрғақ шүберекпен сүртіліп, құрғақ жәшіктерге қайта салынады.

Сақтау кезінде консервілердің жай-күйіне мұқият бақылау жүргізіледі. Банкалардың бетінде тот пайда болса, бүкіл партия тексеріледі.

Ет және балық консервілері жылытылатын немесе жылытылмайтын үй-жайларда ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспайтын жағдайда сақталады.

Консервілерді сақтау мерзімі банка түріне (штампыталған, жинақталған немесе шыны), температуралық және ылғалдық режимге байланысты болады. Әр нақты консерві түріне сақтау шарттары қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттамамен анықталады.

Консервілерді нөлден төмен температурада сақтау ұсынылмайды, өйткені мұздату (әсіресе бірнеше рет) ет пен балықтың бұлшық ет тінін жеке талшықтарға бөледі, көкөніс пен жеміс жұмсарып, пішінін жоғалтады.

Сақтау кезінде температура мен салыстырмалы ылғалдылықтың күрт ауытқуынан аулақ болу керек.

473. Картоп пен жаңа көкөністерді сақтау ерекшеліктері

Картоп пен жаңа көкөністерді сақтау олардың сау және дәмдік сапасын сақтауға бағытталады.

Сақтау кезіндегі шығынды азайту микроорганизмдердің дамуын, көкөністердің солуын және мұздатылуын болдырмайтын шараларға тіреледі.

Мұндай шараларға:

сақтауға ең жақсы, төзімді сұрыптарды іріктеу;

механикалық зақымданудан қорғау;

қоймаларды дезинфекциялау және тазалықта ұстау;

ауру түйнектерді алып тастау;

қоймаларды сенімді желдетумен жабдықтау және оны сақтаудың әртүрлі кезеңдерінде дұрыс пайдалану арқылы қажетті температура мен ылғалдылықты ұстап тұру жатады.

Қоймадағы температура неғұрлым жоғары болса, көкөністердегі органикалық заттардың ыдырау процесі соғұрлым тез жүреді және массадаң шығын да көп болады.

Картоп пен көкөністерді сақтау кезінде қоймадағы температураның шамалы ауытқуымен қамтамасыз етілуі тиіс, өйткені температура ауытқуы тыныс алу қарқынын күшейтіп, шығынды арттырады.

Ауаның артық ылғалдылығы ауру тудыратын микроорганизмдердің дамуына ықпал етеді, ал ылғалдылық жетіспегенде көкөніс және картоптың өсімдік тіні солады, жасуша құрылымы бұзылады, микроорганизмдердің енуіне төзімділігі әлсірейді.

Әртүрлі көкөністерге әртүрлі сақтау шарттары (температура, ылғалдылық, қою тәсілі т.б.) қажет. Сондықтан оларды бір көкөніс қоймасында бірге сақтау ұсынылмайды.

Қырыққабат пен пиязды, картоп пен пиязды, сондай-ақ қырыққабатты басқа көкөністермен және картоппен бірге сақтауға болмайды.

Көкөніс қабатындағы температура қоймадағы ауа температурасынан әрқашан 1–3°C жоғары екенін ескеру қажет.

Көкөніс қабатындағы және қойма ауасындағы температура айырмашылығы қойманың конструкциясына, толтырылу дәрежесіне, қабат биіктігіне және желдету құрылғысына байланысты.

Картоп пен көкөніс қабатындағы температура +1-ден +3°C-қа дейін ұсталады.

Үй-жайдағы температура мен ылғалдылықты реттеу желдету арқылы жүзеге асырылады.

Күзде көкөністерді сақтауға қою кезеңінде көкөністер бөлетін артық жылуды және ылғалдылықты шығару қажет.

Сыртқы ауа қоймадағыдан суық және құрғақ болғанда қойманы күшейтілген желдетуге ұшыратады, ол үшін барлық есіктер, терезелер, люктер және желдету құбырларын ашық ұстайды.

Ылғалды жылы ауа райында сыртқы ауа температурасы қоймадағыдан жоғары болғанда қойманы жабады, өйткені желдету температураны көтеріп, көкөніс бетінде ылғал конденсациялануына әкеледі.

Тұрақты суық ауа райы басталғанда сыртқы ауа температурасы -5°C -тан төмен болғанда қойманы қосымша жылу оқшаулау қажет болса, температураны төмендету үшін есіктерді күніне бірнеше рет қысқа уақытқа ашады, есік жанындағы картоп закромдарын жауып қояды.

Сыртқы ауа температурасы -10°C -тан төмен болғанда желдетуді тарту құбырлары арқылы жүргізеді.

Қатты аязда қоймадағы температура 0°C -қа дейін төмендегенде пештер жағылады.

474. Қоймадағы ауа температурасын бақылау үшін термометрлер қойманың қарама-қарсы екі жағына еден деңгейінде және ортасында көкөніс қабатының жоғарғы деңгейінде ілінеді. Температураны тәулігіне үш рет – таңертең, түсте және кешке бақылайды. Аптасына кемінде екі рет көкөніс бетінен 25–30 см тереңдікте картоп пен көкөністердің температурасын өлшейді. Өлшеу закромдардың тарту құбырларына термометрлерді түсіру немесе торлы түтіктерге салынған термометрлерді көкөніс қабатының тереңдігіне қою арқылы жүргізіледі.

Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы психрометр көмегімен тәулігіне бір рет анықталады. Картоп, көкөніс және жеміс-жидек тасымалдау және сақтауға жәшік поддондар және жәшіктер пайдаланылады. Қоймадағы өнімді орналастыру биіктігі ыдыстың беріктігіне, қойма биіктігіне және тиеу-түсіру құралдарының мүмкіндігіне байланысты анықталады. Жеміс-көкөніс өнімін жәшік поддондар мен жәшіктерде сақтағанда штабель биіктігі 4-тен 5,5 метрге дейін болуы мүмкін.

6-параграф. Азық-түлік қорын ұстау және сақтау

475. Жылжымалы және төмендетілмейтін азық-түлік қорын сақтау ағымдағы қамтамасыз етуге арналған тамақ өнімдерінен бөлек, қойманың арнайы бөлінген үй-жайларында ұйымдастырылады.

476. Сақтауға қойылатын өнімдер жақсы сапалы, жаңа өндірілген және ұзақ сақтауға жарамды болуы тиіс.

477. Азық-түлік қорын жаңарту әскери бөлімнің азық-түлік қызметі бастығының жоспары бойынша жүргізіледі.

478. Қорды жаңартуға қоймада жаңа өндірілген қажетті ассортименттегі өнімдер болған жағдайда ғана жол беріледі.

479. Жылжымалы және төмендетілмейтін қор сақталатын үй-жайда мыналар болады:

- азық-түлік пен мүлікті сақтауға арналған стеллаждар және тауар астындары;
- авариялық жарықтандыру;
- қойма паспорты;
- өрт расчеті стенді;
- қойма бастығының құжаттамасы;
- СО мүлкін беру есебі;

ыдысты ашуға арналған жұмыс құралдары мен инвентарь;
тазалық инвентары;
жүк таразысы (500 кг-ға дейін);
сақтау температуралық режимін бақылау бұрышы.

Жылжымалы және төмендетілмейтін азық-түлік қоры тауар астындарында немесе стеллаждарда бөлімшелер (құрамалар) бойынша тәуліктік порцияларға бөлініп, жиынтықталған күйінде сақталады. Әр стеллажға немесе тауар астына азық-түлік немесе мүліктің саны, сақтауға қойылған мерзімі және рұқсат етілген сақтау мерзімі көрсетілген стеллаждық жарлық ілінеді.

480. Қойма бастығының құжаттама тақтасында мыналар орналастырылады:
азық-түлікті жаңарту жоспары мен графигі;
азық-түлік қоймасы бастығының міндеттері;
қоймадағы азық-түлік пен мүлікті орналастыру схемасы;
азық-түлікті сақтау мерзімдері;
азық-түлік пен мүлікті көлікке тиеу және беру уақытша графигі;
көлікке азық-түлікті тиеу нормасы.

481. "ОР мүлкін беру есебі" стенді оперативтік резервтің азық-түлік пен мүлігін көлік құралдарына тиеу және беру үшін қажетті деректерді қамтиды.

482. Есеп оперативтік резерв сақталатын үй-жайда көрнекті жерге ілінеді және мыналарды қамтиды:

тиеу командасы туралы деректер;
бөлінген көлік құралдары туралы деректер;
азық-түлік пен мүлікті көлікке тиеу схемасы;
мүлікті беру жүкқұжаттары.

7-параграф. Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасында есеп жүргізу тәртібі

483. Азық-түлік қоймасының негізгі қойма үй-жайында (бөлмесінде) мына құжаттар болады:

қойманы тексерген адамдардың ескертулерін жазуға арналған бақылау дәптері;
тапсырылған құжаттарды есепке алу кітабы;
материалдардың қойма есебі кітабы;
температура мен ылғалдылықты есепке алу кітабы (карточкасы);
қоймадағы ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын тіркеу карточкасы

;

жеке құрамды қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтан өткізу журналы.

484. Қойма бастығының құжаттама тақтасында:

азық-түлікті сақтау мерзімдері;
қоймадағы азық-түлік пен мүлікті орналастыру схемасы;
азық-түлік қоймасы бастығының міндеттері;

есеп құжаттарының үлгілері;

лауазымды тұлғалардың қолының, мөртабандардың және мөрлердің үлгілері орналастырылады.

485. Қойма бастығының жұмыс папкасында:

қойма үй-жайларын күтіп-ұстау, азық-түлікті (мүлікті, техниканы) сақтау ережелері, азық-түлік зиянкестерімен күрес және оңтайлы температура мен ылғалдылықты ұстап тұру жөніндегі нұсқаулықтар;

қоймада жұмыс істегенде электр қуат қондырғыларын пайдалану ережелері мен қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар (әскери бөлімде әзірленіп, бекітіледі);

жеке құрамның табиғи апат, өрт кезінде және радиоактивтік, химиялық, бактериологиялық зақымдану туралы хабарлау сигналдары бойынша әрекет ету және мүлікті эвакуациялау тәртібі жөніндегі нұсқаулық;

қойма үй-жайларын жабар алдында тексеру тәртібі жөніндегі нұсқаулық;

азық-түлік зиянкестерімен күрес жөніндегі нұсқаулық;

өнімдердің сапа көрсеткіштері;

азық-түлікті жаңарту жоспары мен графигі сақталады.

486. Ішкі жабдықтың, құрал-жабдықтың және аспаптардың тізімдемесі әр үй-жайдың ішінде еденнен 1,5 метр биіктікте кіреберістің сол жағында орналастырылады.

487. Ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын тіркеу карточкалары (кітабы) психрометрлер мен термометрлер орналасқан жерлерде еденнен 1,5 метр биіктікте бекітіледі.

488. Стеллаждық (штабельдік) жарлық өлшемі 10×15 см, еденнен 1,5 метр биіктікте стеллаждың (штабельдің) ортасында немесе оң жағында орналастырылады.

489. Әскери бөлім қоймасында қызметтің барлық материалдық құралдары есепке алынады – мақсатына және түсу көздеріне қарамастан:

табельдік және табельден тыс;

ағымдағы қамтамасыз етуге арналған;

ұзақ мерзімді сақтауға және арнайы мақсаттағы.

490. Ұзақ мерзімді сақтауға арналған материалдық құралдардың есебі ағымдағы қамтамасыз ету қорынан бөлек жүргізіледі.

491. Материалдық құралдарды есепке алу түсу және шығу операцияларын белгіленген негіздеме құжаттарымен ресімдеуден және есеп кітаптарына дұрыс әрі уақтылы жазбалар енгізуден тұрады.

492. Қоймадағы есептің жай-күйіне және азық-түлік қызметіне материалдық құралдарды қабылдау мен беру құжаттарын уақтылы тапсыруға қойма бастығы жауап береді.

493. Материалдық құралдар натуралдық көрсеткіштерде және стандартты өлшем бірліктерде (тонна, килограмм, дана, жиынтық) есепке алынады. Ерекшелік –

материалдық құралдарды (рұқсат етілген жағдайларда) ақылы беру, сондай-ақ шығын, тапшылық көлемін анықтау және талап-арыз қою кезінде шығу құжаттары мен есеп кітаптарында натуралдық көрсеткіштермен қатар бағасы мен құны көрсетіледі.

494. Қоймадағы есептің негізгі міндеті – материалдық құралдардың бар болуы, қозғалысы және сапалық (техникалық) жай-күйін дұрыс ресімделген негіздеме құжаттар негізінде есеп құжаттарында көрсету. Материалдық құралдардың қозғалысын есепке алу дегеніміз – ең алдымен олардың түсуі мен шығуына байланысты кіріс және шығыс операциялары.

495. Бірінші реттік есеп құжаттарына кіріс-шығыс операцияларын, материалдық құралдардың сапалық (техникалық) жай-күйінің өзгеруін ресімдейтін құжаттар жатады: сенімхат;

ішкі ауыстыруға арналған жүкқұжат;

материалдық құндылықтарды беру бойынша беру-қабылдау ведомосі.

496. Бірінші реттік есеп құжаттары М-17 нысандағы қойма есебі кітабына есеп деректерін жазудың негізі болып табылады. Оған материалдық жауапты адам атауы, сұрыпы, саны бойынша жазады.

497. Кітапта қойма бойынша белгілі бір кезеңдегі азық-түлік пен қызмет мүлігінің бар болуы, қозғалысы және сапалық жай-күйі көрсетіледі.

498. Көмекші сипаттағы құжаттарға:

түгендеу тізімдемесі;

стеллаждық (штабельдік) жарлықтар;

тез бұзылатын өнімдерге сапа сертификаттары мен ветеринариялық анықтамалар жатады.

499. Бұл есеп құжаттары материалдық құралдардың қозғалысы мен сапалық (техникалық) жай-күйінің өзг өзгеруіне байланысты операцияларды орындауға көмектеседі.

500. Есеп кітаптары нөмірленіп, тігіледі, "Пакеттерге арналған" мастикалық мөрмен бекітіледі және ондағы парақ саны азық-түлік қызметі бастығының қолымен куәландырылады және есеп құжаттарын тіркеу журналында тіркеледі.

501. Кітаптарда әр материалдық құрал атауына белгілі бір парақ саны бөлінеді.

502. Жаңа кітаптарға басқа есеп кітаптарынан көшірілген қалдықтар туралы алғашқы жазбалар сол кітаптардың нөмірлеріне сілтеме жасалып енгізіледі. Басқа кітаптардан көшірілген қалдықтар туралы жазбалар азық-түлік қызметі бастығының және материалдық құралдар есебін жүргізетін адамның қолымен расталады.

503. Басқа жағдайларда жаңа есеп кітаптарына алғашқы жазбалар бірінші реттік құжаттар, сондай-ақ түгендеу (табыстау) актілері негізінде жасалады.

504. Кейіннен кітаптарда материалдық құралдардың бар болуы, қозғалысы және сапалық (техникалық) жай-күйі туралы жазбалар алдын ала кіріс және шығыс

құжаттарын тіркеу журналында тіркелген заңды және дұрыс ресімделген түпнұсқа бірінші реттік құжаттар негізінде ғана жасалады.

505. Кіріс, шығыс және қалдық бойынша қорытындыларды салыстыру азық-түлік қызметі бастығы белгілеген мерзімде, бірақ тоқсанына кемінде бір рет жүргізіледі. Салыстыру нәтижелері есепке жауапты лауазымды тұлғалардың қолымен расталып, бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасарына баяндалды.

506. Қоймадан асханаға азық-түлікті беру жүкқұжат бойынша жүргізіледі. Жүкқұжатты жазудың негізі – азық-түлікпен қамтамасыз етілетін әскери қызметшілердің қозғалысын есепке алу күнделігінің деректері және өнімдердің меню-есептеуі болып табылады.

507. Берілуге тиіс және берілген өнімдердің саны жүкқұжатта былай дәлдікпен көрсетіледі:

картоп пен көкөністер – килограммға дейін;

шай мен дәмдеуіштер – граммға дейін;

қалған өнімдер – килограммның оннан бір бөлігіне дейін.

8- параграф. Азық-түлік қызметінің техникалық құралдарын сақтау (тұрақ) орындарын жабдықтау

508. Азық-түлік қызметінің техникалық құралдарын навес астында және қатты жабыны бар ашық тұрақтарда (алаңдарда) сақтауға рұқсат етіледі.

509. Әскери бөлімдегі азық-түлік қызметінің техникалық құралдарын сақтау (тұрақ) орындары:

техникалық құралдардың мақсатына, түріне және конструктивтік ерекшеліктеріне сәйкес келуі;

техникалық қызмет көрсету үшін қажетті жабдықты орналастыруға және техникалық құралдарды мақсаты бойынша пайдалануға ең қысқа мерзімде дайындыққа келтіруді қамтамасыз ететін құралдарды орналастыруға мүмкіндік беруі;

техникалық құралдарды техникалық жай-күйін бақылау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындауға, сондай-ақ оларды мақсаты бойынша пайдалануға (қолдануға) дайындауға жеткілікті арақашықтықпен ыңғайлы орналастыруды қамтамасыз етуі;

жеке құрамның жұмыс қауіпсіздігін және өртке қарсы талаптардың орындалуын қамтамасыз етуі тиіс.

510. Әр бөлімшеде машиналар тұрағында бөлімше құжаттамасы бар техникалық бұрыш жабдықталады.

511. Құжаттама мыналарды қамтиды:

техникалық құралдарда жұмыс істегендегі қауіпсіздік талаптары;

техникалық құралдарға техникалық қызмет көрсету жұмыстарының тізбесі;

техниканы сақтаудан шығару және жазғы мен қысқы пайдалану кезеңдерінде жауынгерлік қолдануға дайындау технологиялық картасы;

техникалық құралдардың негізгі пайдалану сипаттамалары;

осы үлгіде қолданылатын жанар-жағармай материалдарының, арнайы сұйықтықтардың тізбесі мен саны;

бөлімше лауазымды тұлғаларының техника жай-күйін тексеру графигі;

техникалық құралдардың жай-күйін тексеру және бағалау тәртібі;

қойма (навес, ашық алаң) паспорты.

Әр қойма мыналармен жабдықталады:

ішкі өртке қарсы су құбырымен;

жалпы үрлеу-тарту желдеткішімен немесе табиғи желдеткішпен;

қыздырғыштар мен қозғалтқыштардан шыққан газдарды шығару жүйесімен;

негізгі және авариялық жарықтандырумен;

өртке қарсы қорғау және күзет дабылы жүйесімен;

найзағайдан қорғау қондырғыларымен.

512. Қоймалардың ішкі өлшемдері техника мен негізгі тірек және қоршау конструкциялары арасындағы ең аз қашықтықты қамтамасыз ету қажеттілігінен анықталады.

513. Қойма едендері жанар-жағармай материалдардың әсеріне төзімді, үгінді, құм және шаң түзілмейтін қатты жабынды болуы тиіс.

514. Қоймадағы еден деңгейі ғимарат жанындағы жоспарланған жер деңгейінен және қойма алдындағы алаң жабынының белгісінен кемінде 0,15 метр жоғары болуы және лотоктар мен шұңқырларға қарай еңісі болуы тиіс.

515. Қойманың бүкіл ұзындығы бойынша ені кемінде 20 метр бетон алаңдар жинақты темірбетон плиталардан немесе монолитті бетоннан салынады.

516. Ғимарат айналасына асфальтбетоннан соқыр аймақ жасалады. Қоймадағы жұмыс есіктерінің үстіне жүктерді атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін козыректер орнатылады.

9- параграф. Техниканы орналастыруға арналған навес жабдықтау

517. Техниканы сақтау (тұрақ) орындарында орналастыруға арналған навес жартылай жабық типті болып салынады және машиналарды күннің тік сәулесінен және атмосфералық жауын-шашыннан қорғайды.

518. Навестер екі түрлі болады: қабырғасыз және бір, екі немесе үш жағынан қабырғалы.

519. Навестерді басым жел бағытына қысқа немесе жабық жағымен қаратып орналастырған жөн.

520. Навестерді жабдықтау және онда техниканы орналастыру қоймаларға қойылатын талаптарға сәйкес жүргізіледі, температура мен ылғалдылық параметрлерін реттеу талаптарын қоспағанда.

521. Навес едендері қабырғасы жоқ жағына қарай 10-20% еңіспен жасалады. Еден жер бетінен 0,2 метрден төмен көтерілгенде навес айналасына су ағатын арықтар (кюветтер) жабдыкталады.

522. Навестің ағаш конструкциялары өртке қарсы қоспамен өңделеді, ал жермен жанасатын жерлері антисептикпен өңделеді.

10-параграф. Техниканы орналастыруға арналған ашық алаң

523. Техникалық құралдарды орналастыруға арналған ашық алаң тікбұрышты пішінді және қысқа жағы басым жел бағытына қаратылады. Алаң айналасына су ағатын арықтар (кюветтер) болуы тиіс.

524. Ашық алаңда қатты жабын (бетон, асфальтбетон, қиыршық тас немесе тасты) болады.

525. Алаң бетінің деңгейі жер асты сулары деңгейінен кемінде 0,5 метр жоғары болуы тиіс. Тұрақтағы топырақ қысымды кемінде 5 кгс/см² көтереді.

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік
қызметінің жұмысын
ұйымдастыру қағидаларына
1 қосымша

АТТЕСТАТ № ____ 00000 әскери бөлімі

Ақпарат белгісі		Тіркеу № ____			№ парақ		Құжаттың коды	Құжаттың №	Құжаттың күні
Операцияның негіздемесі (мақсаты)				Операция коды	Қызмет (басқару органы)		Әскери бөлім (құрама)		
№ р/н	Материалдың құралдардың атауы	Номенклатура коды	Өлшем бірлігі	Табель жөніндегі ереже (натуральный норма)	Бары (санаты (сорт) Көлемі		Қолдануға берілген күні (пайдалануға)		
1	2	3	4	5	6	7	8		

(нысанның кері беті)

№ р/н	Материалдың құралдардың атауы	Номенклатура коды	Өлшем бірлігі	Табель жөніндегі ереже (натуральный норма)	Бары (санаты (сорт) (Көлемі	Қолдануға берілген күні (пайдалануға)			
1	2	3	4	5	6	7	8		
барлығы:									

Материалдық құралдардың жоғалуы бойынша өтелмеген өндіріп алулардың қалдығы

_____ теңге

Соңғы ревизия күні 20 ____ ж. " ____ " _____

(лауазымы, ә/атағы, қолы, тегі)

М.О.

(лауазымы, ә/атағы, қолы, тегі)

Аттестатта көрсетілген әскери бөлімнің есебінде тұрған материалдық құралдардың саны мен сапасымен келісемін

(лауазымы, ә/атағы, қолы, тегі)

20 ____ ж. " ____ " _____

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік
қызметінің жұмысын
ұйымдастыру қағидаларына
2 қосымша

АТТЕСТАТ жемге арналған № _____

(Тізімде көрсетілген әскери бөлімнің атауы) " ____ "

_____ куәландырады

(санмен және жазбаша) (қызметтік иттер)

(құжат нөмірі)

Артқы жағындағы тізімде кеткендер _____

(әскери бөлім атауы, қайда кетті) кезеңде

_____ (кету күні) (келу күні)

Жем үлесімен қанағаттандырылды _____

(қай күнге дейін (күні) жазбаша)

Норма бойынша _____

(жазбаша)

Аттестат алғаны туралы қолы: _____

(ә/атағы, Т.А.Ж.. (егер болған жағдайда)) Әскери бөлім командирінің (тыл жөніндегі)

орынбасары _____

Әскери бөлімнің азық-түлік қызмет бастығы

Әскери бөлімнің тыл маманы (іс-жүргізуші)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік
қызметінің жұмысын
ұйымдастыру қағидаларына
3 қосымша

ЖЕМГЕ АРНАЛҒАН АНЫҚТАМА № _____

Әскери бөлімнің тыл маманы (іс-жүргізуші)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік
қызметінің жұмысын
ұйымдастыру қағидаларына
4 қосымша

00000 әскери бөлімінің азық-түлік қамтамасыз етуінде тіркелген қызметтік иттердің қозғалысын есепке алу (әскери бөлім атауы) КҮНДЕЛІГІ

20 ЖЫЛҒЫ айы

1-бөлім. Қызметтік иттердің азық-түлікпен қамтамасыз етілуі

Айдың күні	Иттер			Күшіктер			Жемге аттестат №		Есеп жүргізу мәліметтері	
	келді	кетті	есепте	келді	кетті	есепте	келгенде р	Кеткенде р	Маман қолы (іс-жүргізуші)	Ш Б кадрлар және саптық бөлім бойынша

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік
қызметінің жұмысын
ұйымдастыру қағидаларына
6 қосымша
Бекітемін
Бөлімше (асхана) бастығы

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Аспаздардың жұмысы 20__ жылғы _____ дейін КЕСТЕСІ

Аспа здың Т.А. Ж.	Апта күндері мен уақыты														Кезе кшіл і к саны	Жұм ы с сағат тар саны , адам. /сағ.
	дүйсенбі		сейсенбі		сәрсенбі		бейсенбі		жұма		сенбі		жексенбі			
	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с	жұм ы с		
	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы	уақы		
	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты	ты		

Нұсқаушы-аспаз (аға аспаз):

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
6 қосымша
БЕКІТЕМІН
00000 әскери бөлім
командирінің тыл жөніндегі
орынбасары

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

_____ әскери бөлім бөлімшелеріне үстелдерді бекіту СХЕМАСЫ



Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына

№ _____ ӨТІНІМ

әскери қызметшілерді тамақпен қамтамасыз етуге _____ әскери
(әскери бөлімнің атауы)

бөлімінің 20 жылғы " " жағдай бойынша азық-түлік қамтамасыз етуінде тұрған
әскери қызметшілеріне

№ р/н	Бөлімше атауы	Негізгі нормалар және негізгі нормаларға қосымша паҰк бойынша азық-түлік қамтамасыз етуінде тұрған әскери қызметшілердің саны					
1	2	3	4	5	6	7	8

Азық-түлік қызметінің бастығы _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
9 қосымша

Үлгі

КЕЛІСІЛДІ

БЕКІТІЛДІ

ЖШС(ЖК) басшысы _____ 00000 әскери бөлім командирі

(Т.А.Ж. (егер болса) (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

АКТ 00000 әскери бөлімінің асхана үй-жайлары мен азық-түлік қоймасын қабылдап алу-беру актісі

ЖШС (ЖК) 20__ жылдан бастап _____ 20__ жылға дейін

20__ жылғы "___" _____ күнгі 00000 әскери бөлім командирінің бұйрығымен
тағайындалған комиссия құрамы:

Төрағасы: _____

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

Комиссия мүшелері: _____

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

Бөлімше бастығының (асхана бастығының) қатысуымен,

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.) Азық-түлік қоймасының аға маманы (бастығы)

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.) және өндіріс меңгерушісі

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.) әскери бөлімнің асхана үй-жайлары мен азық-түлік қоймасын қабылдап алу-беруді жүргізді, атап айтқанда:

Әскери бөлім асханасы:

Гардеробы және қол жуғышы бар вестибюль (кіреберіс)

Вестибюль бір ауысымда тамақтанатын адам санына шаққанда 50 м² есебімен жоспарланған. Вестибюльде киім ілгіштер (бір ауысымда тамақтанатындардың 10%-ына) бар, 4 комплект қол жуғыштармен жабдықталған (100 орынға бір шүмегі бар), үй-жайдың жағдайы қанағаттанарлық, жарықтандыруы бар.

Вестибюльде ілініп тұрады:

- азық-түлік паяз нормасы (1 стенд);
- асхана-ас-үйлік ыдыстар нормасы (1 стенд);
- күндік өнімдердің шығыны және мәзір (жарық табло түрінде ресімделеді) (2 планшет);
- бөлімшелерге үстелдерді бекіту жоспары (1 планшет).

Асханаға кіретін есіктер металдан жасалған қос жақтаулы, жағдайы қанағаттанарлық.

Үй-жайдың толық сипаттамасы және онда бар мүлік көрсетіледі, оның ішінде техникалық жағдайы да.

Ас залы

Асхана залының ауданы 200 м². Тамақтану бір ауысымда қарастырылған, қажет болған жағдайда бірнеше ауысымда. Залда гигиеналық жабыны бар алты орындық (төрт орындық) үстелдер 25 дана (орындықтар 50 дана) орнатылған.

Үй-жайдың толық сипаттамасы және онда бар мүлік, оның ішінде техникалық жағдайы көрсетіледі.

Көкөністер цехы

Көкөніс цехы екі бөлімшеден тұрады, әрқайсысының ауданы 30 м². Бірінші және екінші бөлімшелердің арасында суық суы бар ванна 1 дана орнатылған. Асхананың техникалық қажеттілігі үшін бірінші бөлімшеде еденнен 800 мм биіктікте су алу қраны орнатылған. Екінші бөлімшеде орнатылған: көкөніс кескіш машина – 1 дана; өндірістік үстелдер – 2 дана; жылжымалы ванналар – 2 дана.

Үй-жайдың толық сипаттамасы және онда бар мүлік көрсетіледі, оның ішінде техникалық жағдайы да.

Ет цехы

Ет цехының ауданы 45 м². Цехтағы жабдықтар қабырғалар бойымен технологиялық желі түрінде орнатылған; тауарлық таразы – 1 дана. Жұмыс орындарында бөлу тақталары – 3 дана және "Аспаздық үштік" пышақтар жиынтығы – 2 комплект бар. Ет цехында пайдалану ережелері бойынша нұсқаулықтар бар.

Үй-жайдың толық сипаттамасы және онда бар мүлік көрсетіледі, оның ішінде техникалық жағдайы да.

Балық цехы

Ыстық цех

Суық цех

Тәтті тағамдарды салқындатуға арналған үй-жай

Ұннан жасалатын өнімдерге арналған үй-жай

Нан кесу және сақтауға арналған үй-жай

Бір реттік берілетін өнімдерді порциялауға арналған үй-жай

Асхана ыдыстарын жуатын орын

Ас үй ыдыстарын жуатын орын

Өнімдерге арналған салқындатылатын камера

Құрғақ өнімдер қоймасы Аспаздардың демалыс бөлмесі

Душ және дәретхана

Бөлімнің азық-түлік қоймасы:

Көкөніс сақтау қоймасы

Негізгі қойма

Актіде көрсетілген үй-жайлар мен ондағы мүлік жоғарыда көрсетілген тәртіппен тапсырылды, тапсырушы жаққа ешқандай шағым жоқ.

Асхана жайын тапсырды: _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Асхана жайын қабылдады: _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Куәландырамын: Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Комиссия төрағасы: _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Комиссия мүшелері:

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

Үлгі

КЕЛІСІЛДІ БЕКІТІЛДІ

ЖШС(ЖК) басшысы _____ 00000 әскери бөлім командирі

(Т.А.Ж. (егер болса)) (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

АКТ

00000 әскери бөлімінің мүлкін қабылдап алу-беру актісі

ЖШС (ЖК) _____ " " 20 жылдан бастап " " _____ 20 жылға дейінгі мерзімге

00000 әскери бөлімі командирінің " " _____

20 жылғы бұйрығымен тағайындалған комиссия құрамында:

Төраасы: _____

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

Комиссия мүшелері

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

бөлімше бастығының (асхана бастығының) қатысуымен,

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

аға маманның (азық-түлік қоймасы бастығының) қатысуымен

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

және өндіріс менгерушісінің қатысуымен

_____ (лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

әскери бөлімнің асхана мен азық-түлік қоймасының материалдық құндылықтарын
қабылдап алу-беруді жүргізді, атап айтқанда:

әскери бөлімнің асханасы:

№ р/н	Материалдық құндылықтың атауы	Өлш.бірлігі	Саны	Бағасы (теңге)	Соммасы (теңге)	Ескерту
1						
2						
3						
4						
Жалпы соммасы:						

Әскери бөлімнің азық-түлік қоймасы:

№ р/н	Материалдық құндылықтың атауы	Өлш.бірлігі	Саны	Бағасы (теңге)	Соммасы (теңге)	Ескерту
1						
2						
3						
4						
Жалпы соммасы:						

Актіде көрсетілген материалдық құндылықтар жоғарыда көрсетілген тәртіппен тапсырылды, тапсырушы жаққа ешқандай шағым жоқ.

Асхана мүлігін тапсырды: _____

(лауазымы, ә/атағы, Т.А.Ж.)

Мүлікті қабылдады: _____

(Т.А.Ж. (егер болса) Сдал (а) имущество склада:

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Қойманы қабылдады _____

(Т.А.Ж. (егер болса)

Куәландырады:

Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Комиссия төрағасы: _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Комиссия мүшелері:

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

_____ (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына

11 қосымша

Бекітемін

0000 әскери бөлім командирі

(әскери бөлім атауы)

(ә/атағы, подпись и Ф.И.О. (при его
наличии)
М.О.

АКТ әскери қызметшілерді тамақтандыруды ұйымдастыру және азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша көрсетілген қызметтердің ақысын төлеуге _____
_____ (әскери бөлімнің атауы)

" " _____ 20 жылдан " " _____ 20 жылға дейінгі кезеңге

" " _____ 20 жылдан " " _____ 20 жылға дейінгі кезеңде

тамақтандыруды ұйымдастыру және азық-түлікпен қамтамасыз ету жөнінде жасалған

мемлекеттік сатып алу шартына сәйкес қызметтер көрсетілді:

1. 1 "Мерзімді қызмет әскери қызметшілерінің жалпыәскери пайогы" натуралдық нормасы бойынша:

_____ тәуліктік дача × _____ теңге _____ тиын (үлес құны) = _____ теңге _____ тиын
(жалпы сома);

2. 1 "Жауынгерлік кезекшіліктегі әскери қызметшілердің жалпыәскери үлесі" натуралдық нормасы бойынша: _____ тәуліктік дача × _____ теңге _____ тиын (үлес құны) = _____ теңге _____ тиын (жалпы сома);

3. Негізгі нормаларға қосымша "Мереке пайогы" бойынша: _____ тәуліктік дача × _____ теңге _____ тиын (үлес құны) = _____ теңге _____ тиын (жалпы сома);

Жалпы " " _____ 20 жылдан " " _____ 20 жылға дейінгі кезеңде көрсетілген қызметтердің сомасы _____ теңге _____ тиын құрайды.

Бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары

(әскери атағы, қолы, Т.А.Ә. (болған жағдайда))

Штаб бастығының аға көмекшісі

(әскери атағы, қолы, Т.А.Ә. (болған жағдайда))

Қаржы қызметінің бастығы _____

(әскери атағы, қолы, Т.А.Ә. (болған жағдайда))

Азық-түлік қызметінің бастығы _____

(әскери атағы, қолы, Т.А.Ә. (болған жағдайда))

Әскери бөлім әскери қызметшілерін тамақтандыруды ұйымдастыру және азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша көрсетілген қызметтердің ақы төлеу актісімен келісемін, шағымым жоқ:

Директор _____ (Т.А.Ж.) (егер болса)

М.О.

Азаматтық қорғаныс әскери

АКТ

Тамақтандыру бойынша көрсетілген қызметтердің ақысын төлеу жөніндегі өзара есеп айырысуды салыстыру

Біз, төменде қол қойғандар:

ЖШС (ЖК) _____ және _____ әскери бөлімі

тамақтандыру қызметтерінің ақысын төлеу бойынша өзара есеп айырысуларды салыстырудың осы актісін жасады:

Жазба мәтіні	ЖШС (ЖК)		Әскери бөлім	
	Дебет	Кредит	Дебет	Кредит
1	2	3	4	5
Бастапқы сальдосы _____ бойынша				
Жалпы айналым				
Кезеңнің соңындағы сальдосы				

Басшы _____ Басшы _____

(Т.А.Ә.)(болған жағдайда) (Т.А.Ә.)(болған жағдайда)

Бухгалтер _____ Бухгалтер _____

(Т.А.Ә.)(болған жағдайда) (Т.А.Ә.)(болған жағдайда)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
13 қосымша

Әскери бөлім командирі 0000

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

Өтінім

00000 әскери бөлімінің есептоптары құрамында кезекшілік атқаратын және қызметтік міндеттерді орындайтын келісімшарт бойынша әскери қызметшілерді азық-түлікпен қамтамасыз етуге есепке қою үшін "___" _____ 20___ жылға

Бекітілген есептоп құрамына сәйкес, кезекшілік атқаратын және қызметтік міндеттерді орындайтын

Қызметтік міндеттерді _____

(кезекшілік атқарылатын және қызметтік міндеттер (ҚМ) орындалатын орынды көрсету)

Келесі тәртіппен келісімшарт бойынша әскери қызметшілерді азық-түлікпен

қамтамасыз етуге есепке алуыңызды сұраймын:

таңғы ас – ____ адам;

түскі ас – ____ адам;

кешкі ас – ____ адам.

Топ басшысы: _____

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
14 қосымша

Форма

ӨНІМДЕРДІҢ ТОЛЫҚ ҚОЙЫЛУЫН БАҚЫЛАУ № ____ КІТАБЫ

(әскери бөлімнің, бөлімшенің атауы)

Басталды " _ " _____
20 ____ жылы
Аяқталды " _ " _____
20 ____ жылы

күні	тамақ іш у уақыт ы	азық-т үлік тауарл арыны ң атауы	Өлшем бірлігі	азық-т үлікпе н қамтам асыз етілеті н жеке құрам саны	Қазанға салынатын өнімдердің мөлшері (салмағы кг-да)					Т.А.Ж. , ә/ шені, қолы асхана бойын ш а кезекш і	Кезек ш і медиа на қызмет керінің қортын дысы	Бөлім ш е кезекш ісінің (кезекш і офице рдің, келісім шарт бойын ш а әскери қызмет шінің) қорыт ындыс ы
					аспазд ы қ мәзірге сәйкес	бастап қ ы өңдеу кезінде г і қалдық тар	нақтыс ы	жетісп ейтіні				
	Таңғы ас											
	Түскі ас											
	Кешкі ас											

Өнімдердің таратылу кестесімен сәйкестендірілді, айырмашылықтар жоқ:

Жазбалардың дұрыстығын тексерді: Азық-түлік қызметінің бастығы

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
15 қосымша

Форма

ТАМАҚТЫҢ ДАЙЫНДАЛУ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ЕСЕП № _____ КІТАБЫ

(әскери бөлімнің, бөлімшенің атауы)

Басталды " " _____

20 ЖЫЛЫ

Аяқталды " " _____

20 ЖЫЛЫ

[illegible]

Күн соңында асханада үнемделген қалдық:

нан ____ кг, дәмдеуіштер ____ г Асхана бойыншы кезекші _____

Нұсқаушы – аспазшы _____ (ә/шені, Т.А.Ж.

(болған жағдайда) (ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда)

Жазбалардың дұрыстығын және өнім қалдықтарын тексерді:

Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы _____

(ә/ шені, қолы, Т.А.Ж.)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына

16 қосымша

0000 әскери бөлім командирі

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда)

АКТ № _____ бақылау-көрсетілімдік тамақ дайындау

" ____ " _____ 20__ жыл Қарағанды қ.

Азаматтық қорғаныс әскери бөлімдерінде азық-түлік қызметінің жұмысын ұйымдастыру ережелеріне сәйкес, мен, 00000 әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы, 00000 әскери бөлімнің асханасында барлық жеке құрамға таңғы ас, түскі ас, кешкі ас дайындау мақсатында бақылау-көрсетілімдік нұсқау өткіздім.

Бақылау-көрсетілімдік тамақ дайындауға қатысты: асхананың бастығы _____, ЖШС (ЖК) тамақ ұйымдастыру өндірісін меңгерушісі _____, аспаздар _____ (барлық қызметкерлердің лауазымы мен фамилиялары көрсетіледі), жалпы _____ адам.

Әскери бөлімнің асханасы бақылау-көрсетілімдік тамақтану өткізуге дайын, көкөніс цехында косметикалық жөндеу жүргізілді, ет цехында ванна қосылды, балық цехындағы кесу тақталары ауыстырылды, кесу пышақтарына белгілер қойылды, асхана бөлмелерінің санитарлық жағдайы қанағаттанарлық, технологиялық жабдық жұмыс күйінде.

(асхананы дайындау бойынша жүргізілген жұмыс, асхананың өндірістік бөлмелерінің санитарлық жағдайы, жабдықтардың техникалық жағдайы көрсетіледі)

Ас қайнату кезінде тамақ өнімдерінің таратылу кестесіне сәйкес дайындалды, оған мына тағамдарды дайындау көзделген:

Таңғы ас – _____ (екінші ас);

Түскі ас – _____ (суық тіс басар),

(бірінші ас),

_____ (екінші ас),
_____ (үшінші ас);
Кешкі ас – _____ (екінші ас).

Асханаға өнімдер ____ № жүкқұжат бойынша _____ 20__ жылғы, бекітілген мәзір-есептесу картасына және тамақтанушылар санына (258 адам) сәйкес қабылданды.

(Өнімдерді асханаға жеткізу және оларды аспаздық өңдеуге дейін сақтау)

Өнімдерді алғашқы өңдеу кезінде қалдықтар мөлшері мынадай болды:

Азық-түлік	Алғашқы өңдеуге жататын өнім мөлшері, кг	Қалдықтар				Алғашқы өңдеуден кейінгі масса, кг
		Норма бойынша		Нақты		
		массасы, кг	%	көлемі, кг	%	

Картопты алғашқы өңдеу кезіндегі қалдықтар мөлшері белгіленген нормадан асып кетті, себебі 65 кг көлеміндегі картоптың (ұсақ тұқымдық) сапасына сәйкес келмеуінен. Аталған мөлшер ауыстырылды.

(Қалдықтардың арту себептері және оларды азайту бойынша қабылданған шаралар)

Есептік деректермен салыстырғанда дайын тағамдардың нақты шығымы мынадай болды:

Тағам	Порция шығымы, грамм		Нәтиже, грамм	
	есептік	нақты	Есептен артық	Есептен кем
			-	-
				5
			-	-
			-	-
			-	-
			-	-

Балғын қияр мен пияз салаты: Қиярды алғашқы өңдеу кезіндегі қалдықтар нормадан асып кетті, себебі 4 кг көлеміндегі қиярдың сапасына сәйкес келмеуінен (бұзылған). Аталған мөлшер ауыстырылды.

(Нақты шығымның есептік көрсеткіштен ауытқуы, себептері және осы кемшілікті жою үшін қабылданған шаралар)

Аспаздық өнімдерді органолептикалық бағалау:

№ р/н	Тағам	Сырт көрінісі	Түсі	Дәмі, иісі	Консистенциясы
1					
2					
3					

Тағамдарды тарату тәртібі:

Ағындық тәсілмен тағамдарды тарату кезінде үстелдерді сервировка жасау келесідей ұйымдастырылады: үстелдерге дәмдеуіштерге арналған құралдар қойылады, алдын ала сиыр майы қойылуы мүмкін.

Жолдың басында подносылар стектерге қойылады, ал ас құралдары түрлері бойынша кассеталарға салынады. Дайын тағам жолға қызметкерлер келмес бұрын 10–15 минут бұрын қойылады, келесі реттілікте:

Таңғы ас пен кешкі ас үшін – подносыларға туралған нан, кружкалардағы шай, сиыр майы, әр тамақтанушыға арналған бір реттік өнімдер табақтарда, гарнир, 30–60 литрлік плиталық қазандықтардағы соуспен ет порциялары немесе табадағы балық;

Түскі ас үшін – подносыларға туралған нан, әр тамақтанушыға арналған салқын закуска табақтарда, үшінші тағам кружкаларда подносыларда, бірінші тағам, гарнир, плиталық қазандықтардағы ет порциялары және бір реттік өнімдер.

Жолда, дайын тағамды беретін аспаз алдында, тағаммен бақылау табақшасы қойылады. Тағам таратуға арналған ыдыс алдын ала өлшенеді. Оның көлемін барлық аспаздар біледі. Бірінші және екінші тағамдарды тарату бөлек қасықтармен жүргізіледі. Бірінші тағамдарды тең мөлшерде қазанның (бактың) түбінен және жоғарғы бөлігінен беріледі. Тарату кезінде әр табаққа немесе кесе бірінші тағамға бетінде тұрған май қосылады. Күріш, картоп пюресі және басқа гарнирлер екінші тағамдарға өлшенген қасықтармен салынады. Ет және балық порциялары, әдетте, екінші тағамға арналған гарнирмен бір табақта беріледі. Порциялық ет пен балық тағамдары, котлеттер және битоктар әрбір қызметкерге жеке аспаз-инструктордың бақылауымен беріледі, ал азу, рагу, гуляш және басқа ұсақ кесілген тағамдар өлшенген қасықтармен таратылады.

(Тағамдарды тарату тәртібі көрсетіледі, сондай-ақ үстелдерді сервировка жасау, нанды ұсыну және тамақ қабылдауды ұйымдастыру бойынша белгіленген талаптардың сақталуы көрсетіледі)

Дайын тағамдардың дәмдік сапасын бағалау (тамақтанушылардың пікіріне сәйкес):

№ п/п	Тағам	Тағамды бағалау	Ескертулер мен ұсыныстар
1			-
2			-

Аспаздардың жұмысын бағалау (өткізілген бақылау-көрсетілімді пісіру нәтижесі бойынша):

№ р/н	Аспаздың ә/атағы, Т.А.Ж.	Дайындалған тағамның атауы	Дайындалған тағамның бағасы	Өткізу барысындағы кемшіліктер
1				
2				
3				

Ұсыныстар мен анықталған кемшіліктердің орындалуы (алдыңғы өткізілген бақылау-көрсетілімді пісіру қорытындысы бойынша):

Алдыңғы бақылау-көрсетілімді пісіру қорытындысы бойынша картоп пен көкөністерді алғашқы өңдеу кезіндегі кемшіліктер (қалдық нормасының асылуы) жойылды, су құю нормаларын дәл сақтау жөніндегі ұсыныстар қабылданып, орындалуда және толық сақталуда.

(Алдыңғы бақылау-көрсетілімді пісіру бойынша берілген ұсыныстардың орындалуы және анықталған кемшіліктердің жойылуы көрсетіледі).

Қорытындылар мен ұсыныстар (өткізілген бақылау-көрсетілімді пісіру қорытындысы бойынша):

Бақылау-көрсетілімді пісіру толық көлемде өткізілді, қатысушылар тағам дайындау кезінде санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау жөніндегі барлық іс-шараларды орындады.

Кемшіліктер:

екінші тағам (гарнир) – сұлы ботқасын пісіруде пісіру мерзімі асырылды; салқын тәбет дайындауда жаңа қиярдың қалдық нормасы асырылды.

(Өткізілген бақылау-көрсетілімді пісіру барысында анықталған жалпы қорытындылар, ұсыныстар және кемшіліктер көрсетіледі)

Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы:

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Танысты:

Асхана бастығы _____

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

"Арман" ЖШС өндіріс меңгерушісі: _____

(қолы, Т.А.Ж.)

Аспаздар:

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

(ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса)

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына

17 қосымша

Нысан

1													
2													
3													
Ұзақ мерзімді сақтау қорын жаңарту													
1													
2													

Бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары:

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы:

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

Азаматтық қорғаныс әскери
бөлімдерінде азық-түлік қызметінің
жұмысын ұйымдастыру қағидаларына
19 қосымша

Форма

КЕЛІСІЛДІ БЕКІТІЛДІ

ЖШС(ЖК) басшысы _____ 00000 әскери бөлім командир

(Т.А.Ж. (егер болса)) (ә/атағы, Т.А.Ж. (егер болса))

20__ жылға 00000 әскери бөлімнің азық-түлік қоймаларында ағымдағы азық-түлікті жаңарту және ұзақ мерзімді сақтау КЕСТЕСІ

№ п/н	Азық-түлік атауы	Өлш. бірл.	Жалпы саны, кг	Айлар бойынша бөлу											
				қаңтар	ақпан	наурыз	сәуір	мамыр	маусым	шілде	тамыз	қыркүйек	қазан	қараша	желтоқсан
1															
2															
3															
4															

Бөлім командирінің тыл жөніндегі орынбасары:

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

Әскери бөлімнің азық-түлік қызметінің бастығы:

(ә/шені, Т.А.Ж. (болған жағдайда))

