

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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 30 желтоқсандағы № 1665 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

Р Қ А О - н ы ң е с к е р т п е с і .

ҚР мемлекеттік басқару деңгейлері арасындағы өкілеттіктердің аражігін ажырату мәселелері бойынша 2014 жылғы 29 қыркүйектегі № 239-V ҚРЗ Заңына сәйкес ҚР Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығын қараңыз.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 6-бабының 2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

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

2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

<i>Премьер-Министрі</i>	<i>Қазақстан Республикасының</i>
	<i>К. Мәсімов</i>
Қазақстан	Республикасы
Үкіметінің	
2011 жылғы	30 желтоқсандағы
№ 1665 қаулысымен	
бекітілген	

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

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

2. Осы Санитариялық қағидалар:

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

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіруде одан әрі қайта өңдеуге арналған жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын шикізат және ауыз су;

2) аспаздық өнімдер – тікелей тамаққа пайдалануға арналған және термиялық өңдеуден өткен тамақ өнімдері;

3) ветеринариялық құжаттар – Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың бас мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы және оның орынбасары, ауданның (облыстық маңызы бар қаланың) мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды, ветеринариялық сертификат; жануарға, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық жағдай туралы аудандық маңызы бар қаланың, кенттің, ауылдың (селоның), ауылдық (селолық) округтің ветеринария саласындағы қызметті жүзеге асыратын жергілікті атқарушы органы бөлімшесінің ветеринариялық дәрігері беретін ветеринариялық анықтама;

4) витаминді-минералды қоспа (премикс) – технологиялық ерекшеліктерді (

сусымалылығын сақтауға) жасауға арналған ингредиенттер (витаминдер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары, балластты бейтарап заттар) мен басқа да заттардың кешені;

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

6) дайындаудың жоғарғы дәрежесі – тұтынуға дайын тағамдар, азық-түліктер және жартылай фабрикаттар;

7) дайындау орны – шикізат дайындалатын және жартылай фабрикат өндірілетін үй-жай;

8) жалған жұмыртқалар – техникалық жарамсыз болып табылатын инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

9) жануардан алынған азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін дайындауға арналған және өнеркәсіптік немесе жылумен өндеуге ұшырамаған өнімдер: жануарлардың барлық түрінің тұтас еті, оларды бастапқы қайта өңдеу өнімдері (қан мен субөнімдерді қоса алғанда), судың биологиялық ресурстары және уылдырық, шикі сүт, шикі қаймақ, ара шаруашылығы өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері; өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын, ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған жануардан алынған өнімдер;

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

11) жеке медициналық кітапша – міндетті медициналық тексеріп-қарау нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке құжат;

12) жұмсақ балмұздақ – фризереде дайындалған және тез мұздататын камерада ұсталмаған, сүттен жасалған өнім;

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

14) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттардан әзірленетін тағамдардың, өнімдердің, оңай дайындалатын сусындардың шағын ассортиментін өткізетін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындайтын қоғамдық тамақтану объектісі;

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

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

17) қауіпті тамақ өнімдерін жою – тұтынуға және/немесе оны тағамдық мақсаттарға және адам мен жануарлардың пайдалануына жол бермейтін одан әрі қайта өңдеуге жарамсыз тамақ өнімдеріне әсер етуі;

18) қауіпті тамақ өнімдері – қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне қойылатын гигиеналық нормативтерге сай келмейтін тамақ өнімдері, сондай-ақ жарамдылық мерзімдері өтіп кеткен және сақтау режимдері бұзылған немесе санитариялық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыда азық-түлік (тамақ) шикізаты қауіпсіз болмаған жағдайда өндірілген, пайдаланылуы кезінде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер төндіруі мүмкін өнімдер;

19) кертілген – қабығы жарылған;

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

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

22) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

23) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен байланыста болатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ өнімдерін, материалдарды және бұйымдарды кәдеге жарату немесе жою жағдайларына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық қағидалар және басқа да нормативтік құқықтық актілер;

24) өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және/немесе жеке қосымша шаруашылықтарында алған немесе бау-бақша, жануарларды өсіру шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге ғана арналған жануардан және өсімдіктен алынған өнімдер;

25) өнімділігі шағын қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – өнділігі шағын объект) – отырғызатын орын саны 50 дейін және дайындалатын тағам ассортименті шектеулі объект. Бұл объектілерде тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік үдеріс учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда шоғырланған;

26) өндірушінің техникалық құжаттары – оларға сәйкес тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын өндіруші бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, спецификациялар), онда сәйкетендіру белгілерінің көрсетілуімен тамақ өнімдерінің атаулары, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі көрсеткіштері, таңбасына және қаптамасына қойылатын талаптар, жарамдылық

мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге асыру шарттары, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің сәйкес түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс үдерістерінің тізімі мен сипаттамасы көрсетіледі;

27) өндірістік бақылау – өндіруші тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату, өзіне зертханалық зерттеулер мен сынауларды жүргізуді қоса алатын, жұмыстарды орындау мен қызметтерді көрсету үдерісінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шаралар;

28) дайындаушы (өндіруші) – халыққа өткізу үшін тамақ өнімдерін өндіретін (дайындайтын) жеке немесе заңды тұлға;

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

30) рұқсат етілетін шекті шоғырлану (бұдан әрі – РШШ) – бүкіл еңбек өтілі ішіндегі күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайында ауытқушылық тудырмауға тиіс зиянды өндірістік факторлар деңгейі;

31) сақтау шарттары – сақтаудың алдын ала белгіленген арнайы тәртібі (қоршаған ауаның ылғалдылығы, белгілі бір жарық режимі, қоршаған ауаның температурасы);

32) салқын тағамдар (жеңіл тамақ) – екінші рет жылумен өңдеуге ұшырамайтын, тамақтану алдында салқындатылған күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі – +) 10 – +14 Цельсий градус (бұдан әрі – °C) жоғары емес температурада берілетін, +6 – +8°C жоғары емес температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларда сақталатын тағам (салқын жеңіл тамақ, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне фарш салынған, сорпа құйылып ұйытылған және басқа тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңдеуге ұшырамайтын, дайын болғанға дейін жеткізілген өнім пайдаланылады;

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

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

35) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауға, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған жағдайда, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізуге арналып бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

36) тағамдық қоспалар – тамақ өнімдеріне оларды дайындау және өндіру

үдерісінде олардың бойында белгілі бір қасиеттерді қалыптастыру және/немесе олардың сапасын сақтап қалу мақсатында арнайы енгізілетін табиғи және жасанды заттар мен олардың қосылыстары;

37) тағамдық ингредиент – тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын және дайын өнімде бастапқы немесе өзгертілген күйде болатын, рецептіге сәйкес тамақ өнімдерінің құрамдас бөлігі болып табылатын табиғаттан немесе жасанды жолмен алынған химиялық зат немесе жануар немесе өсімдік немесе микроб немесе минерал текті өнім, оның ішінде тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер ;

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

39) тамақ өнімдері – адам тұтынатын шикізат, тамақ өнімдері, арнайы мақсаттағы тамақ өнімдері, ауыз су, тағамдық қоспалар және тағамға биологиялық белсенді қоспалар, адам үшін тамақ көзі болып табылатын жануарлар жейтін жемшөп пен жемдік қоспалар;

40) тағамдық өнімдер – бұл адамның тағамға тұтынуына (оның ішінде балалар тамағына, диеталық емдік тамақтануға, диеталық профилактикалық тамақтануға, спортшылардың тамақтануына арналған мамандандырылған өнімдер, сергітетін сусындар, өсімдік, жануар және микробты текті гендік-инженерлік-түрлендірілген (трансгенді) организмдерден алынған шикізаттардан өндірілетін тамақ өнімдері, органикалық өнімдер) арналған табиғи , өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, ыдыстарға құйылған ауыз суы және минералды ауыз суы, алкогольді (оның ішінде сыра) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар, сағыздар, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар мен хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары мен тамақ ингредиенттері;

41) тамақ өнімдерінің партиясы – қауіпсіздігін куәландыратын бір ілеспе құжаты бар, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және/немесе қаптамаланған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

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

43) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі – адамның өмірі мен денсаулығына зиян тигізумен және қауіпті фактордың іске асырылу ықтималдығы мен оның салдарының ауырлық дәрежесінің үйлесімін ескерумен тұтынушылардың заңды мүдделерінің бұзылуымен байланысты тамақ өнімдерін әзірлеудің (жасаудың),

өндірудің (дайындаудың), айналымының, кәдеге жаратудың және жоюдың барлық үдерістерінде (сатыларында) жол берілмейтін қатердің болмауы;

44) тамақ өнімдерінің қадағалануы – тамақ өнімдерін әзірлеудің (жасаудың), өндірудің (дайындаудың), айналымының, кәдеге жаратудың және жоюдың барлық процестерінде (сатыларында) тамақ өнімдерін қадағалау (шығуын, бағытын және жеткізілген орнын);

45) тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіші — адам денсаулығына және жануарларға қауіп төндіретін химиялық, радиобелсенді, уытты заттардың және олардың қосындылары құрамының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің жол берілетін деңгейі;

46) таңбалау – тұтынушыға ақпарат беретін және тамақ өнімдеріне, тұтыну ыдысына (қаптамасына) түсірілген мәтін, тауар белгілері, шартты белгі мен суреттер, құжаттар, жаднамалар (қосымша бет), затбелгілер, контрзатбелгілер, кольереткалар, жазба белгілер, жапсырмалар (стикерлер);

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

48) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзімде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы жағдайларын талап ететін тамақ өнімдері;

49) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті механизмдер, машиналар, құрылғылар, аспаптардың жиынтығы;

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

51) толық дайындау орны – үй-жай, онда жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерін дайындауды жүзеге асырылады;

52) ұйымдасқан ұжымдар – тәулік бойы немесе күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын, тұрмыс, тамақтану, оқу, тәрбие, медициналық қызмет көрсету, еңбек етудің бірдей жағдайларымен біріктірілген олардың ведомстволық тиістілігі мен меншік нысанына қарамастан ұйымдардың контингенті (денсаулық сақтау объектілері, әлеуметтік қызмет көрсету объектілері: үй-интернаттар, оңалту орталықтары, мүгедек балаларға арналған оқу орындары, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары, әлеуметтік бейімдеу орталықтары, өнеркәсіп, құрылыс объектілерінің тамақтану объектілері) ;

53) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саулығын қамтамасыз ету саласындағы заңнама – санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарды, оның ішінде адамдардың мекен ету ортасы факторларының, өнімнің (тауардың), жұмыстың және көрсетілетін қызметтің адам үшін қауіпсіздігі және/немесе зиянсыздығы критерийлерін белгілейтін және азаматтардың денсаулығын

сақтау және қолайлы қоршаған ортаға деген құқықтарын іске асырудың негізгі шарттарының бірі ретінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саулығын қамтамасыз ету саласындағы қарым-қатынастарды реттейтін заңдар мен оларға сәйкес қабылданатын өзге нормативтік құқықтық актілер, гигиеналық н о р м а т и в т е р .

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағының, Еуразиялық экономикалық қауымдастықтың, Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау, техникалық реттеу және метрология саласындағы заңнамасында белгіленген мәндерінде қолданылады.

2. Тамақтану объектілерін салу үшін жер учаскесін таңдауға, жобалауға, қайта жаңартуға және қайта жабдықтауға қойылатын талаптар

5. Тамақтану объектілерін салуға жер учаскесін таңдау, жобалау реконструкциялау және қайта жабдықтау санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

6. Мына жағдайларда жер учаскелерінде тамақтану объектілерінің құрылысын жобалауға жол берілмейді:

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары ретінде пайдаланылған, органикалық және химиялық қалдықтармен ластанған жағдайда;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған жағдайда;

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

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда және су басуы ықтимал а й м а қ т а р д а ;

5) сумен жабдықтау көздері бірінші санитариялық қорғау аймағында о р н а л а с қ а н ж а ғ д а й д а ;

6) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахталардың жыныстарының ү й і н д і л е р і б о л ғ а н д а .

7. Тамақтану объектісін орналастыру кезінде халықтың санитариялық-гигиеналық өмір сүру жағдайларының нашарлауына жол б е р і л м е й д і .

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

9. Жалпыға бірдей қолжетімді тамақтану объектілерін тұрғын үй, қоғамдық немесе өндірістік ғимараттардың ішіне салуға немесе жапсарлас салуға

тамақтану объектісінің және ол ішіне салынып жатқан ғимараттың барлық функционалдық сипаттамаларын сақтау арқылы қажетті санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтаған жағдайда жол беріледі.

Тамақтану объектілерін:

1) тұрғын үйлерде – ішіне салынған немесе ішінен-жапсарлай салынған үй-жайларда, сондай-ақ ғимараттардың нақты түрлеріне (құрылыстар) нормативтік талаптарды ескере отырып, ғимараттар бойынша жобалауға;

2) жер асты өтпе жолдарында, сондай-ақ, коммуникацияның инженерлік жүйелеріне қосылған жағдайда.

10. Аспаздық өнімдерді сатуға арналған үй-жайларды (аспаздық дүкендері) мейрамханалар мен асханалар құрамында да, өзге мақсаттағы ғимараттар құрамында да көздеуге жол беріледі.

11. Тамақтану объектілерінде тәулігіне кемінде 300 килограмм (бұдан әрі – кг) кремді кондитерлік өнімдерді өндіретін, кемінде 500 кг ұннан жасалған кремсіз кондитерлік өнімдерді өндіретін өнімділігі шағын кондитерлік цехтарды орналастыруға жол беріледі.

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

13. Тұрғын үй ауласынан шикізат пен тауарларды тиеуге жол берілмейді. Өнімділігі шағын объектілерге жұмысы басталғанға дейін көше беттегі кіре берістен тиеуге жол беріледі.

14. Жер асты қазба жұмыстарында жұмыс істейтіндердің тамақ ануын ұйымдастыруға арналған жер асты тамақтану объектілері ауасы аз шанданатын, таза ауа келіп тұратын жерде орналастырылады.

15. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану объектілері дайындау кәсіпорындарынан немесе асханалардан жартылай фабрикаттарды алу қарастырылған толық дайындау орны ретінде жабдықталады. Жартылай фабрикаттарды жеткізетін кәсіпорындар болмаған жағдайда, шикізатты пайдалануға жол беріледі.

16. Құрылыс объектілерінде, маусымдық жұмыс объектілерінде дайын тамақты тарату пунктін ұйымдастыруға жол беріледі, оның тамақ алатын залының жұмысы өзіне-өзі қызмет көрсету негізінде жүргізіледі.

17. Құрылыс алаңдарында және маусымдық жұмыста жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану объектілері, жұмыс ерекшелігіне байланысты, стационарлық және жылжымалы етіп ұйымдастырылады. Стационарлық тамақтану объектілері ғимараттарда немесе уақытша салынған үй-жайда (жиналмалы типтегі үйлер, жеңіл ағаш үйлер, ал жазғы уақытта қалқа, тент астында) орналастырылады.

Стационарлық уақытша тамақтану объектілері тек қана қызмет көрсетілетін объектінің құрылысы, маусымдық жұмыс аяқталғанға дейінгі мерзімге ұйымдастырылады.

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

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

20. Тамақтану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады. Аумақта арнайы бөлінген жерде, үш жағынан да тұтас қабырғамен қоршалған, су өткізбейтін жабыны бар, қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған қақпағы бар бөлек контейнерлерді орнатуға арналған алаң қарастырылады. Қоқыстар мен тамақ қалдықтары контейнерлердің толу шамасына қарай шығарылады, соңынан контейнерлер өңделеді және дезинфекцияланады. Кіретін жолдар мен жаяу жүргінші жолдары атмосфералық жауын-шашын сулары суағарларға ағатындай етіп қатты жабыннан жасалады.

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

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

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

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

24. Су құбыры жоқ елді мекендердегі тамақтану объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көзі санитариялық эпидемиологиялық қорытынды негізінде таңдап алынады. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждығы үшін әкелінетін суды пайдалануға жол беріледі, ол таңбаланған арнайы сыйымдылықтарда, арнайы автокөлікпен жеткізіледі.

25. Ауылдық және ішінара кәрізделген жерлерде сарқынды суды жинау үшін су өтпейтін қазылған шұңқырлар жабдықталады, олар оның үштен екі көлемі толуына қарай тазартылады.

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

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

28. Ыстық және суық су барлық жуу ванналарына және раковиналарға, сондай-ақ қажетті технологиялық жабдыққа араластырғышты орнату арқылы жүргізіледі.

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

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

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

32. Төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамақтану объектісіне жалғасатын алаң ішіндегі кәріз деңгейінен төмен орнатылмайды.

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

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

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

Тамақтану объектілерінің бір ауысымда 2 тоннаға дейін өнім өндіретін көкөніс цехтары үшін құм ұстағыштар орнатылады.

34. Тамақтану объектілері кәрізделмеген елді мекендерде орналастырған жағдайда өндірістік және тұрмыстық сарқынды суға арналған жергілікті бөлек кәріз құрылғысы көзделеді. Сарқынды су жер астындағы су өтпейтін, қақпақпен жабдықталған сыйымдылыққа (шұңқырға) ағзылады.

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

36. Өндірістік жабдық және жуу ванналары кәріз желісіне қабылдаушы ойыңқы бетінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауалық ажыраумен қосылады. Ішкі кәріздің су ағынын жинайтын барлық қабылдаған штардың гидравликалық қақпақпен (сифондармен) жабдықталады. Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

37. Санитариялық тораптарды, душ бөлмелерін және ылғалды үдерістер жүргізілетін үй-жайларды тамақтану объектілерінің қойма, технологиялық

үй-жайларының және салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

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

39. Ішкі кәріз желілерін төбе астынан, қабырғаларда, сондай-ақ су жүргізетін транзиттік магистралдарды тамақтанатын залдарда, өндірістік үй-жайларда және тамақ өнімдерінің қойма үй-жайларында орнатуға жол берілмейді. Өндірістік және қойма үй-жайларында кәріздің тік құбыры тамақтану объектілерінің тек тұрмыстық үй-жайлары арқылы ғана қайта ашылмайтындай етіп сыланған қораптардың ішімен жүргізіледі.

40. Қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының аражабынан өтетін санитариялық тораптардың және душ бөлмелерінің едендері, су бұру мен су құбырының тік құбырды салу орындары су өткізбейтін материалдардан жасалады.

41. Өндірістік цехтар, жуу бөлмелері, дефростерлер, тамақ қалды тарын сақтау камералары траптармен жабдықталады: 100 м² алаңға бір трап (бірақ үй-жайға кемінде біреу).

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

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

43. Жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерін (жазғы алаңдар, кәуәпханалар, самса, пирожный сату орындары, сауда шатырлары, сауда автоматтары, жазғы уақытта демалыс аймақтарында жәрмеңкелер мен мереке күндері жаппай демалу уақытында жылжымалы сауда үстелдері) қоғамдық дәретханалармен немесе биодәретханалармен жабдықталған орындарға орналастырады.

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

45. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды сору-шығару желдеткішімен жабдықтайды.

46. Тамақтану объектілерінің сору-шығару желдеткішін тұрғын үй мен қоғамдық ғимараттың желдету жүйесімен біріктіруге жол берілмейді.

Тұрғын үй мен қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған тамақтану

объектілерінің сору-шығару желдеткішін жабдықтау кезінде шуылды төмендету бойынша іс-шаралар көзделеді.

47. Отырғызатын орын саны 50 және оданда аз тамақтану объектісінде ішке сороды ұйымдастырмай-ақ шығару желдеткішінің құрылғысына жол беріледі.

48. Сору желдеткішінің жүйесі үй-жайлардың мына тобы үшін бөлек орнатылады :

- 1) келушілерге арналған;
- 2) өндірістік;
- 3) тамақ қалдықтарының камералары;
- 4) ыдыс жуатын машиналардан жергілікті сору жүйелері;
- 5) дәретханалар мен киім ауыстыру орны бар душ бөлмелері.

Ыстық цехтардың және жалпы алмасу желдеткішінің, ыстық, салқын тамақ, толық дайындау цехтарының, жуу және басқа да өндірістік үй-жайлардың жергілікті шығару жүйелерін, сондай-ақ санитариялық тораптардың, темекі шегетін және душ бөлмелерінің шығару желдеткішіні жүйесін бір шығару жүйесіне біріктіруге жол беріледі.

49. Тамақтану объектілерінің тамақтанатын залдарында және өндірістік үй-жайларында айтарлықтай жылу бөлінген жағдайда ауа баптау жүйелерін орнатады. Қалған қызметтік үй-жайларды сору-шығару желдеткішінің жүйесімен жаратандырады.

50. Желдету және ауа баптау жүйелерінің өндірісін осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес ауа алмасудың санитариялы нормаларын ескере отырып белгілейді.

51. Желдету және ауа баптау жүйелерін орнату кезінде ластанған аймақ ауасының таза аймаққа түсуіне жол берілмейді, сүзгіштерге жәнетазалауды немесе ауыстыруды талап ететін басқа да бөліктерге қолжетімділік қамтамасыз етіледі. Механикалық сору желдеткіші жүйелерінде сырттан берілетін ауаны тазалау және оны қысқы уақытта жылыту көзделеді. Сору желдеткішіне арналған ауаны алу, ауасы ең аз ластанған аймақта, жерден кемінде 2 м биіктікте жүргізіледі.

52. Жеке үй-жайларда жазғы кезеңде механикалық желдеткіш ретінде жергілікті сору қондырғылары және/немесе ауа баптағыштар қолданылады.

53. Технологиялық жабдықтардың желдету каналдары, ауа өткізгіштер шаңнан, ыстан уақтылы тазартылып отырады.

54. Салқын тағамдарды, жеңіл тамақтар дайындайтын үй-жайларда желдетудің сору жүйесін шаңға қарсы және бактерицидті сүзгішпен жабдықтайды. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұяшықтары ұсақ тормен жабылады. Осы үй-жайларда инсоляциядан қорғайтын ауа баптағыштар мен

құрылғылар орнатылады. Үй-жайлардағы рұқсат етілетін температура $+18^{\circ}\text{C}$
а с п а у ы к е р е к .

55. Тұрмыстық үй-жайларда көбінесе табиғи іске қосылатын шығару желдеткішінің автономды жүйелері орнатылады.

56. Ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдықтар мен жуу ванналарын шығару шатырлары бар, оқшауланған шығару жүйелерімен жабдыкталады, олардың қабылдау тесіктерінің көлемі зиянды заттар көздерінің көлемінен үлкен болуы тиіс.

57. Жергілікті сору жүйесінен шыққан шығарынды ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кем дегенде 2 м биіктікте жүргізіледі, мұндай жағдайда оның шығыңқы жеріне дейінгі аралық кем дегенде 10 м болуы тиіс.

58. Шаң бөлу көздері (ұн, қант және басқа да сусымалы азық-түліктер) аспирациялық қондырғылармен жабдыкталады.

59. Жүк тиеу экспедицияның үй-жайлары, вестибюльдер жылу беретін перделермен жабдыкталады.

60. Сыйымдылығы кемінде 50 отырғызу орнына арналған тамақтану объектілерінің ғимараттарында қос есік орнатуға жол беріледі.

61. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, герметикалығының бұзылуы болмауы тиіс.

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

63. Жұмыс орындарындағы жылумен сәулеленумен, ұнды, қант ұнтаған және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар қосулы сору-шығару немесе жергілікті шығару желдетуді қосу кезінде жүргізіледі.

64. Осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырланудан асуына жол берілмейді.

65. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдыкталады, орталықтандырылған жылыту жүйесі болмаған жағдайда жергілікті жылыту жүйесін қолдануға жол беріледі. Өзге мақсаттағы ғимараттардың ішіне салынған, ішіне салынған-жапсарластырылған тамақтану объектілерінің жылыту жүйелері бөлек болады. Жинау, шолып қарау және жөндеу үшін жылытудың барлық түрлері жағдайында жылыту аспаптарының қолжетімділігін қамтамасыз етеді.

66. Тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған (

ішіне салынған-жапсарластырылған) тамақтану объектілерінде пісіру, жылыту пештерін (плиталар) және қатты отынмен жанатын мангал құрылғыларына жол берілмейді.

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

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

69. Адамдар тұрақты келетін өндірістік үй-жайларда табиғи жарық андыру қарастырылады. Жұмыс күні ішінде жұмысшылар 50%-дан аса уақыт болатын үй-жайларға табиғи жарықтандырусыз немесе жеткіліксіз табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

70. Табиғи жарықтандырусыз немесе биологиялық әсері бойынша жеткіліксіз табиғи жарықтандырусыз (табиғи жарықтандыру коэффициенті кемінде 0,5 пайыз (бұдан әрі – %) өндірістік үй-жайлар(жұмыскерлер тұрақты келетін), оларды орналастыруға арнайы негіздемесі болған жағдайда өндіріс технологиясына сәйкес жол беріледі

1) жасанды жарықтандырумен;

2) эритемді сәулеленуге арналған құрылғымен;

3) жұмыс орындарынан 100 м кем емес аралықта жұмыскерлердің қысқа мерзімдік демалуына арналған табиғи жарықтандыруы бар үй-жайлармен;

4) тұрақты жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткішпен жабдықталады.

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

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

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

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

75. Ашылатын барлық ойықтар жылдың жылы кезеңінде жәндіктер кірмес үшін алмалы-салмалы қорғаныш қорғаныш томен жабдықталады.

76. Үй-жайларды жарықтандыру деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес рұқсат етілетін деңгейге сай қамтамасыз етіледі.

77. Өндірістік үй-жайларды жобалау, реконструкциялау, қайта бейіндеу, жөндеу және пайдалану кезінде шуылдан қорғау бойынша Іс-шаралар жүргізіледі

: үй-жайлар дыбыс өткізбейтін құрылыс материалдарымен әрленеді, электр қозғалтқыштарды амортизаторларға дыбыс сіңіретін жұтқыш қаптаманы қолдану арқылы орнатады, жабдықтарды діріл сіңіретін іргетастарға орнатады, жабдықтарға уақтылы алдын алу және жөндеу жұмыстарын жүргізеді, музыка құралдардың дауыс қуаттылығын шектейді; аражабыннан 40-50 сантиметр (бұдан әрі – см) арақашықтықта аспалы төбе жапқыш құрылғыларды орнатады, жабдықты өндіруші кәсіпорынның паспортында көрсетілген режимде п а й д а л а н а д ы .

78. Даяшылардың, бармендердің, буфетшілердің тамақтану залдарындағы жұмыс орындарын эстрадан, акустикалық жүйелерден алшақ шуы аз орындарда о р н а л а с т ы р у ұ с ы н ы л а д ы .

79. Үй-жайлардағы жарықтандыру, шуыл мен діріл деңгейлері «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Санитариялық қағидалармен белгіленген талаптарға сай болуы тиіс.

4. Объектінің, жабдықтың құрылымына және оларды күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

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

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

82. Тамақтану объектісі үй-жайының жиынтығы мен алаңы жобалауға тапсырма бойынша бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларымен және осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес белгіленеді. Түріне және қуаттылығына қарай өзіне мынадай үй-жай топтарын қоса алады: келушілерге арналған үй-жай, өндірістік үй-жайлар, әкімшілік-тұрмыстық, қойма , т е х н и к а л ы қ ү й - ж а й л а р .

83. Тамақтану объектісінен тыс орналасқан сауда бөлімдері мен дүкендер арқылы өзінің аспаздық өнімдерін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өлшеп-орау, таңбалау, сақтау және өнімдерді бөлек есік арқылы босату үй-жайлары жабдыкталады.

84. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану пунктінде осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес үй-жайлар жиынтығын ұйымдастырады. Тамақ өнімдерін сақтау үшін шкафтармен, стеллаждармен, сөрелермен, тоңазытқышпен жабдықталған қойма, сыйымдылық көзделеді, олар белгіленген сақ ау мерзімі шегінде барлық тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды сақтауға мүмкіндік береді.

85. Тамақтанудың үлестіру пункттері тамақты жылытуға арналған плиталармен және асхана ыдысын жуғыштармен жабдықталады.

86. Өнімділігі шағын объектілерде технологиялық процестерді биіктігі 1,5 м төмен емес бөгеттермен бөлінген жеке жұмыс аймақтарын бөлу арқылы және осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес нысан бойынша үй-жайлар жиынтығы бар бір үй-жайда жүргізуге жол беріледі.

50 орынға дейінгі тамақтану объектілерінде бір үй-жайда:

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

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

87. Тамақтану объектілері үй-жайларының құрамы белгіленген тәртіппен бекітілген санитариялық қағидаларға сәйкес темекі шегуге арналған үй-жаймен жабдықталуы мүмкін.

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

89. Еденді соққыға берік, ылғалға төзімді және ылғал жібермейтін материалдардан жасайды, оның беті тегіс, ойықсыз, жарық асыз, траптарға қарай еңіс болуы тиіс, қойма және өндірістік үй-жайлардың шикізат пен өнімдерді тиеу жолдарында табалдырық болмауы тиіс. Шикізат пен өнімдерді тиеу үшін қалқасы бар платформаларды жабдықтайды.

90. Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін қолдануға рұқсат етілген уытты емес әрлеу материалдары пайдаланылады.

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

92. Жер асты тамақтану пункттерінің едені мен қабырғасын қаптау үшін жуу және дезинфекциялау құралдарына жеңіл илігетін материалдарды пайдаланады.

93. Жер асты тамақтану пунктін:

1) су келтірілген раковинамен немесе қол жууға арналған қолжуғышпен, ол үшін суды жеткізіп отырады және арнайы жабық таңбаланған сыйымдылықтарда с а қ т а й д ы ;

2) гигиеналық жабыны бар құрамалы-бөлшектелетін үстелдермен және орындықтармен, ал оларды орнату үшін жағдай болмаған жағдайда жиналмалы ү с т е л д е р м е н ;

3) термостарға арналған тіреуішпен жабдықтайды.

94. Жабдықты орналастыру технологиялық үдерістерінің ағындылығын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қатынасына мүмкіндікті қамтамасыз е т е д і .

95. Мамандандырылған габариті шағын технологиялық жабдық, бір рет қолданылатын ыдыс пен аспаптар пайдаланылатын жылдам қызмет көрсетудің тамақтану объектілері дайындығы жоғары деңгейлі жартылай фабрикаттармен жұмыс жасаған жағдайда жабдықтармен жарақталған бөлек жұмыс аймақтарын бөлу арқылы бір үй-жайда технологиялық процестер жүргізуге жол беріледі.

96. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган қолдануға рұқсат еткен материалдардан жасалуы тиіс.

97. Технологиялық операциялар жоғары температура жағдайында жүретін аппараттар бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтылады.

98. Кремді бұйымдарды өндеуге, салқын тағамдарды дайындауға арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар салқындататын үстелдермен жабдықталады. Күнделікті жұмыс соңында үстелдер 0,5 % жуу құралының ерітіндісімен өңделеді, дезинфекцияланады және +60⁰С температурадағы ыстық с у м е н ж у ы л а д ы .

99. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақтарды дайындауға арналған цехтарда, кондитерлік цехтарда бактерицидті (стационарлық немесе жылжымалы) шамдар орнатылады, олардың орналасқан орны барынша үлкен алаңды өндеуді қамтамасыз етеді және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтиды. Бактерицидті шамдармен өндеу ауысым аяғында жинау жұмыстарының аяқталуына қ а р а й жү р г і з і л е д і .

100. Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м³) 2,0-2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуат есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың 1м³-не 1,0 Вт қуат есебінен, сәулесі үй-жайдағы адамдарға бағытталмаған жағдайда, еденнен 1,8-2,0 м б и і к т і к т е о р н а т ы л а д ы .

Бактерицидті шамдардың жұмыс режимін өндіруші кәсіпорынның қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шаруашылықты жүргізетін субъект белгілейді.

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

102. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын цехішілік жабдық, сыйымдылықтар, мүкәммал, ыдыс, цехішілік ыдыс технологиялық процестің кезеңдері бойынша қосымша таңбаланады және қатаң түрде мақсатты пайдаланылады.

103. Етті, балықты, көкөністерді және басқа өнімдерді бөлу үшін таңбаланған бөлек пышақтар мен бөлшектеу тақтайшаларды пайдаланады. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтар өңделетін өнімдерге сәйкес таңбаланады және қатаң түрде мақсатты пайдаланылады.

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

105. Бөлшектеу тақтайшалары, ет және балық кесуге арналған науалар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, тесіксіз және саңылаусыз материалдардан жасалады. Етті шабуға арналған науа арнайы тұғырға орнатылады және күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады және оған тұз себіледі. Науаны кезең-кезеңмен арамен кесіп сүргілейді.

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

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

108. Тамақтану объектісіндегі асхана ыдысының және аспаптарының саны отыратын орындардың санынан кемінде үш еседен кем болмауы тиіс.

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

110. Көп рет қолданылатын асханалық, шәй, шыны ыдыс-аяқтарды, асханалық аспаптарды қолдану кезінде ыдыс жуатын машинаны орнату ұсынылады.

111. Ыдыстарды қолмен жуу үшін асхана ыдысына арналған үш секциялы,

шыны ыдыс пен асхана аспаптарына арналған екі секциялы ванналар жабдықталады. Өнімділігі шағын объектілерде бірінші кезекте шыны ыдысты жуу арқылы үш секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

112. Ас үй ыдысын, айналым ыдысты жуу екі секциялы ваннада жүргізіледі. Өнімділігі шағын объектілерде ас үй ыдысын, айналым ыдысты толық батырып қою үшін жеткілікті көлемдегі бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

113. Асханалық, шыны ыдыстарды, асханалық аспаптарды, ас үй ыдысын және айналым ыдысты жуу осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

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

115. Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдарын қосу арқылы температурасы $+45^{\circ}$ ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

116. Жұмыс күнінің соңында барлық асханалық, шай ыдыстары, аспаптар дезинфекциялау ерітіндісіне салынады, содан соң ыдыс ағынды сумен мұқият шайылады.

117. Таза асханалық ыдыс пен аспаптар шкафтарда немесе торларда сақталады. Өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісінде асханалық аспаптар сабы жоғары қараған күйі арнайы кассеталарда шығарылады.

118. Тамақ өнімдерімен жанасуға жол берілген материалдардан дайындалған бір рет қолданылатын ыдысты пайдалануға жол беріледі. Бір рет қолданылатын ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

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

120. Тамақтану объектісінің аппаратурасын, жабдығын, мүкәммалын, барлық үй-жайларын таза және мұқият күтіп-ұстайды.

121. Жұмыс соңында жер асты тамақтану пункттерінен термостардағы тамақ қалдықтарын, тығыз полиэтилен қаптардағы пайдаланылған асхана ыдысы мен аспаптарын, полиэтилен қаптарға салынған үлестірушілердің арнайы киімдерін санитариялық өңдеу үшін жоғарыға шығарады.

122. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық қызметкер, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын қызметкерлердің өздері не осы мақсат үшін арнайы бекітілген адамдар жүргізеді.

Дәретханаларды жинау тамақ өнімдермен жанаспайтын және ыдыстарды өңдеумен айналыспайтын техникалық персоналға бекітіледі.

123. Күнделікті жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күрделі жинау жүргізіледі.

124. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдаланады.

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

126. Айына бір рет күрделі жинау, тоңазыту, технологиялық жабдығын тексеру, қажет болған жағдайда, үй-жайларды және аумақты дезинсекциялау және дератизациялау арқылы санитариялық күн өткізіледі.

127. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін бөлінген орындарда – бөлек шкафтарда (өнімділігі шағын объектілер үшін) немесе жинау мүкәммалын сақтауға, тазалауға және кептіруге арналған, дәретханамен жапсарлас, ыстық және суық су келтірілген, сондай-ақ оны кептіруге арналған реттеуіші бар үй-жайда сақталатын, таңбаланған, бөлек мүкәммал бөлінеді. Дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың белгілік бояуы болады және олар бөлек сақталады.

128. Жинау мүкәммалы таңбалауға сәйкес пайдаланылады. Жинау аяқталысымен ауысым соңында барлық жинау мүкәммалы жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы жуылады және кептіріледі.

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

130. Дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары қажеттілігі бойынша (кеміргіштер мен жәндіктердің кіруін есепке ала отырып) және эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

5. Тамақ өнімдерін өндіру, байыту, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

131. Шикізат пен тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану, өткізу жағдайларына, жаңа өнімдерді дайындауға, жаңа технологияларға санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

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

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

134. Азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әр партиясы олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын, шығу тегін қамтамасыз ететін құжаттармен ілестіріледі.

135. Тамақ өнімдерінің өндірісінде:

1) шыққан тегін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарсыз;
2) тиісті таңбалауы болмаған жағдайда;
3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және лас ыдыстағы;
4) ұсынылған ақпарат сәйкес болмаған жағдайда және егер өнім жалған болып табылса;

5) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдай болмағанда;

6) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген балықты, су шаянын, ауыл шаруашылық құс етін, ішек-қарыны тазартылмаған құс етін;

7) сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, қабығы ластанған, ақауы бар (красюк, тұман, қан шығыршық ары, үлкен дақ, жалған), кертілген, «аққан», «жарылған» жұмыртқаларды, қаз бен үйрек жұмыртқаларын;

8) ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген, белгісі жоқ ауыл шаруашылық жануарларының барлық түрінің еті мен субөнімдерін;

9) ауыл шаруашылық малдарының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған, сондай-ақ бастапқы өндеуден және пастерлеуден өтпеген сүт және сүт өнімдерін;

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

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

12) дефростацияланған және екінші қайтара мұздатылған тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын;

13) өнеркәсіптік емес дайындаудан шыққан өнімдерді: герметикалы қаптамаланған консервіленген өнімдерді, ет, балық, көкөніс, ұн, кондитерлік, аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттарды, квасты, шырынды, қайта өңделген саңырауқұлақты, дәрілік препараттарды;

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

- 15) сапасыздығының айқын белгілері болған, техникалық құжаттамада көрсетілген тамақ өнімі белгісінен айырмасы болған жағдайда;
- 16) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес болмаған жағдайда;
- 17) камба зиянкестерімен ластанған жарманы, ұнды, кептірілген жеміс-жидектерді және басқа өнімдерді;
- 18) мемлекеттік тіркеуден өтпеген генетикалық түрлендірілген шикізатты және/немесе құрамында генетикалық түрлендірілген көздер болатын шикізатты;
- 19) тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген хош иісті (татымды) өсімдіктерді және өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспа анда, дәрілік өсімдіктерді ;
- 20) мемлекеттік тіркеуден өтпеген тағамдық қоспаларды;
- 21) тұтынушы қаптамасында, затбелгісінде, жазба белгісінде, қосымша бетінде және/немесе ілеспе құжаттарында қажетті ақпараты жоқ;
- 22) адам денсаулығына зиянды әсер ететін өнімдер мен заттардың жекелеген түрлеріне мемлекеттік тіркеу болмаған жағдайда тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді.
136. Тамақтану объектісінде тамақ өнімдерін вакуумда қаптамалауға жол берілмейді .
137. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау жағдайлары өнімдердің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуі және санитариялық-эпидемиологиялық қорытындымен расталуы тиіс. Тамақ өнімдері тасымалдау жағдайларын сақтауды қамтамасыз ететін арнайы тағайындалған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен тасымалданады. Көлікті басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.
138. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін санитариялық эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда, гигиеналық, су өтпейтін жабыны бар, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын жүк үй-жайлары бар көлік құралдары мен көлік жабдығы (контейнер) пайдаланылады .
139. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен, тағамдық емес тауарлармен бір көлік құралында бірге тасымалдауға , сондай-ақ бұзылған немесе сапасы бойынша күмәнді тамақ өнімдерін сапалы тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді.
140. Бір уақытта бір көлік құралында және/немесе жабдықта (контейнерде) әр түрлі тамақ өнімдерін тек иіс бөлмейтін және сіңірмейтін тамақ өнімдерімен тасымалдауға жол беріледі .
141. Тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері мен сапасын сақтауды қамтамасыз ететін температуралық ылғалдылық және жарық режимдерінде жүзеге асырылады.

142. Тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде «тауарлық көршілестік» қағидатының сақталуы қамтамасыз етіледі.

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

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

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

146. Тамақ өнімдерін өнім түрі бойынша қабылданған жіктеуге сәйкес бөлек сақтайды: ұн, қант, жарма, макарон өнімдері және басқа құрғақ өнімдер, нан, ет, балық, сүт-май, гастронмиялық өнімдер, көкөністер мен жемістер.

Өзіне тән иісі бар өнімдерді (дәмдеуіштер, майшабақ) иіс сің ретін өнімдерден (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай) бөлек сақтайды.

147. Қойма және өндірістік үй-жайлар тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығымен жаракталады. Тоңазыту жабдығының саны мен көлемі тауарлық көршілестік пен температуралық-ылғалдылық режимі сақталған жағдайда қабылданатын шикізат пен дайын өнімдердің көлеміне сай келуі тиіс. Бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі.

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

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

150. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын сөрелермен, тұғырлармен, тоңазыту камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, қалайыланған ілмегі бар немесе тот баспайтын құрыштан жасалған аспалы арқалықтармен, термометрлермен, психрометрлермен жабдықталады. Барлық тамақ өнімдері стеллаждарда, табандықтарда, тұғырларда сақталады, бұл ретте еденнен кемінде 15 см ара қашықтық болуы тиіс. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

151. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетілетін, желдеткіш құрылғысы бар, зиянкестерді жұқтырмаған, атмосфералық жауын-шашыннан, кеміргіштердің құстар мен жәндіктердің енуінен қорғалған болуы тиіс.

152. Тамақтану объектісінде азық-түлік шикізаты мен дайын өнімдерді мына

1) салқындатылған және тоңазытылған ет (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермейтіндей сақталады. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті сөрелерде, тұғырларда және контейнерлерде сақтауға жол беріледі. Ет жартылай фабрикаттары, субөнімдер, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім беруші ыдысында сақталады, қатарластырып жинап қойған уақытта ауа айналымы қамтамасыз етіледі;

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

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

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

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

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

7) қораптарға салынған жұмыртқа температурасы 0°C -тан $+20^{\circ}\text{C}$ дейінгі және ауаның салыстырмалы ылғалдығы 85-88%: диеталық жұмыртқалар 7 тәуліктен артық емес, асханалық жұмыртқалар 8 тәуліктен 25 тәулікке дейін үй-жайларда тұғырықтарда сақталады. Ұзақ мерзім (екі аптадан артық) пайдаланылатын жұмыртқалар -2°C -тан 0°C дейінгі температурада тоңазытқышта сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж -6°C жоғары емес температурада сақталады ;

8) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз еденге дейін кемінде 15 см ара қашықтықта орналасқан тұғырларда қатар-қатар сақталады;

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

10) қара бидай және бидай наны төменгі сөресі еденнен кемінде 35 см ара қашықтықта орналастырылған сөрелерде, шкафтарда жеке-жеке сақталады. Нанға арналған шкаф есіктерінің желдетуге арналған саңылаулары болуы тиіс. Нан сақтауға арналған шкафтар сірке қышқылының 1% ерітіндісімен аптасына бір рет сүртіледі ;

11) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75% аспайтын үй-жайда, қабырғадан 50 см аралықтағы стеллаждарда, қаптарға салынып, қатарластырып жатқызылған күйі жүгізіледі, қатарлардың арасы кемінде 75 см

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

13) қырыққабат бөлек сөрелерде, ағаш жәшіктерде; ашытқан, тұздалған көкөністер температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ аспайтын бөшкелерде, сыйымдылықтарда, жемістер мен көктер $+12^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада жәшіктерде сақталады;

14) иерсиниоз және псевдотуберкулездің алдын алу мақсатында сақтау үдерісінде көкөністер кезең-кезеңмен тексеріледі және өңделіп, тазаланады.

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

154. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер өндіруші ыдысында температурасы төмен тоңазыту камераларында сақталады.

155. Өнім түрінің жарамдылық, сақтау мерзімі көрсетілген әр ыдыс орнының таңбалау жазба белгісі (затбелгі) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанша, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақталады.

156. Тамақ ингредиенттері мен тағамдық қоспалар өндіруші зауыт қаптамасында сақталады және пайдалану үшін бөлек үй-жайда дайындалады. Оларды басқа ыдысқа салуға, құюға жол берілмейді. Олар бөлек жеке шкафтарда сақталады.

157. Шикі және дайын өнімдерді өңдеу мамандандырылған цехтарда бөлек жүргізіледі. Цехтарға бөлінбеген, өнімділігі шағын объектілерде шикізат пен дайын өнімдерді бір үй-жайда әр түрлі таңбаланған үстелдерде және азық-түлік шикізатын өңдеуге арналған екеуден кем емес жуу ванналары болған жағдайда өңдеуге жол беріледі.

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

159. Тұтас етті, тұтас еттің жартысын және төрттен бір бөлігін сүйектен сыдырып алмастан бұрын тазартады, таңбасын кесіп алып тастайды, ұйыған қандарын алып, щетканың көмегімен ағынды суда шаяды.

160. Ет фаршы $+2^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада 3 сағаттан артық сақталмайды. Салқын болмаған жағдайда фаршты сақтауға жол берілмейді.

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

162. Құстың тұтас еті ауада жібітіледі, ағынды суға жуылады және суы сорғалау үшін кесілген жағымен төмен қаратып орналастырады. Шикі құс етін өңдеу үшін жеке үстелдер, бөлшектеу және өндірістік мүкәммал бөлінеді. Өнімділігі шағын объектілерде құс етін бөлек бөлшектеу мүкәммалын қолдану, өңдеу кезектілігін сақтау арқылы етке арналған ү тел үстінде өңдеуге жол беріледі, сонынан құс етімен жұмыс жасап болғ ннан соң, үстелдің беті д е з и н ф е к ц и я л а н а д ы .

163. Балықты ауада немесе бір килограмм балыққа екі литр су есебімен температурасы $+12^{\circ}\text{C}$ аспайтын суық суда жібітеді. Жібіту кезінде 1 литр суға 7-10 грамм тұз қосуға жол беріледі. Балықтың жон етін, бекіре тұқымдас балықты суда жібітуге жол берілмейді.

164. Тұздықталмаған салаттар $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) температурада 6 сағаттан артық емес уақыт сақталады. Салаттар тікелей сатылар алдында тұздықталады. Көп келушілерге «швед» үстелі принципімен қызмет көрсету кезінде салаттарды $+2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін алдын ала салқындатқан жа дайда дайын салаттарды жіберуге (тамақтанудың басына) дейін отыз минут қалғанда қоюға жол беріледі. Жас көкөністерден, жемістерден жә е көктен жасалған салаттар сұранысқа байланысты партиялармен дайындалады.

165. Сілікпені пісірілген ет өнімдеріне және басқа ингредиенттерге сорпа құйылғаннан кейін қайта қайнатпай дайындауға жол берілмейді. Сілікпе $+25^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылғаннан кейін алдын ала буланған қалыпқа құйылады. Сілікпе тоңазытқышта $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) температурада сақталады және 6 сағат ішінде ө т к і з і л е д і .

166. Аспаздық өнімдерді термиялық өңдеудің жеткіліктілігі:

1) еттен және құс етінен жасалған өнімдерді – тескен жерінен түссіз сөлдің шығуымен және өнімнің кесілген жерінің сұр түсімен, сондай-ақ өнімнің қалың жеріндегі температураны арнайы спирттік термометрмен, оны өнімде 5 минут бойы ұстап тұру арқылы өлшеумен анықтайды. Дайын табиғи кесілген өнімдердің қалың жеріндегі температура $+85^{\circ}\text{C}$ төмен емес, котлет массасынан жасалған өнімдер үшін $+90^{\circ}\text{C}$ төмен емес болуы тиіс;

2) балық фаршынан және балықтан жасалған өнімдерді - күйдірілген қабықшаның пайда болуымен және порциялық кесектердегі еттің сүйектен оңай б ө л і н у і м е н а н ы қ т а л а д ы .

167. Шабылған еттен, балықтан (фарш) және балық кесектерінен әзірленген өнімдердің қауіпсіздігін екі дүркін термиялық өңдеу арқылы қамтамасыз етеді.

168. Бір фритюрде жеті реттен артық қуыруға жол берілмейді. Пайдаланылған фритюр өндіріс қалдықтарына тасталады.

169. Бірінші және екінші тағамдарға арналып пісірілген ет, құс еті, субөнімдер порцияларға кесіледі, үстіне сорпа құйылып, 5-7 минут бойы қайнатылады және осы сорпаның ішінде +75°C температурада жіберілгенге дейін кемінде бір сағат сақталады.

170. Бәліш пен құймақтарға арналған, пісірілген еттен немесе субөнімдерден жасалған фарш кемінде 5-7 минут бойы термиялық өңделеді. Дайын фарш екі сағат ішінде пайдаланылады.

171. Қолданар алдында жұмыртқаны жылы 1-2% кальцилендірілген соданың ерітіндісіне немесе басқа да қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарына салып қояды, одан соң ағынды салқын сумен шаяды. Таза жұмыртқаны таңбаланған таза ыдысқа салады. Өндірістік цехтарда өндеуден өтпеген жұмыртқаны сақтауға жол берілмейді. Жұмыртқа арнайы бөлінген жерде таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

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

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

172. Омлетті дайындау кезінде жұмыртқаның басқа ингредиенттермен қоспасы қабатының қалыңдығы 2,5-3 см артық болмауы тиіс, қуыру шкафының температурасы +180 – +200°C жағдайында 8-10 минут бойы пісіріледі. Омлетті меланждан дайындауға жол берілмейді.

173. Тазартылған картоп, тамыртүйнек және басқа көкөністер салқын суда 2 сағаттан асырмай сақталады. Соңынан термиялық өндеуден өткізілмейтін салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен көктер 3% сірке қышқылының ерітіндісіне немесе 10% ас тұзының ерітіндісіне 10 минут бойы салынады, соңынан ағынды сумен шайылады.

174. Кисельдер, нәрсулар өздерінің қайнатылған сыйымдылық арында жабық тұрған күйде суытылады.

175. Гарнирлерді шаю ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Картоп езбесін дайындау кезінде қайнатылған сүт пайдаланылады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала термиялық өндеуден өткізіледі.

176. Темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының профилактикасы мақсатында тағамдарды, ұн өнімдерін дайындау кезінде:

1) тек йодталған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сортты бидай ұнын пайдалануға жол беріледі;

2) ұйымдасқан ұжымдарда жыл бойы дайын тағамдарды витаминдеу жүргізіледі: бірінші тағамға тікелей үлестіру алдында, нәрсуды +15 °C аспайтын температураға дейін салқындатылғаннан кейін, оны өткізу алдында, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін оны +30 – +35°C температураға дейін салқындатқан жағдайда қосады, соңынан араластырады және өткізу температурасына дейін салқындатады. Бөбекжай жасындағы (3 жасқа дейін) балаларға арналған С витаминінің тәуліктік нормасы 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), ал мектепке дейінгі жастағы балалар үшін 70 мг, ересектер үшін 100 мг. Витаминделген тағамдар ысытылмайды.

177. Грильдегі аспаздық өнімдерді дайындау оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады. Дайын өнімнің қалың жеріндегі температура +85°C төмен болмауы тиіс.

Тағамдарды микроволновкада дайындау жабдыққа қоса берілген нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

178. Тамақтану объектісінде:

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

2) флотша макарон дайындауға;

3) пастерленбеген сүттен ірімшік дайындауға;

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

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

6) ұйыған өздігінен ашыған айранды сусын ретінде пайдалануға, дан ірімшік дайындауға;

7) өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын герметикалық ыдыстағы көкөністерден, еттен, балықтан, саңырауқұлақтан жасалған консервілерді дайындауға және пайдалануға;

8) қышқыл сүт сусындарын дайындауға;

9) кептірілген және қақталған балықты дайындауға;

10) құрғақ саңырауқұлақтарды дайындауға жол берілмейді.

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

1) дербес объект жанынан су құбыры мен кәріз желілеріне қосылған алаңы кемінде 12м² үй-жайдың, сондай-ақ тоңазыту және технологиялық жабдықтың

болуы және жұмыскерлердің жеке гигиена ережесін сақтауы үін жағдайлардың
б о л у ы ;

2) егер бұл нүкте жұмыс істеп тұрған объектіге тиесілі болса, алаңы кемінде
 6 м^2 ү й - ж а й д ы н б о л у ы ;

3) кәуапты қуыру үшін ағашты немесе дайын ағаш күлін, металл
шампураларды, ал сату үшін бір рет қолданылатын ыдыс пен асхана аспаптарын
п а й д а л а н у ;

4) кәуапты тікелей өткізер алдында қуыру.

180. Өнім, оның сұранысына және өткізілу шамасына қарай партиямен
дайындалады. Жартылай фабрикаттар, дайын тағамдар және басқа өнімдер
мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен
келісілген өндірушінің бекітілген нормативтік-техникалық құжаттамасы (
технологиялық нұсқаулықтар, рецептілер) бойынша өндіріледі.

181. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндердің
жер асты тамақтануына арналған түскі ас әр ауысымға бөлек дайындалады және
дайындалғаннан соң бірден термостарға салынады.

182. Ұйымдасқан ұжымдардағы, жартылай фабрикаттарды, аспаздық
өнімдерді өндіретін тамақтанудың дайындау объектілеріндегі жартылай
фабрикаттардың, тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын бағалау осы
Санитариялық қағидаларға 10-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналда
күнделікті жүргізіледі. Жүргізу тәртібі мен құжаттамалық ресімдеуді өндірістік
бақылау бағдарламасында өндіруші бекітеді.

183. Тағамдарды үлестіру температурасы: үлестіру кезінде ыстық
тағамдардың (сорпа, тұздық) температурасы $+75^{\circ}\text{C}$ төмен емес, екінші тағамдар
мен гарнирлердің температурасы $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес, суық сорпалардың,
сусындардың температурасы $+14^{\circ}\text{C}$ жоғары болмауы тиіс. 184. Жер асты
тамақтану пункттерінде үлестіру кезінде бірінші тағамдардың температурасы $+60^{\circ}\text{C}$ төмен емес, екінші тағамдардың температурасы $+50^{\circ}\text{C}$ төмен емес, салқын
тағамдардың температурасы $+14 - +18^{\circ}\text{C}$ болуы тиіс.

185. Дайын бірінші және екінші тағамдарды дайындалған сәттен бастап
мармитте немесе ыстық плитада екі сағаттан асырмай сақтауға немесе
изотермиялық ыдыста (термостарда) температураны үлестіру температурасынан
төмен емес жағдайда ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде, бірақ
кемінде 2 сағат сақтауға жол беріледі. Салаттарды, винегреттерді,
гастрономиялық өнімдерді, басқа да салқын тағамдар мен сусындарды порциялы
түрде салқындатылатын сөрелерге шығарады және 3 сағаттың ішінде өткізеді.
Дайын аспаздық өнімдер (бүрекшелер, чебуректер, котлеттер және басқа
аспаздық өнімдер) плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін

тоңазыту жабдығына қйылады, үлестірмес бұрын микроволновкада ж ы л ы т ы л а д ы .

186. Тамақты өткен күннен қалған қалдықтармен және сол күннің ертерек мерзімінде дайындалған тамақпен араластыруға жол берілмейді.

187. Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтану объектілерінде екі аптаға арналған перспективті маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) ас мәзірі жасалады. Перспективті ас мәзірін объектінің түрін, үй-жайлар жиынтығын және тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әр түрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жас мөлшерін, орындалатын жұмыстардың ауырлығын ескере отырып әзірленеді.

188. Ұйымдасқан ұжымдардағы перспективті ас мәзірі мен шығарылатын өнімдердің ассортименті мемлекеттік санитариялық эпидемиологиялық қадағалау органымен келісіледі, сондай-ақ реконструкция жүргізгеннен кейін, тамақтану объектісінің бейіні немесе өндірістік үдеріс өзгерген жағдайда, бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізілген жағдайда к е л і с і л е д і .

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

Нақты тамақтану рационын бекітілген перспективті ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етеді. Ерекше жағдайларда бір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық өнімдерді олардың тағамдық құндылығын ескере отырып, басқ л а р ы н а а у ы с т ы р у ғ а ж о л б е р і л е д і .

189. Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтану объектілерінде тамақ түрлері жіктеп бөлінген ас мәзірін күнделікті жасайды, онда тамақтанатын адамдар санын, тағамның шығымын, сондай-ақ әр тағам бойынша жекелеген өнімдердің шығымын көрсету арқылы әр тамақтануға арналған тағамдар тізбесі көрсетіледі.

190. Тамақ түрлері жіктеп бөлінген ас мәзірін жасауда белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтану нормалары, нормативтік құқықтық актілерге сәйкес өнімдер жиынтығы, тамақтану режимі, тағамдар проциясының салмағы сақталады. Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтануын түрлендіріп, тағамдық құндылығы бойынша үйлесімді етіп ұйымдастырады. Ас мәзірін дайындауда, сондай-ақ өнімдер мен тағамдарды ауыстыру күндері кемінде 10 күнде бір рет тамақтану рационның тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен құнарлылығы) е с е п т е й д і .

191. Тамақты дайындалатын тағам ассортиментін ескере отырып, жасалаған технологиялық карта негізінде дайындайды.

192. Дайын өнімдерді тасымалдау кезінде арнайы термостарды, қақпағы тығыз жабылатын ыдыстарды пайдаланады. Тағамдарды және ыстық сусындарды термостарға толтыру мына температураларда жүзеге асырылады:

бірінші және жартылай сұйық тағамдар – $+90^{\circ}\text{C}$, екінші тағамдар – $+70 - +75^{\circ}\text{C}$, ыстық сусындар – $+90^{\circ}\text{C}$, салқын сусындар – $+7 - +14^{\circ}\text{C}$. Термостардағы дайын тамақты тамақтану пункттеріне құйылғаннан кейін кемінде бір сағат ішінде жеткізеді. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда 2 сағаттан артық (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда) сақтауға жол берілмейді.

193. Ыстық көкөніс тағамдарын сақтау мерзімі $+75^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада 1 сағаттан аспауы тиіс.

194. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану пункттерінде өткізу амалсыздан бөгелген жағдайда (2 сағаттан артық) тамақ екінші қайтара жылумен өңделеді, сұйық тағамдар мен тұздықтар қайнағанша, екінші тағамдар жақсы ысытылады.

195. Барлық тамақ тамақтанудың үлестіру пункттеріне жақсылап жуылған, қайнаған сумен жидітілген, қақпағы тығыз жабылатын термостар мен ыдыста ж е т к і з і л е д і .

196. Тамақты үлестіру міндетті түрде тіреуге орнатылған термостардан жүргізіледі. Тамақты үлестіру кезінде термостарды жерге қоюға жол берілмейді.

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

198. Сатып алушыларға еденге түскен немесе өзге де жолдармен ластанған тамақ өнімдерін, сондай-ақ басқа да себептер бойынша санитариялық жарамсыз өнімге жатқызылған өнімдерді сатуға жол берілмейді. Бұл өнімдерді соңынан жою үшін таңбаланған арнайы ыдысқа жинайды.

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

200. Өнімдерді өткізу кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің бөлек сақталуы мен сатылуына жағдай жасалады.

201. Тамақ қалдықтарын қақпағы бар таңбаланған, арнайы ыдысқа жинайды және салқындалатынын жеке камераға немесе үй-жайға орналастырады. Тамақ қалдықтарын салқындалту камерасын тамбур арқылы сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатына және үй-жайға немесе дәлізге орналастырады. Бөшекелер мен шелектер қалдықтардан босатылғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылып, ыстық сумен шайылады және к е п т і р і л е д і .

202. Қауіпті тамақ өнімдерін кәдеге жаратуды және жоюды тамақ өнімдерінің

қауіпсіздігі саласындағы заңнамамен белгіленген тәртіппен өндіруші жүзеге асырады.

6. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін өндіруге қойылатын талаптар

203. Тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін дайындау және өткізу жағдайларына уәкілетті мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдары санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды береді.

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

205. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін өндіру үшін (рецептурасына және технологиялық нұсқаулығына сәйкес) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған тек қайта қалпына келтірілген қоспалар пайдаланылады. Қоспаларды қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз су пайдаланылады, оттегі коктейлі үшін ыдыстарға құйылған бөтелкедегі суды пайдалануға жол беріледі.

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

207. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін дайындалған орнында ғана өткізуге, ал өндіруді тікелей сатылар алдында жүргізуге жол беріледі.

208. Оттегі коктейлін қағаз стақандарда, полистиролдан немесе қолдануға рұқсат етілген құрамдастырылған материалдардан жасалған стақандарда сатады, жұмсақ балмұздақты креманкаларға, фужерларға, вазаларға, немесе вафельді стақандарда сатады. Бір рет қолданылатын ыдыстарды зауыт қаптамасында сақтайды, оны екінші рет қолдануға жол берілмейді.

209. Фризерді және оттегі коктейліне арналған жабдықты өңдеу қоса берілген пайдаланылуы жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

210. Жұмсақ балмұздақты, оттегі коктейлін өндіру үшін пастерленбеген шикі сүтті, шикі жұмыртқаны пайдалануға жол берілмейді.

211. Құрғақ қоспаларды сақтау және пайдалану өндіруші белгілеген талаптарға сәйкес ауа температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы жағдайында жүзеге асырылады.

7. Өндірістік бақылауды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

212. Шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы

213. Өнімдерді (жартылай фабрикаттар, аспаздық өнімдер, жұмсақ балмұздақ, оттек коктейлі) зертханалық зерттеуді тамақтану объектісінің аккредиттелген (аттестатталған) зертханалары (болған жағдайда) және/немесе аккредиттелген (аттестатталған) сынау зертханасын тарту арқылы жүзеге асырылады.

214. Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органымен келісе отырып, өндіруші анықтайды. Онда санитариялық өңдеу, дератизациялау және дезинсекциялаудың мерзімділігі де белгіленеді. Өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасы технологиялық процеске, тамақ өнімдерінің рецептурасына өзгерістер енгізілген уақытта кезең-кезеңмен қайта қаралып отырады.

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

216. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ оны жөндегеннен, реконструкциялағаннан кейін жұмыс жасау санитариялық өңдеуден, дезинфекциялау сапасын және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігін микробиологиялық бақылаудан соң жүргізіледі.

217. Өнімдерді зертханалық зерттеудің қанағаттанарлықсыз нәтижесі жағдайында үлгілердің екі есе еселенген мөлшері қайыра зерттеледі, технологиялық процесс барысы бойынша өндіріске, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, су мен ауаға, санитариялық киімге, жұмыскерлердің қолына, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізіледі және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

218. Объектілерде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін өндірістік бақылау кезінде

технологиялық жабдыктан, мүкәммалдан, қосалқы материалдардан ағымдағы дезинфекциядан соң 60 мин кешіктірілмей алынған микробиологиялық шайындыларда кемінде 2% санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін қанағаттарлық бағалаудың куәсі.

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

219. Тамақ өнімдерінің қауіпті қасиеттерге ие болуына әкелген бұзушылыққа жол берілген жағдайда өндіруші тамақ өнімдерін өндіру, оның айналымы және кәдеге жарату процестерін шұғыл тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуді қамтамасыз етеді, соңынан белгіленген тәртіппен оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады. Тамақ өнімдерін әзірлеу, дайындау, оның айналымы мен кәдеге жарату процесінде өнімдердің қауіпті қасиеттерге ие болуына әкелген бұзушылықтар туралы ақпаратты мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарына тапсырады.

220. Өндіруші өндірілетін тамақ өнімдерінің әр партиясының қадағалануын қамтамасыз етеді.

8. Персоналдың тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық тексеріп-қарау және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

221. Персоналға арналған санитариялық өткізгіш түрі бойынша тұрмыстық үй-жайлар жабдықталады: жеке және арнайы киім мен аяқ киімді бөлек сақтауға арналған киім ілетін орындар, санитариялық торап, себезгі бөлмесі, жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме. Персоналға арналған киім ауыстыру орнын өндірістік үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

222. Санитариялық тораптар арнайы киімге арналған ілгішпен, ыстық және салқын су келіп тұратын қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүргілермен немесе электр-сүлгілермен жарақталады. Санитариялық торапқа кіре берісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

223. Тамақтану объектілерінде «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту

туралы» Санитарлық қағидаларға сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, өндірістік шуыл, діріл, табиғи және жасанды жарықтандыру, жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етіледі.

224. Персонал арнайы киімнің кемінде 3 жиынымен қамтамасыз етіледі. Салқын тағамдарды өндіруде персонал бір рет қолданылатын қолғаптармен жұмыс жасайды.

225. Арнайы киім орталықтандырыла жуылады және дезинфекцияланады, үйде жууға жол берілмейді.

226. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалар жұмысқа кірісер алдында алдын ала және мерзімдік міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

227. Объектінің әр жұмыскерінің және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалардың медициналық тексеріп-қараудан өткендігі, гигиеналық оқытылғаны және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

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

229. Төңірегіне және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін, инфекциялық аурулармен ауырған тұлғалар немесе инфекциялық аурулар қоздырғышын тасымалдаушылар, сондай-ақ осындай ауруларға күмән келтірген тұлғалар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру процесінде жұмыс істейтін кез келген тұлға өзінің ауыратындығы туралы немесе ауру белгілері туралы тікелей басшысына шұғыл хабарлайды. Ауру адаммен немесе осындай ауру тасымалдағыштармен байланыста болған тұлғалар медициналық зерттеп-қараудан өткен соң жұмысқа жіберіледі.

230. Объектінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын тұлғалар өнімді ластау көзі болмас үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдарының таза болуын қадағалайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объектіден шығарда және дәретханаға бармас бұрын арнайы киімін шешеді, жұмыс басталмас бұрын және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және лас заттарды ұстағаннан кейін қолдарын сабындап жуады.

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

Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін

өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен ұстатуға және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға жол берілмейді.

Жұмыскерлерге арнайы киімсіз өндірістік үй-жайларға кіруге, арнайы киімнің үстінен сыртқы жеке киімді киюге жол берілмейді.

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

232. Күнделікті, жұмыс ауысымының басында жауапты тұлға жұмыскерлер денесінің ашық бетін іріңді аурулардың, микрожарақаттардың болуына тексеріп-қарайды. Терінің іріңді аурулары бар, кесілген, күйген, терісі сыдырлған жерлері іріңдеген, сондай-ақ инфекциялық аурулармен ауырған және инфекциялық ауруларға күдікті тұлғалар жұмысқа жіберілмейді. Тексеріп-қарау нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналға енгізіледі. Жұмысқа жіберу рұқсатын жүргізу тәртібі мен құжаттамалық ресімдеуді дайындаушы бекітеді.

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Үй-жайлардағы ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу жиілігі

1-кесте

р/с №	Үй-жайлар	Жылдың салқын мезгілі үшін есептелген ауа температурасы, °С	1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі	
			тарту	сору
1	2	3	4	5
1	Үлестіру залы	+16	Есеп бойынша (бірақ бір адамға кемінде 80 м ³)	
2	Вестибюль, аванзал	+16	2	-
3	Аспаздық дүкені	+16	3	2
4	Музыкалық аспаптарды сақтауға арналған үй-жай	+16	1	1
5	Ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіретін үй-жай	+5	Кезекші жылытуды есептеу бойынша	
6	Цехтар: дайындауға дейінгі бөлме, салқын, ет, балық, көкөністерді өңдеу	+16	3	4
7	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	+18	2	-

8	Жұмыртқаларды дайындайтын үй-жай	+16	3	5
9	Ұннан жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, киім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	2
10	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға арналған бөлме, дастархан жабдығы бөлмесі, қосымша үй-жай	+16	1	1
11	Жуу (асханалық ас үй ыдысын, ыдыс-аяқтарды, ыдыстарды) бөлмелері	+20	4	6
12	Директордың кабинеті, кеңсе, бас касса, даяшылардың, персоналдың, қоймашының бөлмелері	+21	1	1
13	Құрғақ өнімдер қоймасы, арақ-шарап өнімдерінің қоймасы, сыра сақтауға арналған үй-жай	+12	-	1
14	Көкөністер, тұздалған өнімдер, ыдыстар қоймасы	+5	-	2
15	Қабылдау орны	16	3	-
16	Агрегаттарды ауамен салқындататын салқындату камераларының машиналық бөлімшесі	Есеп бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машиналық бөлімшесі	-	3	4
18	Жөндеу шеберханалары	+16	2	3 г
19	Сақтауға арналған салқындату камералары:			
	етті	±0	-	-
	балықты	-2	-	-
20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай фабрикаттарын	+2	7	-
21	Жартылай фабрикаттарды, оның ішінде жоғары дәрежеде дайындалған жартылай фабрикаттарды, гастрономиялық өнімдерді	±0	-	-
22	Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды	+4	4	4
23	Кондитерлік өнімдерді	+4	-	-
24	Шараптар мен сусындарды	+6	-	-
25	Балмұздақты және мұздатылған жемістерді	-15	-	-
26	Тамақ қалдықтарын	+2	10	10
27	Темекі шегуге арналған үй-жай	+16	-	10
28	Киім ілетін орындар	+20	2	2
29	Түсіру үй-жайлары	+10	Есеп бойынша	

Е с к е р т п е :

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

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

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

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

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

3) объектіде барлық өнімдерді сақтау үшін бір ғана камера болған кезде $+2^{\circ}\text{C}$.

2-кесте

р/с №	Жабдық	кВт	Ауаның көлемі, м ³ /сағ	
			сорылған	таратылған
1	2	3	4	5
1	Электр плитасы	4	250	200
2	Электр плитасы	12	750	400
3	Қуыру шкафы	8 12	4 0 0 500	- -
4	Электр құрылғысы, пісіретін құрылғы	9,45	650	400
5	Жылжымалы қазан	-	-	-
6	Фритюрница	7,5	350	200
7	Сыйымдылығы, л: 1 0 0 1 6 0 250 тамақ пісіру қазаны	18,9 2 4 30	5 5 0 6 5 0 750	4 0 0 4 0 0 400
8	Бүмен пісіретін аппарат	7,5	650	400
9	Электрлі таба	5 11,5	4 5 0 700	4 0 0 400
10	Мармит	2,5	300	200
11	Жылжымалы мармит	0,63	-	-

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ағидаларына
2-қосымша

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

№	Заттардың атауы	Қауіптілік сыныбы	Организмге түсу жолы	Жұмыс аймағының ауасындағы РЕШШ, текше	
---	-----------------	-------------------	----------------------	--	--

				метрге шаққандағы миллиграмм	Организмге әсер ету сипаты
1	2	3	4	5	6
1	Акролеин	2	Ингаляциялық	0,2	Жоғарғы тыныс алу жолдарының және көздің шырышты қабығын тітіркендіреді
2	Көміртек оксиді	4	Ингаляциялық	20,0	Қ а н д а карбоксигемоглобин пайда болады
3	Ұнның шаңы (SiO2 қоспасы бар, кемінде 2%)	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар, аллергиялар
4	Қанттың шаңы	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсері бар
5	Жуу синтетикалық заттары	3	Ингаляциялық	3,0-5,0	Аллергиялар

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

Тамақтану объектілеріндегі микроклимат параметрлері

Жылдың салқын және жылы мезгілдеріндегі микроклиматтың қолайлы параметрлері

1-кесте

№ р/с	Өндірістік үй-жайлар	Энергия шығындарының деңгейі бойынша жұмыстар санаты, Вт	Салқын мезгіл			
			А у а температурасы, °С	Салыстырмалы ылғалдылық, %	Беткі температурасы, °С	Ауаның қозғалыс жылдамдығы м/с
1	2	3	4	5	6	7
1	Тамақтанатын зал, үлестіру орны, барлар	І І а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2
2	Дастархан жабдығы бөлмесі, киім-Кешек бөлмесі, киім ілетін орын	І б (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1
3	Цехтар: ет, көкөніс	І І б (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2
4	Цехтар: Ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған үй-жай	І І б (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2
5	Цехтар: дайындауға дейінгі, салқын, балық	І І а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2

6	Асхана ыдысын жуу үй-жайлары	I I а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2
7	Ас үй ыдысын, ыдыстарды жуу үй-жайлары	I I б (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2
8	Әкімшілік үй-жайлар	I а (139 дейін)	22-24	60-40	21-25	0,1

кестенің жалғасы

Жылы мезгіл			
Ауа температурасы, °С	Салыстырмалы ылғалдылық, %	Беткі температурасы, °С	Ауаның қозғалыс жылдамдығы, м/с
8	9	10	11
20-22	60-40	19-23	0,2
22-24	60-40	21-25	0,1
19-21	60-40	18-22	0,2
19-21	60-40	18-22	0,2
20-22	60-40	19-23	0,2
20-22	60-40	19-23	0,2
19-21	60-40	18-22	0,2
23-25	60-40	22-26	0,1

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

2-кесте

р / с №	Өндірістік үй-жайлар	Энергияны шығындау деңгейі бойынша жұмыстардың санаты, Вт	Оңтайлы шамадан төмен диапазон	Оңтай. шамадары ди
1	2	3	4	5
1	Тамақтанатын зал, үлестіру орны, барлар	I I а (175-232)	17,0-18,9	21,1-23
2	Дастархан жабдығы, киім-кешек бөлмесі, киім ілетін орын	I б (140-174)	19,0-20,9	23,1-24
3	Цехтар: ет, көкөніс	I I б (233-290)	15,0-16,9	19,1-22
4	Цехтар: ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған үй-жай	I I б (233-290)	15,0-16,9	19,1-22
5	Цехтар: дайындауға дейінгі, салқын, балық	I I а (175-232)	17,0-18,9	21,1-23
6	Асхана ыдысын жуу үй-жайлары	I I а (175-232)	17,0-18,9	21,1-23
7	Ас үй ыдысын, ыдыстарды жуу үй-жайлары	I I б (233-290)	15,0-16,9	19,1-22

8	Әкімшілік үй-жайлар	I а (139 дейін)	20,0-21,9	24,1-25
9	Көкөністер, тұздалған өнімдер, жартылай фабрикаттар, мұкамал, ыдыстар қоймасы	I I а (175-232)	17,0-18,9	21,1-23
10	Тамақтанатын зал, үлестіру орны, барлар	I I а (175-232)	18,0-19,9	22,1-27
11	Дастархан жабдығы бөлмесі, киім-кешек бөлмесі, киім ілетін орын	I б (140-174)	20,0-21,9	24,1-28
12	Цехтар: ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған үй-жай	I I б (233-290)	16,0-18,9	21,1-27
13	Цехтар: дайындауға дейінгі, салқын, балық	I I а (175-232)	18,0-19,9	22,1-27
14	Асхана ыдысын жуу үй-жайы	I I а (175-232)	18,0-19,9	21,1-27
15	Ас үй ыдысын, ыдыстарды жуу үй-жайы	I I б (233-290)	16,0-18,9	21,1-27
16	Әкімшілік үй-жайлар	I а (139 дейін)	21,0-22,9	25,1-28
17	Көкөністер, тұздалған өнімдер, жартылай фабрикаттар, мұкамал, ыдыстар қоймасы	I I а (175-232)	18,0-19,9	22,1-27

кестенің жалғасы

Температура, °С	Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, %	Оңтайлы шамадан төмен ауа температурасының диапазоны үшін, кемінде	Оңтайлы шамадан жоғары ауа температурасының диапазоны үшін, кемінде	Жме
6	7	8	9	10
16-24	15-75	0,1	0,3	Су
15-25	15-75	0,1	0,2	
14-23	15-75	0,2	0,4	
14-23	15-75	0,2	0,4	
16-24	15-75	0,1	0,3	
16-24	15-75	0,1	0,3	
14-23	15-75	0,2	0,4	
19-26	15-75*	0,1	0,1	
16-24	15-75	0,1	0,3	
17-28	15-75*	0,1	0,4	Жі
19-29	15-75*	0,1	0,3	
15-28	15-75*	0,2	0,5	

17-28	15-75*	0,1	0,4	
15-28	15-75*	0,1	0,4	
15-28	15-75*	0,2	0,5	
20-29	15-75*	0,1	0,2	
17-28	15-75*	0,1	0,4	

Е с к е р т п е .

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

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

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

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

- 1) Ia жұмыс санаты кезінде – 0,1-0,2 м/с;
- 2) Ib жұмыс санаты кезінде – 0,1-0,3 м/с;
- 3) IIa жұмыс санаты кезінде – 0,2-0,4 м/с;

4) IIб және III жұмыс санаты кезінде – 0,2-0,5 м/с.

« Қ о ғ а м д ы қ т а м а қ т а н у
объектілеріне қ о й ы л а т ы н
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық қағидаларына
4-қосымша

Тамақтану объектілері үй-жайларының жарықтандыру көрсеткіштері

Тамақтану объектілерінің негізгі үй-жайларын жасанды жарықтандырудың нормаланған көрсеткіштері

1-кесте

Р/с №	Тамақтану объектілерінің үй-жайлары	Жарықтандыруды нормалау жазықтығы (К-көлденең,	2.04-05-2002* ҚНЖЕ бойынша көру ж
-------	-------------------------------------	--	-----------------------------------

		Т-тігінен) – жазықтықтың еден үстіндегі биіктігі, м	мыстарының разряды ж не кіші разряды
1	2	3	4
1	Асхананың, кіші дәмханалардың, кафетерийдің тамақтанатын залдары	К-0.8	Б-2
2	Мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдары (келушілерге арналған үстелдер)	К-0.8	Б-2
	1-ші санат		
	2-ші санат		
3	Мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдарындағы үстелдер арасындағы өтпе жолдар (еден)	К-0.0	
4	Тамақтанатын залдардың, мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың би алаңдары	К-0.0	
5	Эстрада	Т-1.75	
6	Үлестіру орны	К-0.8	Б-2*
7	Вестибюльдер және киім ілетін орындар	К-0.0	
8	Дәліздер және өтпе жолдар 1) негізгі 2) қалғаны	К-0.0	
9	Касса үй-жайлары	К-0.8	
10	Ыстық цехтар, салқын цехтар, дайындауға дейінгі және дайындау цехтары	К-0.8	Т-1
11	Ас үй және асхана ыдыстарын жуу үй-жайлары	К-0.8	Б-2
12	Нан турауға арналған үй-жайлар	К-0.8	Б-2
13	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	К-0.8	Б-2
14	Кондитерлік цехтар және ұн өнімдеріне арналған үй-жайлар	К-0.8	Б-2
15	Өнімдерді әрлеу бөлімшесі	К-0.8	Б-1
16	Балмұздақ өндіру бөлімшесі	К-0.8	Т-1
17	Сусындарды дайындау бөлімшесі	К-0.8	Т-1
18	Өнімдерді дайындау, дайын өнімдерді қаптамау, тапсырыстарды жинақтау үй-жайлары	К-0.8	Б-2
19	Жартылай фабрикаттардың ыдыстарын жуатын орны	К-0.8	Б-2
20	Тиеу орны, ыдыс қоймасы	К-0.8	-
21	Жанатын қаптамадағы өнімдер қоймасы	К-0.8	
22	Көкөніс қоймалары, салқындату камералары	К-0.0	

23	Әкімшілік үй-жайлар	К-0.3	
24	Персоналдың үй-жайы	К-0.8	
25	Санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар	К-0.0	
	1) қол жуатын үй-жайлар, дәретханалар		
	2) себезгі бөлмелері, киім ілетін орындар		

кестенің жалғасы

Жұмыс жасайтын беттің жарықтандырылуы, ЛК	Цилиндрлік жарықтандыру ЛК	Жайсыздық көрсеткіші, кемінде	Жарықтандыру пульсациясының коэффициенті кемінде %
5	6	7	8
200	75	60	15-20
300	100	60	20
200	75	60	20
кемінде 30	75	60	15
100-400	75	60	15
300	-	-	-
300	-	40	15
75	-	-	-
75	-	-	-
50	-	-	-
300	-	40	15
200	-	60	15
200	-	60	20
200	-	60	20
200	-	60	20
300	-	40	15
400	-	40	10
200	-	60	20
200	-	60	20
200	-	60	20
200	-	60	20
75	-	-	-
50	-	-	-
20	-	-	-
200	-	60	20
150	-	60	20
75	-	-	-
50	-	-	-

Ескертпе. Жарықтандыру нормалары адамдар тұрақты болатын үй-жайларда табиғи жарық болмаған кезде жарықтандыру шкаласының бір сатысына жоғарылайды.

Тамақтану объектілерінің өндірістік үй-жайларының жарықтану нормалары мен сапалық көрсеткіштері

2-кесте

Р/с №	Өндірістік үй-жайлар	Жарық тандыруды нормалау жазықтығы (К-көлденең, Т-тігінен) және ТЖК – жазықтықтың еден үстіндегі биіктігі, м	Жасанды жарықтандыру				Табиғи жарықтандыру ТЖ %		
			Жарық тандыру, лк	Цилиндрлік жарықтандыру ЛК	Жайсыздық көрсеткіші, кемінде	Пульсация коэффициенті, кемінде %	Бүйірлік жарықтандыру кезінде		
							Жоғарыдан бүйірлік жарықтандыру кезінде	Қар жамылғысы төзімді аймақта	Баулақта
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Цехтар: дайындауға дейінгі және дайындау, ыстық, салқын	К – 0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
2	Кондитерлік цехтар	К – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
3	Нан турауға арналған үй-жай, ас үй және асхана ыдыстарын жуу бөлмесі	К – 0,8	200	-	60	20	2	0,4	0,5
4	Ыдыс жуатын орын	К – 0,8	150	-	60	20	-	-	-
5	Персоналға арналған үй-жай	К – 0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
6	Әкімшілік үй-жайлар	К – 0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5
7	Асханалардың, кіші дәмханалардың, мейрамханалардың, дәмханалардың, барлардың тамақтанатын залдары	К – 0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
8	Келушілерге арналған үстелдер	К – 0,3	100 – 300 ¹	75	60	15	-	-	-
			Жарықтың кез						

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

Е с к е р т п е .

¹Ұсынылатын жарықтандыру деңгейлері келтірілген, оның мәні қабылданған

сәулет шешіміне байланысты өзгереді

²Жарықтандыру қызу шамдары үшін көрсетілген
«Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы

Тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз үлес ауданы,
м²

1-кесте

Р/с №	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлестіру орны жоқ тамақтанатын залдың ауданы, кемінде
1	2	3
1	Мейрамхана: 1) эстрадасы мен би алаңы бар зал 2) зал 3) темекі шегуге арналған үй-жай	2,0 1,8 0,07-0,075
2	Бар (зал)	1,8
3	Көпшілікке қолжетімді асханалар мен жоғарғы оқу орындары жанындағы асханалар (зал)	1,6
4	Дәмхана, кіші дәмханалар, сыра барлары (зал)	1,6
5	Автомат-кафелер, жылдам қызмет көрсету кәсіпорындары мен алкогольсіз барлар (зал)	1,2
6	Санаторий, санаторий-профилакторий, (зал) демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерьлері, туристік базалар: 1) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде (үлестіру желісін қоса алғанда) 2) даяшылар қызмет көрсеткен кезде	1,8 1,4

Ескертпе.

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

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

Бардың үй-жайлар тобының ауданы, м²

2-кесте

Р/с№	Үй-жайлар тобы	Ауданы	
		8 орынға дейін	8 орыннан артық келесі орынға
1	2	3	4
1	Үлестіру бөлмесі бар зал	21	1,4
2	Өндірістік үй-жай	10	0,4

Ұн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м²

3-кесте

Р/с№	Үй-жайлар	Ұн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м ²	
		1000 өнімге	1000 өнімге дейін ұлғайту немесе кеміту
1	2	3	4
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	10
2	Қойма және ыдыс жуу үй-жайы	6 (3000 өнімге дейін)	2

Аспаздық дүкендері үй-жайларының ауданы, м²

4-кесте

Р/с №	Үй-жайлар	Залдың сауда ауданының 10 м ² келетін өзіне-өзі қызмет көрсететін аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы	
		Залдың сауда ауданының 40 м ² дейінгі	Залдың сауда ауданының әрбір 10 м ² ұлғаюы, 40 м ² астам
1	2	3	4
1	Қосымша үй-жайлар	2	0,8
2	Өнімдерді қабылдау және сақтау үшін	1,5	1,45
3	Түскі асты үйге беретін аймақ	1,2	0,8

Е с к е р т п е :

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

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

Кафетерий үй-жайларының ауданы, м²

5-кесте

Р/с№	Үй-жайлар	Ауданы, м ²
1	2	3
1	Үлестіру орны бар кафетерий залы, орынға алғанда:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Қосымша үй-жайлар және жуу бөлмесі	8

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 6-қосымша

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

Р/с№	Үй-жайлардың атауы	Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану объектілері		
		шикізатпен жұмыс істеу	жартылай фабрикаттармен жұмыс істеу	әкелінетін тамақпен жұмыс істеу
1	2	3	4	5
1	Тамақтанатын зал	+	+	+
2	Персоналға арналған киім ілетін орын	+	+	
3	Ас үй	+	+	+
4	Тиеу үй-жайы	-	-	+
5	Дайындауға дейінгі үй-жай	-	+	
6	Ет-балық дайындау үй-жайы	+	-	-
7	Көкөністерді бастапқы өңдеуге арналған үй-жай	+	-	-
8	Салқын цех	+	+	+
9	Асхана мен ас үй ыдысын жууға арналған үй-жай	+	+	+
10	Құрғақ өнімдерге арналған қойма	+	+	-
11	Көкөністерге арналған қойма	+	+	-
12	Киім-кешек пен мұкамалға арналған қойма	+	+	+

13	Ыдыстарды сақтауға арналған үй-жай	+++	+++	+++
14	Персоналға арналған санитариялық торап	+	+	+
15	Келушілерге арналған санитариялық торап	++++	++++	++++

Е с к е р т п е :

* Тамақтанатын залда келушілердің сыртқы киімдеріне арналған орын б ө л і н е д і .

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

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

« Қ о ғ а м д ы қ та ма қ та н у
объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Өндірістік үй-жайлар жиынтығы және өнімділігі шағын қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы

Р/с №	Үй-жайлардың атауы	Өнімділігі шағын объектілердің түрлері				
		20-50 отыратын орыны бар дәмхана	Жазғы дәмхана (дербес)	Базарлардағы қоғамдық тамақтану орындары		
				Аспаздың 2-3 жұмыс орнына арналған кіші дәмхана	Чебурек (пирожный) сататын асхана	Кәуапхана
1	2	3	4	5	6	7
1	Тамақтанатын зал	Үстелдер санына байланысты	Сол сияқты	Сол сияқты	Жоқ*	Жоқ*
2	Келушілерге арналған киім ілетін орын	Тамақтанатын залдардың ауданында киім ілгіштер орнатылады	Талап етілмейді	Тамақтанатын залдардың ауданына киім ілгіштер орнатылады	Жоқ*	Жоқ*
3	Ас үй	Кемінде 15 м ² **	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²
4	Ыдыс жуатын орын	Кемінде 6 м ² ****	Ас үй ауданында ***	А с ү й ауданында ***	Бір рет қолданылатын ыдыспен жұмыс істейді	
5	Қойма	Кемінде 6 м ² *****	Кемінде 4 м ²	Жоқ		
6			Ас үйдің немесе қойманың аудандарында санитариялық	Киімге арналған шкаф жабдыкталады		

	Персоналдың бөлмесі	Персоналдың санына байланысты қажетіне қарай *****	киімге арналған шкаф жабдықталады	
7	Персоналға арналған санитариялық торап	1,5 м ²	Тасымалданатын дәретханалар (биодәретханалар) орнатылады	Объектілердің жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптар немесе тасымалданатын биодәретханалар (халықтың жаппай демалу орындарында, маусымдық жұмыс кезінде) пайдаланылады
8	Келушілерге арналған санитариялық торап	1,5 м ² *****		

Е с к е р т п е :

* іргелес аумақта үстел орнатуға жол беріледі;
 ** бұрынғы тұрғын үй-жайларды реконструкциялаған жағдайда және ауданы осындай ас үй жасау мүмкін болмаған жағдайда ауданы 6-8 м² жеке дайындау орны жабдықталуы тиіс;

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

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

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

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

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

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Нысан

Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

Шамдарды орнатылған күні, жылы	Шамдардың паспорт бойынша сағат ішіндегі жұмыс істеу мерзімі	Өндірістің жұмыс істейтін күні	Шамдарды іске қосу уақыты	Шамдарды өшіру уақыты	Пайдаланылған уақыты	Шамдарды ауыстыру күні, жылы
--------------------------------	--	--------------------------------	---------------------------	-----------------------	----------------------	------------------------------

1	2	3	4	5	6	7

« Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық қағидаларына
9-қосымша

Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шыны ыдысын, асхана аспаптарын, ас үй ыдысын, айналымдағы ыдысты жуу тәртібі

1. Асхана ыдысын жууды мына тәртіппен жүргізеді:
1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
2) суға жуу құралдарын қосып, ваннаның бірінші секциясында жуу;
3) температурасы 40°C төмен емес суда және ваннаның бірінші секциясына
қарағанда, екі есе аз мөлшерде жуу құралдарын қоса отырып, ваннаның екінші
с е к ц и я с ы н д а ж у у ;

4) ыдыстарды температурасы 65°C төмен емес ыстық ағынды суда ваннаның
ү ш і н ш і с е к ц и я с ы н д а ш а ю ;

5) ыдыстарды тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.
2. Шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жууды екі секциялы ваннада мына
р е ж і м м е н жү р г і з е д і :

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

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

3) торларда, стеллаждарда кептіру.

3. Ас үй ыдысы мен айналымдағы ыдысты жууды екі секциялы ванналарда
м ы н а т ә р т і п п е н жү р г і з е д і :

1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

2) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40°C төмен емес суда
щ е т к а м е н ж у у ;

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

4) еденнен 0,5 биіктікте орналасқан тор көзді сөрелер мен стеллаждарда
төңкерілген күйде кептіру.

« Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық қағидаларына
10-қосымша

Нысан

Жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

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

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 11-қосымша

Нысан

Цех жұмыскерлерін медициналық тексеріп-қарау нәтижелерінің журналы

Цех (бригада)_____

Бастық (бригадир)_____

(Тегі, аты, әкесінің аты)

Р/с №	Тегі, аты, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Айы/күндері						
			1	2	3	4	7	...	30
			дені сау	демалыста	науқас	демалыс күні	жұмыстан шеттетілді	...	дені сау
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10