

"Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 1 тамыздағы N 32 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2002 жылғы 30 қыркүйекте тіркелді. Тіркеу N 1989. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті төрайымының 2013 жылғы 10 қыркүйектегі № 223 бұйрығымен

Ескерту. ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті төрайымының 10.09.2013 № 223 бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 11 бабына сүйене отырып төмендегі көрсетілген тармақтарды орындауды, БҰЙЫРАМЫН: Қараныз K090193

1. Қосымша берілген 2002 жылғы 1 тамыздағы N 4.01.060.02 "Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары б е к і т і л с і н .

2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуге қойылып, алғашқы ресми түрде баспадан шыққан күннен он күн өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

Бас дәрігер

К Е Л І С І Л Г Е Н

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы

э к о н о м и к а ж ә н е с а у д а

М и н и с т р і н і ң м і н д е т і н

а т қ а р у ш ы

2002 жылғы 27 тамыз

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы

М е м л е к е т т і к с а н и т а р л ы қ

Б а с д ә р і г е р і н і ң

2 0 0 2 ж ы л ғ ы 1 т а м ы з д а ғ ы

N 3 2 б ұ й р ы ғ ы м е н

БЕКІТІЛГЕН

ТЕЗ БҰЗЫЛАТЫН ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН САҚТАУ ЖАҒДАЙЛАРЫНА ЖӘНЕ САТУ МЕРЗІМНЕ ҚОЙЫЛАТЫН САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТАЛАПТАР

Санитарлық ережелері және нормалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы санитарлық ережелер және нормалар (әрі қарай - санитарлық ереже) тез бұзылатын тамақ өнімдерін сату және өндіру үшін сақтап тасымалдау жағдайларына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарды орнатады.

2. Осы санитарлық ережелер меншіктік қалпына қарамастан іс әрекеті тез бұзылатын тамақ өнімдерін, тамақ өнімдеріне арналған жанасатын заттар мен бұйымдарды өндіріп айналдыруды жүзеге асырумен байланысты заңды және жеке тұлғаларға арналған.

3. Осы санитарлық ереженің орындалуына тез бұзылатын тамақ өнімдерін өндіретін, тасымалдайтын, сататын кәсіпорындардың басшылары жауапкершілікте болады.

4. Осы санитарлық ережелерде келесі терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л ғ а н :

1) тез бұзылатын тамақ өнімдері - тасымалдауға, сақтауға, сатуға арналған ерекше жағдайларды, белгіленген қатаң уақытты талап ететін тамақ өнімдері;

2) тамақ өнімдерінің сапасы - тамақ өнімдерінің тұтыну қасиетін анықтайтын және адам үшін оның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін сипаттамалардың ж и ы н т ы ғ ы ;

3) тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды айналдыру - сауда-саттық (сонымен бірге экспорт және импорт) және басқа да тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды өткізу тәсілдері (әрі қарай - сатылуы), оларды сақтау және т а с ы м а л д а у ;

4) сақтау және сату мерзімі сақтау жағдайы дұрыс болғанда, тамақ өнімі өзінің барлық қасиеттерін сақтайтын нормативтік құжатта көрсетілген уақыт к е з е ң і ;

5) жарамдылық мерзімі - тамақ өнімін пайдалануға жарамсыз деп табуға тағайындалған у а қ ы т к е з е ң і ;

б) тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі тамақ өнімдерін дайындап шығарушы (затты қоюшы) тамақ өнімдері тобының сапасы мен қауіпсіздігінің нормативтік, техникалық құжаттардың талаптарына сәйкестігін к у ә л а н д ы р а т ы н қ ұ ж а т ;

7) сақтау шарттары алдын ала арнай бекітілген сақтау тәртібі (төмендетілген температура және қоршаған ауаның ылғалдылығы, белгілі жарықтандыру тәртібі) ;

8) нормативтік құжаттар мемлекеттік стандарттар, санитарлық, малдәрігерлік-санитарлық және фито-санитарлық ережелер мен нормалар және тамақ өнімдері мен материалдардың, бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігіне, олардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындап шығару жағдайларына, сақтауға, тасымалдауға, сатылуға және пайдалануға, сапасыз қауіпті тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды утилизациялауға не жоюға талап қоятын басқа да нормативтік құқықтық актілер;

9) тамақ өнімдерін утилизациялау тамақ өнімдерін жарамсыз, нормативтік құжаттардың талаптарына жауап бермейтін және адам өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаға қауіп келтіретін заттардың қатарына қосу әрекеті және оларды жою.

5. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне, сапасы мен адам денсаулығына қауіпсіздігін сақтап қалу үшін, тасымалдау және сақтау кезінде арнайы жағдайдың жасалуын, қатаң көрсетілген уақыт аралығында саудаға асырылуын талап ететін, оларды сақтамағанда сапасы өзгеріп, бұзылуға әкеп соғатын және тұтынушының денсаулығына зиян келтіретін тамақ өнімдері жатады. Оларға ж а т а т ы н д а р :

1) консервіленбеген ет, құс және жұмыртқа өнімдері, сүт, балық және теңіз ө н і м д е р і ;

2) ұннан жасалған кремді-кондитер өнімдері және әрленгенде салмақтық үлесінің ылғалдылық мөлшері 13% көп өнімдер;

3) сұйық май қосып жасалған кремдер;

4) өнеркәсіп өндірісінде дайындалмаған сусындар;

5) көкөністен дайындалған өнімдер (салаттар, гарнирлер);

6) құрамында май бар өнімдер (майонез, маргарин);

7) қоғамдық тамақтандыру жүйесінде дайындалатын барлық өнімдер мен тамақтар.

6. Тез бұзылатын тамақ өнімдерінің барлық түрлері екі топқа бөлінеді:

1) бірінші топқа алу 5 0-С төмен емес және қосу 6 0-С жоғары емес температурада сақталғанда сақтау мерзімінің ұзақтығы 72 сағаттан көп емес уақытты құрайтын тамақ өнімдері жатады;

2) екінші топ - алу 18 0-С және қосу 2 0-С дейінгі температурада сақталғанда, сақтау мерзімі 60 тәуліктен көп емес уақытты құрайтын тамақ өнімдері жатады. Тамақ өнімдерінің бұл тобына жаңа технологияда дайындалған, жетілдірілген режимді пайдаланумен жоғарғы температурада өңдеуден өтетін, микробқа қарсы белсенділік (консервант) қасиеттері бар тамақ қосымшаларын қосумен, өнімді бу

газ өтпейтін қабықшаға салынып, ауасы сорылған үлдірге оралған өнімдер жатады.

7. Тез бұзылатын өнімдердің белгіленген сақтау мерзімі (1-қосымша) технологиялық процесс аяқталған (суытылған) сәттен бастап есептеледі және бұл мезгілге өнімнің дайындаушы-ұйымдағы болған уақыты мен азық-түлік сауда орындарындағы қоғамдық тамақтандыру ұйымдарындағы тасымалдауға, сақтауға кеткен уақыттар кіреді.

8. Тамақ өнімдерін дайындаушы өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдеме беруі қажет және тұтынушыға өніммен бірге төмендегілерді ұсыну керек:

1) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі;

2) осы ережеге сәйкес ұйымдағы (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап) өнімнің дайындалған мерзімі мен сағаты, сақтау температурасы мен сақтау мерзімінің аяқталуы көрсетілген тауар құжаттамасын.

2. Тез бұзылатын тамақ өнімдерінің өндірілуіне, тасымалдануына, сақталуына және сатылуына қойылатын талаптар

9. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін өндіру, сақтау, тасымалдау және сату кездерінде қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптары орындалуы қажет.

10. Қорап материалдары мен бос қораптар белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілуі тиіс.

11. Қорапта тиісті белгілердің (затбелгі) болуы қажет.

12. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және сату олардың сапасы мен қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз ететін белгіленген температуралық режим сақталған жағдайда ғана іске асырылады. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін суық көзі болмаса сақтау мен сатуға болмайды.

13. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау үшін құрамы, ауданы мен жабдықтары қолданылып жүрген құрылыс нормалары мен ережелерінің талаптарына сәйкес, арнайы үй-жайларды (ғимараттарды) пайдаланылу керек.

14. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін, (изотермиялық кузовтары, салқындатылатын кузовтары, рефрижераторлары) бар арнайы белгіленген көлік құралдарын белгіленген тәртіп бойынша толтырылған санитарлық куәліктері болуы керек.

15. Тез бұзылатын азық-түліктер жылы мезгілде арнайы көліктермен қосу 6 0-
С жоғары емес температурада:

1) салқындатқыш кузовы бар көліктермен алты сағаттан ұзақ емес;

2) салқындатқышы жоқ температураны бір қалыпты ұстап тұратын изотермиялық автокөліктермен бір сағаттан ұзақ емес уақыт аралығында тасымалдануға тиіс.

16. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау және бөлшектеп сату кездерінде нормативтік құжаттардың талаптары орындалмауының себебінен сапасын жоғалтқан жағдайда, мұндай тамақ өнімдерін сатуға болмайды, сараптамалануға жіберіліп, қорытындысына сәйкес олар Қазақстан Республикасының заң негіздеріне сәйкесутилизацияланады.

Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарға
1 қосымша

Температуралық режим және азық-түлікті сақтаудың мерзімі

тамақ өнімдердің атауы	Сағаттағы және тәуліктегі с а қ т а л у мерзімі	Сақталу температурасы, Цельсий градусында
1	2	3
Сиыр, етінен Кесек еттер	қой, жартылай ешкі, дайындалған жылғы, өнімдер: 48 сағат	шошқа қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
бөлшектеп оралған еттер (0,25-тен 1 кг дейін)	36 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
ұнтақсыз үлестелген (кесінді, табиғи бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс,	36 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
ыстық пеште дайындалған шошқа еті, эскалоп шницель және т.б.)	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
ұнтаққа аунатылған үлестелген (ромштекс, қой және шошқа етінен жасалған табиғи котлета,	24 сағат	шницель) қосу 2-ден қосу
майда туралғандар (бефстроганов,	24 сағат	қосу 2-ден қосу

азу, қуырдақ, гуляш, бұқтыруға арналған сиыр еті, кәуапқа арналған ет)		6-ға дейін
айрықша қуырма, ет жиынтығы	18 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
тағамдық сүйектер	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
салқындатылған ішек-қарын, өкпе-бауыр	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
мұздатылған ішек-қарын, өкпе-бауыр	30 тәулік алу	18-ден жоғары емес
маринадталған кәуап (жартылай дайындалған)	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Шабылған еттен жартылай дайындалған өнімдер: шабылған табиғи шницель, шабылған табиғи котлеттер, шабылған бифштекс, мәскеулік, киевтік, үйдегідей котлеттер, люля-кебаб	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Шабылған еттен жартылай дайындалған өнімдер мұздатылған: шабылған табиғи шницель, шабылған табиғи котлеттер, шабылған бифштекс, мәскеулік, киевтік, үйдегідей котлеттер, люля-кебаб	30 тәулік алу	18-ден жоғары емес
араластырылған (ет-картоппен, ет-өсімдік, ет-қырыққабат (капуста) және т.б.)	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
ұлттық тағамдар: шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға, қазақстандық әсіп	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ұлттық тағамдар: мұздатылған шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға, қазақстандық әсіп	30 тәулік алу	18-ден жоғары емес
Салқындатылған ет турамалары	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Мұздатылған ет турамасы	10 тәулік алу	18-ден жоғары емес
Аралас турама: айрықша еттік	12 сағат	қосу 2-ден қосу

(сояның ақ уызы қосылған)		6-ға дейін
Тұздалған ет турамасы	3 сағат	қосу 2-ден жоғары е м е с
Мұздатылған тұшпара, манты,	48 сағат	минус 5-ден жоғары е м е с
равиоли, хинкали, голубцы	20 тәулік	минус 10-нан жоғары е м е с
	30 тәулік	минус 18-ден жоғары е м е с
Салқындатылған құс және қоян еті	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Мұздатылған құс еті және қоян еті	20 тәулік	минус 18-ден жоғары е м е с
Құс етінен жартылай дайындалған өнімдер (аспаздық өңдеуге дайын. далған ұша, сан еті, сүбесі, артқы төртінші бөлігі, қуырлған балапан және әуесқойлық, жілігі, с и р а ғ ы , т ө с)	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ұйыма мен рагуге арналған сорпалық жиынтықтар	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Шабылған құс етінен жартылай дайын. далған салқындатылған (кнели, киев, айрықша, пожарский котлеттері)	24 сағат	0-ден минус 5-ке дейін
Шабылған құс етінен жартылай дайын. далған мұздатылған (кнели, киев, айрықша, пожарский котлеттері)	10 тәулік	минус 12-ден жоғары емес
Ішек-қарын, өкпе-бауыр, осылардан жартылай дайындалған тағамдар	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Асылған ет (салқын тағамдарға арналып ірі туралған, бірінші және екінші тағамдарға туралған, желеге арналған)	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қуырылған ет, көміп пісірілген ет (салқын тағамдарға ірі туралып, қуырылған сиыр, жылқы, шошқа еттері, ірі туралған, қуырылған сиыр, жылқы, шошқа еттері, екінші тағамдарға үлестіріліп туралған,	24 сағат	қосу 2-ден қосу ірі туралып, шошқа еттері, екінші туралған,

	желеге арналған)		
Бұқтырылған тықпаланған ет (екінші тағамдарға үллестіріліп ірі туралған,	желеге арналған)	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Етті асылған ішек қарын өкпе бауырлар (тіл, желін, жүрек, бүйрек,	милар, бауыр, өкпе)	18 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қуырылған бауыр		12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Шабылған еттен аспаздық өнімдер қуырылған (котлеттер, бифштекстер, биточкалар,	шницельдер)	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Еттен жасалған ұйымалар және құйылған ет		6 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қапталған еттен жасалған паштеттер		6 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Құстардың және қоянның асылған ұшалары		18 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Құстардың және қоянның көміп пісірілген ұшалары		48 сағат	0-ден қосу 2-ге дейін
Құстардың және қоянның ысталып-көмілген, ысталып-пісірілген ұшалары		72 сағат	0-ден қосу 2-ге дейін
Құстардың және қоянның қуырылған еті		48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Үлестіріліп туралған және желеге қосылатын асылған құс еті		6 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Құс етінен жасалған котлеттер		12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Пісірілген жұмыртқа		24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Пісірілген	шұжықтар :		
Жоғары сортты және сортсыз		72 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - ге дейін
Бірінші және екінші сортты		48 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - ге дейін
Үшінші сортты		24 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - ге дейін
Өсімдіктен алынған ас қоспаларымен жасалған шұжықтар		72 сағат	қосу 2-ден қосу 8-ге дейін

Жіңішке шұжықтар және сарделькалар	48 сағат қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Полиамидті қабықшаға оралған пісірілген шұжықтар, жіңішке шұжықтар, тәулікке 8-ге дейін	10-нан 45 қосу 2-ден қосу
Сарделькалар	дейін
Пісірілген және жартылай ысталған шұжық өнімдері, ауасы сорылған полимерлі пленкаға оралған шошқа, сиыр, қой және жылқы еттерінің кесілген тілімдері	8 тәулік қосу 2-ден қосу 8-ге дейін
Еттік нандар:	48 сағат қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Қабықшадағы пісірілген өнімдер (жиынтүрлік ветчина, таңертеңгілік асқа арналған ветчина, кабықшадағы ветчина)	72 сағат қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қалыптағы шошқа, сиыр, жылқы еттері	96 сағат қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Айрықша сиыр еті, жылқы етімен қосылған жиынтүр, қой етімен қосылған жиынтүр	96 сағат қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ішек-қарын, өкпе-бауыр қосылып пісірілген шұжықтар, ақ уыздық және ішек-қарын, өкпе-бауырлық сарделькалар	24 сағат қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Бауырдан жасалған шұжық	48 сағат қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Өкпе-бауыр, ішек-қарыннан жасалған шұжықтар :	
Жоғарғы және бірінші сортты	48 сағат қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Екінші сортты	24 сағат қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Үшінші сортты	12 сағат қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Өсімдікті ішек-қарын, өкпе-бауырдан жасалған шұжықтар (жарма қосылған)	12 сағат қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қан қосылып жасалған шұжықтар: бірінші және екінші сортты	24 сағат қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н

үшінші сортты	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Ысталған	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Құс етінен пісіріліп жасалған	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
шұжықтар және жіңішке Қабықшадағы зельцтер, ұ й ы м а л а р жоғарғы сортты	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
сальтисон		
бірінші және екінші сортты	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
үшінші сортты	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Үшінші сортты қарыннан жасалған орама	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Ішек-қарын, өкпе-бауырдан жасалған орама және престелген жиынтүр	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ішек-қарын, өкпе-бауырдан жасалған ветчиналық өнімдер	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ысталған, пісіріліп-ысталған шұжықтар	72 сағат	қосу 15-тен жоғары е м е с
Ысталған, пісіріліп-ысталған шұжықтар	10 тәулік	қосу 12-ден жоғары е м е с
Ысталған, жылқы етінен жасалған, ұлттық тағамдар	10 тәулік	қосу 12-ден жоғары емес
Ысталған, жылқы етінен жасалған, ұлттық тағамдар	15 тәулік	қосу 6-дан жоғары емес
Салқындатылған	балықтың	барлық
Түрлері	48 сағат	0-ден алу 2-ге дейін
Мұздатылған және глазуурленген балық п е н б а л ы қ ө н і м д е р і	24 сағат	0-ден алу 8-ге дейін
Мұздатылмаған арнайы өңдетілген балық	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Кепкен нанға аунатылған үлестірмеленген балық	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Шашлықтар және қуырма	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін

Котлеттер, биточкалар, турама, зразалар	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Мұздатылған котлеттер, голубцылар және турамалар	72 сағат	қосу 4-тен қосу 6-ға дейін
Мұздатылған балық тұшпарасы	48 сағат	алу 6-дан алу 4-ке дейін
Мұхит және суайдындарында суықтай ысталған балықтар (балық өнімдері)		өндірілген, (балық
бөлінбеген, ішек-қарыннан тазаланған, басы алынған және ауасы сорылмаған бір-бірден салынған жон ет бөлшектеп	40 тәулік алу	8-ден алу 2-ге дейін
Ауасы сорылған үлдір пакетке салынған жон ет кесегі, сүйекті, сүйексіз сүбе еті	3 ай	алу 8 бүйір еті,
Ауасы сорылған үлдір пакеттерде бөлшектеп салынған кесектер мен бөлшегі	20 тәулік 0-ден алу	4-ке дейін
Ауасы сорылмаған үлдір пакеттерде бөлшектеп салынған кесектер мен бөлшегі	30 тәулік алу	8-ден алу 4-ке дейін
	10 тәулік 0-ден алу	4-ке дейін
	20 тәулік алу	8-ден алу 4-ке дейін
	72 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ыстықта ысталған балық	72 сағат	қосу 2-ден алу 2-ге дейін
Қуырылған барлық түрдегі балықтар	36 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Көміп пісірудің барлық түріне келетін балық	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қайнатып пісірудің барлық түріне келетін балық	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Турамаланған балық	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Тұзды балықтан шабылып жасалған өнімдер (майшабақ, скумбрия, сардина)	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қуырудың барлық түріне келетін балықтан жасалған котлеттер	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Етдомбай, қызан тұздығында дайындал.	48 сағат	қосу 2-ден қосу

ған балық тефтели			6-ға дейін
Барлық түрдегі балықтар және ыстыққа ысталған орама	48 сағат	қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Пісірілген балық шұжығы	48 сағат	қосу	2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Пісірілген шаян және ашяан	12 сағат	қосу	2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Таңқышаян таяқшасы	48 сағат	қосу	2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Қаймақ тұздығында көкөністермен бірге дайындалған кальмар, ұрылып - езілген кальмардан жасалған котлеттер	24 сағат	қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Маринадта дайындалған кальмар	48 сағат	қосу	2-ден қосу 6 - ға д е й і н
"Мұхит" ақуыз пастасы дайындалатын өнеркәсіп өндірісінің аспаздық өнімдері	24 сағат	қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Балық майы және барлық түрдегі уылдырық	24 сағат	қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Құйылған балық	24 сағат	қосу	2-ден қосу 2 - ге д е й і н
Тұтыну полимерлі ыдысындағы Мұздатылмаған, екінші балық тағамы	пасталар	24 сағат	12 сағат
Мұздатылғандар	72 сағат	алу	4-тен алу 6 - ға д е й і н
Мұздатылған ақуыз "Мұхит" пастасы	72 сағат	алу	1-ден алу 3-ке д е й і н
Пастерленген сүт және кілегей	36 сағат	қосу	2-ден қосу 8 - ге д е й і н
Ашыған сүт өнімдері			36 сағат
Ашыған, құрамында желе бар	72 сағат	0-ден қосу	8-ге д е й і н
"Нәзік" өнім			
"Нежность" ацидофильді пастасы	36 сағат	0-ден қосу	8-ге д е й і н
"Сластена" десерті	36 сағат	15-тен кем емес	
Сірнеден дайындалған сусын (сүтті	24 сағат	қосу	2-ден қосу

квас, қызан тұздығымен бірге сірне с у с ы н ы)		8-ге дейін
Жаңа дайындалған майсу және одан жасалған сусын	36 сағат	қосу 2-ден қосу 8-ге дейін
Табиғи қымыз, сиыр сүтінен жасалған қымыз	48 сағат	қосу 2-ден қосу 8-ге дейін
Шұбат	72 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Майлылығы 20, 25, 30% қаймақ	72 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Майлылығы 15% төмен қаймақ	36 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Майлы және емдәмдік сүзбе	36 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Майсыз сүзбе	24 сағат	қосу 2-ден қосу 8 - г е д е й і н
Сүзбеден жартылай дайындалған фабрикаттар, сірнеқұймақ, сірнеқұймаққа арналған қамыр, бос вареникке арналған қамыр, мейізді сүзбені пісіруге арналған жартылай дайындалған фабрикаттар	24 сағат	қосу 2-ден қосу 8-ге дейін
Сүзбеден жасалған варениктер	24 сағат	алу 5-тен жоғары е м е с
Сірнеқұймақ-сүзбеден жасалған тамақтар оның ішінде глазуурленген сірнеқұймақтар	36 сағат	қосу 0-ден қосу 2-ге дейін
Глазуурленген сүзбеден жасалған сірнеқаймақ	24 сағат	2-ден қосу 6-ға дейін
Сүзбеден жасалған пісірме және пудинг	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Сүзбеден жасалған тағамдар	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ғ а д е й і н
Мейіз қосылған сүзбеден жасалған майлы және жартылай майлы зразалар	36 сағат	0-ден қосу 2-ге дейін
Полимерлі материалдан жасалған қораптағы кілегейлі ірімшік: тәтті және жеміс-жидектік	48 сағат	0-ден қосу 2-ге д е й і н

ашы, кеңестік, рокфорлы түрлері	72 сағат	0-ден қосу 2-ге д е й і н
Жұмсақ ірімшік және тұздықтама	48 сағат	жетілдірілмеген қосу 2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Ірімшіктік май	48 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға д е й і н
Оралған сары май	10 тәулік	0-ден қосу 2-ге д е й і н
Балалар тамағына арналған азық-түлік		0-ден қосу 2-ге д е й і н
Шыны құтыға құйылған балалар айраны, балаларға арналған сүзбе, шыны құтыдағы ацидофилді "Малютка"	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін қоспасы
Пакеттегі бала айраны, пакеттегі ацидофилді "Малютка" қоспасы	36 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Балалар сүт кухнясының өнімдері-сүт, клегейлер, кашалар (айран, сүзбе, б а л д ы р ғ а н)	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Жаңа технология бойынша сүт және сүт		дайындалаған ө н і м д е р і
Стерилді гомогенделген сүт және кілегей	21 сағат	2-ден қосу 6-ға д е й і н
Тұмшаланған ыдысқа құйылған пастерленген сүт	5 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
Шоколадты пастерленген сүт	5 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
"Ерекше" айраны, 1% "Классикалық" биоайран, айран	тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
"Бифидок" айран, майлы айран	7 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
Ішетін йогурт	14 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
Биойогурт	21 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
15%, 20%, 36%-ды үй қаймағы	7 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н
10% "Асхана" қаймағы, жеңсіктік (деликатесная)	15 тәулік	2-ден қосу 6-ға д е й і н

Сүзбе жеңсігі	14 тәулік	2-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Ірімшікті езбе	14 тәулік	2-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Жұмсақ ірімшік	14 тәулік	0-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Тұзсүзбе	21 күн	2-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Асхана ірімшігі: ауасы сорылған	10 тәулік	0-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
қорапқа өлшеп буылған	20 тәулік	2-ден қосу	4-ке
		д е й і н	
Сулугуни ірімшігі: ауасы сорылған	5 тәулік	0-ден қосу	4-ке
		д е й і н	
қорапқа өлшеп буылған	20 тәулік	0-ден қосу	4-ке
		д е й і н	
Қосымшалары қосылған және қосылмаған	36 сағат	қосу	8-ден жоғары
		е м е с	
глазурленген ірімшікті сүзбе	30 тәулік	алу	18-ден жоғары
		е м е с	
Соя атбас бұршағын пайдалана отырып, өңделген өнімдер			
Акар (соя атбас бұршағының жұмсақ ортасы)	30 тәулік	алу	18
Көкөністер, котлеттер, биточкалар, фрикаделькалар қосылған жасалған жартылай	30 тәулік	алу	18
фабрикаттар		акарадан	дайындалған
Тофу сүзбесі, тәтті және тұздалған ірімшіктер	7 тәулік	0-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Соя сүті, сүтті соя сусыны	36 сағат	0-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Соя айраны және йогурты	72 сағат	0-ден қосу	6-ға
		д е й і н	
Соялы "Картоп" пирожныйы	72 сағат	0-ден қосу	2-ге
		д е й і н	
Көкөністің жартылай фабрикастары:			
Шикі тазартылған		сульфиттелген	
картоп	48 сағат	қосу	2-ден қосу

		6 - ға дейін
Жаңа піскен қорғалған ақ қауданды қырыққабат	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Тазартылған сәбіз, қызылша, басты пияз	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Тазартылған көк (ақжелкек, балдыркөк, аскөк, эстрагон, ботташық, кинза, насыбайгүл, пияздың сабағы, рихан)	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Көктің түбірі	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Жылы өңдеуден өткен жартылай фабрика ттар		
Қырыққабаттан, сәбізден, көкөністен, картоп пен еттен жасалған пісірме	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қырыққабаттан, сәбізден, қызылшадан, картоптан жасалған биточка мен котлеттер	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Қырыққабаттан жасалған шницель	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Пірестелген пияз, сәбіз	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Қаныққан тұздықтар:		
Негізгі қызыл және томатты, негізгі ақ, қаймақтың түрлері	72 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін 48 сағат
Голубцы-жартылай дайындалған фабрикаттар (етпен және күрішпен, балықпен және күрішпен, және күрішпен, шикі сөкпен және қыртыс майымен бірге дайындалған көкөністер)	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ашытылған қырыққабаттан жасалған салат	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Тазартылмаған қайнатылған көкөністер	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Тазартылған қайнатылған көкөністер:		
Картоп	18 сағат	қосу 2-ден қосу

		6 - ға дейін
Қызылша, сәбіз		24 сағат
Тазартылып, қайнатылған кесілмеген көкөністер	12 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Араластырылмаған күйдегі барлық түрдегі салаттар, винегреттер	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Көкөністен жасалған, көп компонентті араластырылған суық тамақтар	3 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Шығыс салаттары	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Ұннан жасалған жартылай дайындалған фабрикаттар	9 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
Ашытылған және қайнақты қамыр	72 сағат	алу 10-нан төмен е м е с
Ашымаған қамыр	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
	72 сағат	алу 10-нан төмен е м е с
Үгілме қамыр	36 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
Құймақ дайындамасы	24 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
пайдалануға дайын, сүзбе, ірімшік, жеміс-жидек қосылған сүзбе және ет қосылған құймақтар	24 сағат	0-дан алу 5-ке дейін бірге ет
	6 сағат	қосу 2-ден қосу 6 - ға дейін
	72 сағат	қосу 5-тен төмен е м е с
Аспаздық ірімшікті таяқшалар	өнімдер : 48 сағат	қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
жартылай ашылған, ашытылып ірімшік пен, павидломен және жеміс-жидектен жасалған сочниктер,	12 сағат	қосу 15-тен жоғары емес
куырылған, чебуректер, беляштар, самса, пісірілген (етпен, жұмыртқа мен, сүзбе,	салмалы пирогтар 6 сағат	ватрушкалар, емес
қырқабатты,	өкпе-бауыр,	

ішек-қарын және тағы басқа да салмалармен) кулебяктер, расстегайлар	16 сағат қосу	20-тан жоғары
бауырсақтар, томпақ бауырсақтар	24 сағат	0-ден алу 5-ке дейін
е м е с		
Жарма өнімдері:		
тары және жарма қосқан биточкалар, котлеттер	18 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Аспаздық өнімдер		қосу 2-ден қосу 6-ға дейін
жармалық, күріштік, күріштік сүзбемен жасалған пісірме	12 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
сүттен, күріштен жасалған пудинг	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Сүзбе қосылған жарма	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Торттар және пирожныйлар:		
кремсіз әрленген, ақ уызды көпіртілген креммен немесе жеміс-жидекпен әрленген	36 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
кілегейлі кремдермен	36 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
қайнатқан кремнен, көпіртілген кілегейден жасалған крем	6 сағат қосу	0-ден қосу 2-ге дейін
Салмасы бар бисквитті орамалар:		
кілегейлі креммен	36 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
сүзбелі, жеміс-жидекті	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Желелер, самбуктер, мусстар	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Кілегейлі және сүзбелі - жеміс-жидекті кремдер	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Көпіртілген кілегей	6 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
Сүзбе торты	24 сағат қосу	2-ден қосу 6-ға дейін
С у с ы н д а р :		
өнеркәсіпте өндірілген пастерленбеген	48 сағат қосу	2-ден қосу

наннан жасалған квас			6-ға дейін
қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде	48 сағат	қосу	2-ден қосу
өндірілетін алкогольсіз сусындар			6-ға дейін
ашытылған бидай және жарма негізінде	48 сағат	қосу	2-ден қосу
жасалған ұлттық сусындар	6-ға дейін	_____	

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК