

**"Балалар сүтханаларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2007 жылғы 27 сәуірдегі N 257 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2007 жылғы 25 мамырдағы Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 4683 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрдің м.а. 2010 жылғы 23 шілдедегі № 537 Бұйрығымен.

**Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрдің м.а. 2010.07.23 № 537 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.**

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабының 6) тармақшасына, 17-бабының 1-тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН** :

1. Қоса беріліп отырған "Балалар сүтханаларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Белоног А.А.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуге ж і б е р с і н .

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаменті (Мұхамеджанов Ж.М.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жіберсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

5. Осы бұйрық қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді.

*М и н и с т р д і ң м і н д е т і н*

*атқарушы*

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрінің  
2007 жылғы 27 сәуірдегі  
N 257 бұйрығымен бекітілген

# **"Балалар сүтханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"**

## **санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормалары**

### **1. Жалпы ережелер**

1. Осы санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормалары (бұдан әрі - санитарлық ереже) балалар сүтханасының үй-жайларын күтіп-ұстауға және пайдалануға, емшектегі және жас балаларды тамақтандыруға арналған өнімдерді өндіруге, сақтауға, тасымалдауға, сатуға және қызметкерлер құрамының жұмыс жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитарлық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л д ы :

1) балалар сүтханасы - емшектегі және жас балаларға арналған сүт өнімдері мен емдік тағамдарды дайындауға арналған нысан (бұдан әрі - БС);

2) тарату пункті - БС-да дайындалған, БС құрамына кіретін немесе БС-дан 40 км артық емес қашықтықта дербес орналасқан балалардың тағамын беруге а р н а л ғ а н н ы с а н ;

3) балаларды қоректендіргіш қоспа - құрамы жағынан емшек сүтіне сапалық және сандық қатынаста барынша жақындастырылған, жасанды және аралас тамақтандыру барысында баланың дене бітімінің қалыпты дамуын қамтамасыз е т е т і н с ү т қ о с п а с ы ;

4) ұйытқы - сүттен ашытылған өнімдерді дайындау үшін пайдаланылатын сүтқышқылды дақылдар, бифидобактериялар, сондай-ақ ашымалы сүт өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын микроорганизмдер штамдарының к о м б и н а ц и я с ы ж ә н е а с с о ц и а ц и я с ы ;

5) пастерлеу - плюс 70-85 градус Цельсияға (бұдан әрі - ° С) дейінгі температурада бір рет қыздыру арқылы сүттегі микробтарды жою әдісі.

### **2. Балалар сүтханалардың өндірістік және көмекші үй-жайларды күтіп ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

3. Жер учаскесін беру, БС беру құрылысының және қайта жаңартудың жобалық құжаттамасын беру, пайдалануға енгізу осы санитарлық ереженің талаптарына сәйкестігіне мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органы берген санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жүзеге асырылуға тиіс.

4. Балалар сүтханасын жеке орналасқан ғимараттарда немесе жапсарлас үй-жайларда; балалардың амбулаториялық-емханалық және кіретін есігі бөлек стационарлық медицина ұйымдарының үй-жайларында орналастыруға рұқсат етіледі. БС-ның өндірістік қуаттылығы тәулігіне 5 мың порцияға дейін болса, әкімшілік және тұрғын үй ғимараттарының бірінші қабаттарында орналастыруға рұқсат етіледі. Оларды ғимараттың жартылай жертөле және жертөле қабаттарында орналастыруға рұқсат етілмейді.

БС құрамында тарату пункті болған жағдайда екі бөлек кіреберіспен жабдықталады.

5. БС аумағы, оның ішінде көлік кіретін жолдары, тротуарлар және түсіріп-тиейтін алаңдарға асфальт төселіп немесе қатты жабындысы және жаңбырдың және еріген судың ағып кетуіне ыңғайлы еңістігі болуы керек. Аумақта су жиналатын учаске болмауы керек. Жаңбырдың және еріген сулардың ағуы үшін ғимараттан сужинағышқа бағытталған еңісі болуы керек. Сужинағыштар мен суағындылары тұрақты тазартылып, тұрақты жөндеуден өткізіліп отырады.

БС аумағы күнделікті тазартылып, жазғы уақытта сумен шайылып, қыс кезінде қар мен мұздан тазартылады.

6. Бүлінген қораптағыш ыдыстарды және қоқыстарды жинау үшін металл контейнерлер қолданылады, олар асфальт немесе бетон төселген алаңдарда орнатылады, олардың мөлшері контейнердің түбінің алаңынан үш есе артық болып және БС ғимаратынан 25 метр (бұдан әрі - м) кем емес қашықтықта орналасуы тиіс.

7. Қалдықтар мен қоқыстар контейнер сыйымдылығының 2/3 артық емес бөлігі толған кезде, тәулігіне бір реттен сирек емес шығарылады.

8. Балалар сүтханасының орталықтандырылған сумен жабдықтау және кәріз жүйелері болуға тиіс.

Ауыз су және шаруашылық-тұрмыстық қажеттілік үшін пайдаланылатын су "Шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз ету және мәдени-тұрмыстық орындарда суды пайдалану санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 28 маусымдағы N 506 бұйрығымен бекітілген, нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 2999 тіркелген "Ауыз сумен қамтамасыз етудің орталықтандырылған жүйесіндегі судың сапасына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларының талаптарына сай болуы тиіс.

БС-ның тасымалды сумен жұмыс істеуіне рұқсат етілмейді.

9. БС-ның өндірістік үй-жайлары араластырғыш қондырғысы бар ыстық және суық сумен қамтамасыз етілуі, бір үй-жайға бір шүмек есебінен орнатылатын ағызатын шүмекпен жабдықталуы тиіс.

10. Өндірістік және санитарлық-тұрмыстық үй-жайларда қол жуатын раковиналар сабын дозатор немесе бір реттік сабынмен, бір реттік сүлгімен немесе электросүлгімен жабдықталуға тиіс.

Технологиялық үрдістер, жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінен ыстық су алып қолдануға рұқсат етілмейді.

11. Өндірістік үй-жайлар диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі - см) торы бар басқыштармен жабдықталуы тиіс. Технологиялық жабдықтардан өңделген суларды ағызатын тұрба құбырлар кәріз желісіне сифон құрылғысы арқылы жалғануы керек.

12. Жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтардың үстінен басқыштарды, астауларды және аспалы кәріз құбырларын орналастыруға рұқсат етілмейді; тұрмыстық ағын тікқұбырларын өндірістік үй-жайлар арқылы өткізуге рұқсат етілмейді. Өндірістік ағын тікқұбырлары өндірістік үй-жайлардан тыс орналасуы тиіс.

13. Орталықтандырылған ыстық сумен қамтамасыз ету болмағанда өндірістік және жуатын үй-жайларда су қыздыратын қондырғылар қарастырылуы тиіс.

14. БС кәрізді емес елді мекендерде орналасқанда жергілікті кәріз қарастырылуға тиіс. Ағын суды жинауға арналған бетондалған шұңқырдың қақпағы болуы және үштен екі бөлігі толған кезде тазартылып отыруы тиіс.

15. Өндірістік, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар табиғи желдетумен қамтамасыз етілуі тиіс; пісіретін, жуатын және санитарлық-тұрмыстық үй-жайларда және шығаратын желдеткіш орнатылуға т и і с .

Сырттан түсетін ауаны бөлу және үй-жайдың ішінен шығаратын ауа берілетін жылу мен ылғалдықты есепке ала отырып қарастырылады. Сүт қоспаларын дайындайтын үй-жайларда сырттан ауа соратын желдету жүйесі бактерицидті сүзгілермен жұмыс істеуі тиіс. Желдету жүйесінің ойықтары ұсақ көзді тормен жабылады, ол ластануына қарай ауыстырылуы тиіс.

Пісіретін қазандықтар, буөткізгіштер, ыстық су құбырлары және басқа да конвекциялық және сәулелік жылу бөлетін көздердің жылу оқшаулағышы болып, олардың сыртқы бетіндегі температурасы  $450^{\circ}\text{C}$  аспауға тиіс.

Ылғал және жылу көздерін жергілікті сорғыш шатырлармен жабдықтау керек .

16. Барлық ашылатын терезелер мен фрамугалар жылдың жылы кезеңінде алынып-салынатын металл торлармен жабылуға тиіс.

17. Өндірістік, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар орталықтандырылған немесе жергілікті жылытумен жабдықталып, табиғи және жасанды жарықпен қамтамасыз етілуі керек.

Жылыту жүйесінің қыздырғыш аспаптары ластанудан және шаңнан оңай тазартылатындай болуы тиіс.

18. Өндірістік цехтар мен қоймалардың жарықтандыру көздері жарылыс беруге қауіпсіз арматуралардың ішінде: люминесцентті - түріне қарай, қыздыру шамдары - жабық плафондарда орнатылуы тиіс.

Жарық беретін аспаптарды тікелей ашық ыдыстардың, пісіретін қазандықтардың үстіне орнатуға рұқсат етілмейді.

19. Жарық түсіретін терезе ойықтары үй-жайдың ішінен және сыртынан заттармен көлеңкеленбеуі керек және тоқсан сайын ластанудан және шаңнан тазартылып отырылуға тиіс, сынған әйнектерді тез арада ауыстырып отыру керек. Терезелерге құралған әйнектер салуға және әйнекті фанерамен, картонмен ауыстыруға рұқсат етілмейді. Оңтүстік аудандарда жазғы кезеңдерде күннің шамадан артық ыстығынан қорғану үшін терезелер қорғағыш құрылғылармен жабдықталуы тиіс.

20. Қабырғалар мен төбелер ақталып немесе ашық түске боялуға тиіс. Өндірістік, ұйытқылық, санитарлық-тұрмыстық үй-жайлардың қабырғалары екі метрден кем емес биіктікке дейін жуғыш және зарарсыздандырғыш заттардың әсеріне шыдамды тақтайшалармен немесе басқа материалмен қапталуға тиіс. Сынған тақтайшалар ауыстырылып отыруы тиіс.

Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың қабырғалары мен төбесі жылына бір рет ақталып немесе боялып отыруы керек.

21. Өндірістік үй-жайлардың едендері сырғанамайтын, су өтпейтін, зарарсыздандырғыш заттардың әсер төзімді болуы керек. Өндірістік үй-жайларға кіре-берісте зарарсыздандырғыш ерітінді сіңірілген кілемшелер төселуге тиіс.

Мүккәмалы, үй-жайлар, құралдар 10 күнде бір рет жуып-тазалауына зарарсыздандыру заттар қолдануға тиіс.

22. БСК құрамына келесі өндірістік үй-жайлар кіру керек:

- 1 ) с ү т т і қ а б ы л д а й т ы н ;
- 2 ) ф л я г т а р д ы ж у а т ы н ;
- 3) сүтті жылыдай өңдейтін, сүт қоспаларын дайындайтын және салқындатын;
- 4) ұйытқыны дайындайтын және сақтайтын, айранды бөліп дайындайтын;
- 5 ) с ү з б е н і д а й ы н д а й т ы н ;
- 6 ) б и о л а к т ы н ы д а й ы н д а й т ы н ;
- 7) жемісті және көкөністі қоспаларды дайындауға арналған;
- 8) көкөністер мен жемістерді жууға арналған бөлімше;
- 9 ) ү л е с т і р е т і н ;

- 10) құрал-саймандар мен асханалық ыдыстарды жуатын;  
11) айналымдағы ыдыстар жуатын.

23. Көмекші үй-жайлар құрамына төмендегілер кіреді:

- 1) құрғақ өнімдердің қоймасы;
- 2) көкөністер қоймасы;
- 3) қораптайтын ыдыстардың қоймасы;
- 4) санитарлық-тұрмыстық және қызметтік үй-жайлар.

24. БСК үй-жайларының құрамы мен алаңы өндіріс қуаттылығына байланысты осы санитарлық ережелердің 1 қосымшасына, үлестіру пункттері осы санитарлық ережелердің 2 қосымшасына сай болуы керек.

25. Өндірістік үй-жайлардың орналасуы технологиялық процестердің ағымын қамтамасыз етуге, шикі және дайын өнімдердің араласуына жол бермеуі тиіс.

26. Негізгі өндірістік үй-жайларда бактерицидтік шамдар орнатылуға тиіс. Бактерицидтік шамдардың жұмыс істеу режимі шамға берілетін паспортты деректерге сәйкес айқындалады және осы санитарлық ережеге 3-қосымшаға сәйкес арнайы журналда белгіленуі тиіс.

27. Едендер күнделікті, қабырғаларының панелі аптасына бір рет жуғыш заттар қосылған ыстық сумен жуылуы тиіс.

Тазалау мүккәмалы және дезинфекциялаушы құралдар арнайы бөлінген үй-жайларда, шкафтарда немесе учаскелерде сақталуға тиіс. Тазалау мүккәмалына белгі қойылуы тиіс.

28. Дәретханалар алдындағы шлюздер санитарлық киімге арналған киімлігішпен жабдықталуы тиіс. Дәретханаларды дезинфекциялау күн сайын жүргізіледі. Дәретханаларды тазалау үшін таңбаланған жеке тазалау мүккәмалы бөлінуі тиіс.

29. Өндірістік үй-жайларда қалдықтарды, тағамдық өнімдерді өндіруге қатысы жоқ жабдықтар мен аспаптарды сақтауға, сондай-ақ қызметкерлер құрамына тамақ дайындап ішуіне, зарарсыздандырғыш заттарды және жеке киімдерін сақтауға рұқсат етілмейді.

### **3. Жабдықтарға, ыдыстарға және балалардың тағамын (қоспаны) өндіруге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

30. Технологиялық жабдықтар, ыдыстар, мүккәмал және қораптаушы ыдыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдан дайындалуға тиіс.

31. Технологиялық жабдықтарды орналастыру технологиялық үрдістің ағынын қамтамасыз етіп, жұмыскерлердің жабдықтарға кез келген жағынан жақындауына мүмкіндік туғызуы керек.

32. Жабдықтар, аппаратуралар, және сүтөткізгіштер сүттің, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттардың толық ағуын қамтамасыз ететіндей жалғануы керек. Металдан жасалған сүтөткізгіштер ажыратылуға тиіс.

Сынапты термометрлерді, спирттік шыны термометрлерді қорғаушы қаптауынсыз қолдануға рұқсат етілмейді.

33. Сүт өнімдерін (сүзбеден басқа) дайындайтын және сақтайтын ыдыстар тығыз жабылатын қақпақтармен қамтамасыз етілуі тиіс.

34. Цехтың ішіндегі ыдыстар және өндірістік мүкәммал әр түрлі шикізаттар мен дайын өнімдерге бекітіліп және белгі қойылуы керек.

35. Жабдықтардың техникалық ақауына немесе су, бу, электр қуатын берудегі екі сағатқа және одан көп уақытқа созылған үзілістерге байланысты мәжбүрлі тоқтау жағдайларын ыдыстағы пастерленген сүт немесе қалыпты қоспа ағызылып, қайта пастерленуге жіберілуі тиіс. Босатылған ыдысты жуу және зарарсыздандыру керек. Жабдықтардың бөлшектенетін тетіктерінің (құбырлар, крандар, дозалаушы құрылғылар) қолмен жууға арналған жылжымалы ванналары және кептіруге арналған сөрелері қарастырылуы тиіс.

36. Жуылған флягтар мен ыдыстар шайылғаннан кейін торлы сөрелерге кептіру үшін төңкеріліп қойылады. Таза ыдыстар шкафта сақталуы тиіс.

37. Қуаттылығы аз БС бөтелкелерді жуу үш ұялы ванналарда үрпінің, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттардың көмегімен жүргізіледі: бірінші ваннада кальцилендірілген соданың 1% ерітіндісімен, екінші ваннада кальцилендірілген соданың 0,5% ерітіндісімен жуып, үшінші ваннада бөтелкелер жылы сумен шайылады. Жуылған бөтелкелер арнайы шкафтарда металл торларға кептіру үшін ауызымен төмен қаратып қойылады, содан кейін плюс 100-105 ° С температурада стерилденеді, плюс 3-8 ° С температурада салқындатылады. Қасықтар, шанышқылар, пышақтар қайнап тұрған сумен жуылып және кептіріледі.

38. Қуаттылығы үлкен БС (5 порциядан артық) бөтелкелерді жуу үшін бөтелкежуғыш машиналар орнатылады.

39. Жабдықтарды жуу және зарарсыздандыруды арнайы бөлінген және оқытылған, арнайы киім мен аяқ киіммен қамтамасыз етілген персонал жүргізеді.

40. Балалар тағамына арналған сүт және басқа да қоспалар ассортименті мыналарды қамтиды: майы ажыратылмаған сүт, кілегей, қайнатпа қосылған сүт, ұйытылған сүт қоспалары, ірімшік, ботқа, кисель, витаминделген тұнбалар мен с у с ы н д а р .

Өндірілетін өнімнің ассортименті мен көлемі өндірістік қуаттылыққа сәйкес келуі және тиісті аумақтың мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен келісілуі тиіс.

41. БСК-ға сүт арнайы көлік құралдарымен пломбы салынған сүт цистерналарында немесе флягтарда, сүттің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаты болған жағдайда жеткізілуі керек. Флягтар таза, бүлінбеген болуға тиіс.

Сүт және балалардың сүт өнімдерін тасымалдайтын көлік құралдары таза, бүлінбеген, машина шанағының оңай жуылатын гигиеналық төсемі болуы керек.

42. Тікелей жеткізілім бойынша фермерлік (шаруалық) шаруашылықтардан жеткізілетін сүт табиғи, нормаланбаған болуы тиіс және шаруашылықтың жұқпалы аурулар бойынша салауаттылығы туралы малдәрігерлік анықтамасы болған жағдайда қабылданады.

Сүт өңдейтін объектілерден жеткізілетін сүт пастерленген және майлылығы кемінде 3,2 % нормаланған болуы тиіс.

Қолдан жасалған (қаймағы алынған, су араластырылған, немесе майсызданған), құрамында бейтараптандырушы (сода, аммиак) және консервілеуші заттар бар сүтті, сондай-ақ иісі және химикаттардың, мұнайөнімдерінің немесе басқа бөтен дәмі мен иісі бар сүтті қабылдауға және қайта өңдеуге рұқсат етілмейді.

Сүт плюс 80 °C жоғары емес температураға дейін салқындатылған күйінде жеткізілуі тиіс.

43. Сүт пен басқа да пайдаланылатын шикізат Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2000 жылғы 29 қарашадағы N 1783 қаулысымен бекітілген Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы нұсқаулықтың, және нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 2403 тіркелген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 11 маусымдағы N 447 бұйрығымен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Сүтті дереу пайдалану мүмкін болмаған жағдайда ол температурасы плюс 40C-дан аспайтын салқындатылатын камерада сақталуы тиіс.

44. Балаларға арналған сүт өнімдері, құнарлы қоспалардың құрамдас бөліктері осы санитарлық ереженің 4-қосымшасына сәйкес өндірілуге тиіс.

45. Флягтарды ашып және босату алдында олардың сыртын жуу керек.

Құйып алынатын сүт лавсан сүзгі немесе бірнеше (3-4 қабат) қабат дәке арқылы сүзілуге тиіс. Сүзу жұмысының ұзақтығы сүттің тазалығы мен температурасына байланысты анықталады. Сүттің температурасы төмен болған



жағдайда сүзгілерді жиі ауыстыруды талап етеді. Сүзіп болғаннан кейін сүзгіштерді жуып, қайнатып және кептіргіш шкафтарда кептіру керек.

Сүзілген сүт стерильденуге, қайнатылуға немесе пастеризациялануға тиіс. Сүтті және қоспаларды өңдеудегі температуралық режим өндірілетін өнімнің түріне қарай анықталады.

46. Сүтті және сүттің қоспаларын салқындатуды стерилизаторларда, пастеризаторларда, тоңазытатын камераларда (шкафтарда), арнайы "мұздай су" қондырғысы болған жағдайда жүргізеді.

47. Сүттің ұйытқысын дайындауға арналған үй-жай оқшаулануы және автоклавпен (термостат) және тоңазытқыш шкафпен немесе камерамен ж а б д ы қ т а л у ы к е р е к .

Қолдануға дайын айрандық грибоктар, сүт ұйытқысы өнімдері зертханалық бақылануға тиіс.

48. Балаларға арналған қоректік қоспаларды құю үшін шыны бөтелкелер мен Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдан жасалған қаттама ыдыстар пайдаланылуға тиіс.

Бөтелкелерді тығындау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдан жасалған полиэтилен қалпақшалар қолданылуы тиіс. Тығындауға арналған материал стерильденуге тиіс. Мақта-дәкеден жасалған тығындарды қолдануға рұқсат етілмейді.

49. Балаларға арналған сүт өнімдеріне витаминдер, минералдық заттар, қант және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа құрауыштарды қосуға рұқсат етіледі, олар балалардың жас ерекшелігін ескере отырып, балалардың қоректендіргіш қоспаларының нақты бір түріне жасалған нормативтік-техникалық құжаттарда көрсетілуі керек.

Барлық тағамдық қоспалардың және басқа құрауыштардың қауіпсіздігін растайтын құжаттар болуға тиіс, өндіріске қорапталған күйде жеткізіліп және қолдану алдында стерилизациядан өтуі керек. Қант қантты шәрбат түрінде, тұз - ерітінді түрінде қосылады.

50. Балалардың барлық сүт өнімдері 500 миллилитр грамнан (бұдан әрі - мл/г) аспайтын көлемде қорапталып шығарылады.

51. Өнімнің әр порциясында асхананың атауы, өнімнің түрі, оның құрамы, саны, дайындалған уақыты және сағаты, сату мерзімі және сақтау жағдайы көрсетілген заттаңбасы (белгісі) болуы керек.

52. БС өнімдерін тарататын пункттерге тасымалдау таза, салқындатылатын, балалар сүтханасына бекітілген және белгіленген үлгідегі санитарлық төлқұжаты бар көлікпен жүзеге асырылуға тиіс.

53. Тарататын пункттерде өнімдерді сату тоңазытатын жабдықтар болған жағдайда ғана жүргізіледі.

54. Дайын өнімді сақтау мерзімі технологиялық үрдіс аяқталған сәттен бастап плюс 6 °С аспайтын температурада 24 сағаттан аспайды.

55. Шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімдердің сапасына және балаларға арналған өнімдерді өндірудің технологиялық және санитарлық режимдерінің сақталуына зертханалық бақылауда белгіленген тәртіппен аккредиттелген өндірістік зертхана жүзеге асырады.

#### **4. Тұрмыстық үй-жайларды күтіп ұстауға және жеке бастың гигиенасын сақтау ережесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

56. Тұрмыстық үй-жайлар және оның құрамы қолданыстағы санитарлық өткізгіш типі бойынша жабдықталуы тиіс.

57. Жұмыскерлердің санитарлық киімдері арнайы бөлінген орында, үй киімдерінен бөлек сақталуы керек. Санитарлық киімдерді жуу кір жуатын орында жүргізіледі, оны үйде жууға рұқсат етілмейді.

58. Тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өткізгіш үлгісі бойынша жабдықталуға тиіс.

59. Дәретхананың кіреберісінде қол жуатын раковина, дәретханалық қағаз, сабын, электрлі орамал, арнайы киімдерді ілетін ілгіш және есіктің алдында зарарсыздандырғыш ерітіндіге матырылған кілемше болуы тиіс.

60. Жуынатын себезгі бөлмелері киім ілетін орынның жанында орналасып, оның кіреберісінде киім ілгіш және орындықтармен жабдықталуы керек.

61. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамында персоналдың тамақ ішетін бөлме қарастырылуы керек. Өндірістік үй-жайларда тамақ ішуге, темекі шегуге рұқсат етілмейді.

62. Тұрмыстық үй-жайларда тазалау жұмыстары жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолданып ыстық сумен ауысымда кем дегенде екі рет жүргізілуге тиіс.

63. Санитарлық тораптарды тазарту және дезинфекциялау үшін белгі қойылған арнайы мүкәммал бөлінуге тиіс, олар басқа үй-жайларды тазалайтын мүкәммалдан бөлек сақталуға тиіс.

64. Жұмыскерлер жұмысқа кірісер алдында Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылы 20 қазанда N 766 бұйрығымен бекітілген, Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде 2003 жылы 12 қарашада N 2556 болып тіркелген Тұрғындардың декреттелген тобын міндетті медициналық тексеруден өткізу ережесіне сәйкес міндетті алдын-ала және мерзімдік медициналық тексерістен өтуі тиіс және Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде 2003 ж. 20 қазанда N 2531 болып тіркелген "Тұрғындардың декреттелген тобына гигиеналық оқытуды

ұйымдастыру және жүргізу жөніндегі ережені бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 17 тамызда N 688 бұйрығымен бекітілген, ережелерге сәйкес арнайы гигиеналық оқытылуы керек.

65. Әрбір жұмыскердің белгіленген үлгідегі, медициналық тексерістердің қорытындысы және гигиеналық оқуы туралы мәліметтер белгіленген, жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

66. БС жұмыскерлері жеке басының гигиенасы ережелерін сақтауға тиіс. Өндірістік үй-жайлардан сыртқа шыққан сайын қайтып оралған кезде қолын екі қайтара сабындап жуып, қажет болған жағдайда - зарарсыздандыруға тиіс.

67. Күнделікті жұмыс басталар алдында жауапты адам қызметкерлер құрамын тексеруге тиіс. Іріңді аурулары, кесілген жерлері бар, жұқпалы ауруларға күдікті жұмыскерлерді жұмысқа жіберуге рұқсат етілмейді. Тексеру қорытындысы осы санитарлық ережеге 5-қосымшаға сәйкес белгіленген үлгіде журналға жазылады.

68. БС-да алғашқы медициналық көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмек жиынтығы салынған қобдиша болуға тиіс.

69. БС-да масаларға, тарақандарға және кеміргіштерге қарсы күрес шаралары жүргізілуі тиіс. Өндірістік үй-жайлардың терезелері жазғы уақытта қорғағыш торлармен жабдықталуға тиіс.

"Балалардың сүтханасын күтіп-ұстауға  
және пайдалануға қойылатын  
санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"  
санитарлық-эпидемиологиялық

ережесі мен нормаларына 1-қосымша

БС үй-жайларының құрамы және ең аз алаңдары

| №N | Үй -жайлар                                                                    | Алаң, м <sup>2</sup>                          |                              |                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
|    |                                                                               | Тәулігіне дайындалған порция саны             |                              |                            |
|    |                                                                               | 300-ден<br>1000 дейін                         | 1 мыңнан<br>5 мыңға<br>дейін | 5 мыңнан<br>12 мыңға дейін |
|    | Өндірістік және қоймалық үй-жайлар                                            |                                               |                              |                            |
| 1  | Сүтті қабылдайтын,<br>сүзетін, уақытша<br>сақтайтын үй-жайлар                 | 10                                            | 16                           | 24                         |
| 2  | Сүтті пастерлейтін<br>(қайнататын), құятын<br>және стерильдейтін<br>үй-жайлар | 10                                            | 14                           | 18                         |
|    |                                                                               | Сүтті пастер-<br>лейтін<br>(қайната-<br>тын), |                              |                            |

|    |                                                                                        |                                                             |                                       |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------|
| 3  | Қоспа дайындайтын үй-жайлар                                                            | құятын және стериль-дейтін үй-жайлар-мен бірге болуы мүмкін |                                       | 18      |
| 4  | Тамбуры және салқындататын орынға суық ауа беретін калорифері бар салқындататын үй-жай | 6                                                           | 6                                     | 18+2+10 |
| 5  | Қышқыл сүт өнімдерін және қышқыл сүт қоспаларын дайындайтын үй-жайлар                  | Жалпы алаңы 18-ге біріктірілуі мүмкін                       | Жалпы алаңы 24-ке біріктірілуі мүмкін |         |
| 1) | ұйытқы үй-жайына кіре берістегі орын                                                   |                                                             |                                       | 2       |
| 2) | ұйытқылық үй-жайлар:                                                                   |                                                             |                                       |         |
|    | - айранға арналған                                                                     |                                                             |                                       | 8       |
|    | басқа сүт қоспаларына арналған                                                         |                                                             |                                       | 10      |
|    | ұйытқылықпен жапсарлас орналасқан жуатын үй-жай                                        | 4                                                           | 6                                     | 6       |
| 3) | айран цехы                                                                             | Біріктірілуі мүмкін 12                                      |                                       | 26      |
| 4) | ацидофильді сүт цехы                                                                   |                                                             | 26                                    | 30      |
| 6  | Айранға арналған термостаттық үй-жай (18-22 °С)                                        | Екі термостат қою арқылы біріктірілуі мүмкін-8              | 8                                     | 10      |
| 7  | Ацидофилинге арналған термостаттық үй - ж а й (36-38 °С кіреберісімен)                 |                                                             | 8+2                                   | 10+2    |
| 8  | Бейімделген қоспаларды дайындайтын үй-жай                                              | 12                                                          |                                       |         |
|    | 1) сүт                                                                                 |                                                             | 10                                    | 16      |
|    | 2) қышқыл-сүт өнімдері                                                                 |                                                             | 12                                    | 18      |
| 9  | Сүзбені дайындайтын және қораптайтын үй-жай                                            | 10                                                          |                                       |         |
|    | 1) өндірістік цех                                                                      |                                                             | 24                                    | 26      |
|    | 2) сүзбеге арналған қапшықтарды жуатын үй-жай                                          |                                                             | 8                                     | 8       |
| 10 | Дайын өнімдерді салқындату және басқа қажеттілік үшін                                  |                                                             |                                       | 21      |

|    |                                                                                                                                                                    |    |      |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-------|
|    | м ұ з д а й с у д ы<br>дайындайтын үй-жай                                                                                                                          |    | 22   |       |
| 11 | Кисель және витаминді<br>сусындарды дайындайтын<br>үй-жай                                                                                                          |    | 14   | 18    |
| 12 | Жеміс-жидектерді<br>өндеуге арналған үй-жай                                                                                                                        | 6  | 10   | 12    |
| 13 | Асханалық ыдыстар мен<br>мүкәммалды жуатын бөлме                                                                                                                   | 6  | 22   | 24    |
| 14 | Қораптайтын ыдыстарды<br>сақтауға арналған<br>үй-жай                                                                                                               | 6  | 10   | 16    |
| 15 | Зертхана                                                                                                                                                           |    | 16   | 18    |
| 16 | Жекелеген көшеге<br>қараған кіреберісі<br>және жемістер мен<br>басқаларды салқында-<br>татын камерасымен<br>тамбуры бар шикізатты<br>қабылдауға арналған<br>үй-жай |    | 9+12 | 12+16 |
| 17 | Бөтелкелерді жуып-стерильдейтін орын                                                                                                                               |    |      |       |
| 1) | лас аймақ                                                                                                                                                          | 4  | 54   | 72    |
| 2) | таза аймақ                                                                                                                                                         | 4  | 24   | 30    |
| 18 | Ыдыстарды қабылдайтын<br>және сақтайтын үй-жай                                                                                                                     | 10 | 42   | 54    |
| 19 | Сүтөткізгіштерді<br>бөлшектенген күйде<br>ж у а т ы н ж әне<br>стерилдейтін орын                                                                                   |    | 36   | 40    |
| 20 | Экспедиция                                                                                                                                                         | 8  | 12   | 16    |
| 21 | Дайын өнімдерді<br>сақтауға арналған<br>тоңазытатын камерлар<br>(шкафтар)                                                                                          |    | 16   | 24    |
| 22 | Тоңазытқыш камералардың<br>машиналық бөлімшесі                                                                                                                     | 2  | 10   | 12    |
| 23 | Құрғақ өнімдердің<br>қоймасы                                                                                                                                       | 2  | 4    | 6     |
| 24 | Тамбуры бар тағамдық<br>қ а л д ы қ т а р д ы<br>салқындататын камера                                                                                              |    | 12   | 16    |
| 25 | Ш а р у а ш ы л ы қ<br>керек-жарақтарға<br>арналған қойма                                                                                                          | 2  | 10   | 12    |
| 26 | Таза әбзелдердің<br>қоймасы                                                                                                                                        |    | 6    | 6     |
|    |                                                                                                                                                                    |    |      |       |

|     |                                                                       |   |                                                                 |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------|------|
| 27  | Кірлеген әбзелдердің қоймасы                                          | 2 | 6                                                               | 6    |
| 28  | Материалдарға арналған қойма                                          |   | 8                                                               | 10   |
| 29  | Қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар                                    |   |                                                                 |      |
| 1)  | БС меңгерушісінің кабинеті                                            |   | 12                                                              | 12   |
| 2)  | Дәрігер-диетологтың кабинеті                                          |   | 10                                                              | 10   |
| 3)  | Шаруашылық-бикесінің бөлмесі                                          |   | 10                                                              | 10   |
| 4)  | Бухгалтерия және касса бөлмесі                                        |   | 12                                                              | 10+5 |
| 5)  | Жабдықтарды жөндейтін шеберхана                                       |   |                                                                 | 20   |
| 6)  | Экспедиторларға, жүргізушілерге, жүк тиеушілерге арналған үй-жай      |   |                                                                 | 18   |
| 7)  | Қызметкерлер бөлмесі                                                  | 6 | 6                                                               | 10   |
| 8)  | Қызметкерлерге арналған дәретхана                                     | 2 | 4                                                               | 10   |
| 9)  | Қызметкерлердің сырт киіміне арналған киімді киімілгіші бар вестибюль |   | Бір жұмыскерге $1,2\text{ м}^2$ + бір ілгекке $0,07\text{ м}^2$ |      |
| 10) | Қызметкерлердің үй және жұмыс киімдеріне арналған киім ілгіш          | 4 | Бір екі есікті шкафаға $0,55$                                   |      |
| 11) | Қызметкерлердің себезгі бөлмесі                                       |   | 3                                                               | 3    |
| 12) | Әйелдердің жеке гигиенасына арналған кабина                           |   | 3                                                               | 3    |
| 13) | Зарарсыздандырғыш ерітінділерді сақтайтын қойма                       | 2 | 4                                                               | 4    |
| 14) | Тазалау мүкәмалының қоймасы                                           |   | 4                                                               | 4    |

Балалардың сүтханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларына

## 2-қосымша

### Тарататын пункттердегі үй-жайлардың құрамы мен алаңы

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | Алаңдар $\text{м}^2$ |
|--|----------------------|

| р/с<br>N | Үй-жайлар                                                             | Тәулігіне дайындалатын порциялардың саны |                                  |                                        |                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|
|          |                                                                       | 300-ден<br>1,5<br>мыңға<br>дейін         | 1,5-нан<br>1,2<br>мыңға<br>дейін | 1,2<br>мыңнан<br>2,0<br>мыңға<br>дейін | 2,0<br>мыңнан<br>жоғары |
| 1        | Күту вестибюлі                                                        | 6                                        | 16                               | 24                                     | 30                      |
| 2        | Ыдыстарды қабылдау және сақтау үй-жайы                                | кемінде<br>12                            | 12                               | 20                                     | 26                      |
| 3        | Тарататын орын                                                        |                                          | 14                               | 32                                     | 44                      |
|          | Оның ішінде салқындататын камера                                      |                                          | 6                                | 8                                      | 10                      |
| 4        | Касса                                                                 |                                          | 5                                | 5                                      | 5                       |
| 5        | Материалдық қойма                                                     | кемінде 4                                | 8                                | 8                                      | 8                       |
| 6        | Зарарсыздандырушы ерітінділердің қоймасы                              |                                          | 4                                | 4                                      | 4                       |
| 7        | Суаратын шүмегі басқыш пен кептіргіші бар тазалау мүкәмалының қоймасы | 2                                        | 4                                | 4                                      | 4                       |
| 8        | Қызметкерлер дәретханасы                                              | 3                                        | 3                                | 3                                      | 3                       |
| 9        | Қызметкерлер бөлмесі                                                  | 4 кем емес                               | 9                                | 9                                      | 9                       |

Балалардың сүтханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларына

### 3-қосымша

#### Өндірістегі бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

| Шамдарды орнату күні, жылы | Шамдардың төлқұжаты бойынша жұмыс істеу мерзімі сағатпен | Өндірістің жұмыс күні | Шамдарды іске қосу уақыты | Шамдарды өшіру уақыты | Жұмыс істеген уақыты сағ. | Шамдарды ауыстыру күні, жылы |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|
|                            |                                                          |                       |                           |                       |                           |                              |
|                            |                                                          |                       |                           |                       |                           |                              |

Балалардың сүтханасын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларына

4-қосымша

## **Балалар тағамын сүттен және басқа өнімдерден дайындау ережесі**

1. Сүт БС-ға жеткізілгеннен кейін мақта қосылып екі қабатталған дәке түріндегі стерильді сүзгіш немесе арнайы лавсан тор арқылы сүзілуге тиіс, оларды сүзіп болғаннан кейін жуып және қайнатады.

Балаларға арналған барлық сүт қоспалары стерильденген, пастерленген немесе қайнатылған сүттен дайындалуға тиіс.

2. Таратуға арналған сүт, кілегей, сүт қоспалары бөтелкелерге құйылып, стерильді пластикалық тығындармен тығындалып және булық стерилизаторларда плюс 100-105 ° С температурада 15 мин. бойы жылумен өңдеуден (стерилизациядан) өтуі керек. Содан кейін бөтелкелер тоңазытқыш камераларда (шкафтарда, тоңазытқыштарда) плюс 3-8 ° С температураға дейін салқындатылуға тиіс.

3. Қышқылсүттік өнімдерді дайындауға арналған сүт қайталап пасторизаторда плюс 92-95 ° С температурада стерилизациядан өтуі керек, ол болмаған жағдайда қайнатылады, өнімнің түріне қарай ұйыту температурасына дейін салқындатылады. Ұйытылған ашымалы сүт қоспалары стерильді бөтелкелерге құйылып және стерильді тығындағыш материалмен тығындалады.

4. Әр бөтелкенің немесе басқа қораптағы дайын өнімнің белгілері көрсетілген заттаңбасы: өнімнің түрі, саны, дайындаған уақыты және сағаты, сақтау жағдайы, сату мерзімі болуы тиіс.

5. Дайын өнімдер БС экспедициясынан немесе тарататын пункттер арқылы берілуге тиіс, оларға өнімдер арнайы көлік құралдарымен жеткізіледі. Барлық өнімдерді тек қорапталған күйде жіберу керек.

6. Дайын балалар қоспасы плюс 4 ° С температурада технологиялық үрдіс аяқталған сәттен бастап бір тәуліктен артық сақталмауға тиіс. Кейбір өнімінің жекелеген түрлерін қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай 48 сағаттан артық сақтауға болмайды.

7. Балаларға арналған қоспаның құрамына рецептураға сәйкес мыналар кіруі мүмкін: қант шәрбаты, ас тұзының ерітіндісі, жармалардың қайнатпасы және басқа құрауыштар. Әрбір балалар қоспасы рецептураға сәйкес дайындалады.

### **8 . Қ а н т ш ә р б а т ы .**

1 литр шәрбаттың рецептурасы: қант - 1 кг, су - 1 литрге дейін (300 гр).

Дайындау: 1 кг құмшекерге немесе рафинадқа 300 мл су құйылады, араластыру барысында қайнауға дейін жеткізіледі. Алынған қант шәрбәті лавсан сүзгілер немесе екі қабат дәкенің арасына бір қабат мақта салып жасалған сүзгі



арқылы сүзіледі және сол сүзгі арқылы ыстық сумен көлемі 1 литрге дейін жеткізіледі. Шәрбаттың бір миллилитрінің құрамында 1 г. қант болуы тиіс. Қант шәрбаты күнделікті дайындалуға тиіс.

#### 9. Ас тұзының ерітіндісі.

1 литр ерітіндінің рецептурасы: тұз - 250г, су - 1 литр.

Дайындау: 250 г тұзға 1 л. су құйылады және оны араластыра отырып, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін сүзеді. 1 мл тұз ерітіндісінің құрамында 0,25 г тұз болуға тиіс.

#### 10. Жармадан дайындалатын қайнатпа.

Күріштен, сұлы жармасынан немесе "Геркулес" ұлпектерінен, қарақұмықтан - дайындалатын жарма қайнатпалары асханаға сүт жеткізілетін сәтте дайындалуға тиіс.

1 л қайнатпаны дайындау рецептурасы: жарма - 100г, су - 1 л, тұз ерітіндісі - 6 г.

Дайындау: тазартылып, суық суда жуылған жармаға судың барлық порциясын құяды және жайлап қайнауға жеткізеді. Пісіру барысында қайнап шыққан суды қайталап су қосу арқылы алғашқы көлеміне жеткізеді. Жарманы толық жарылып піскенше қайнатады, содан кейін тұз ерітіндісін қосады. Жарылып піскен жарманы үккілегіш машина немесе сүзгі арқылы өткізеді, қосымша оған қайнаған су құйып алғашқы көлеміне жеткізіледі, араластырып, қайнауға дейін жеткізіп, содан кейін салқындатуға қояды.

11. Күріш, сұлы және қарақұмық ұндарынан дайындалатын қайнатпалар.

1 л қайнатпаның рецептурасы: ұн - 40 г, су - 1 л, тұз ерітіндісі - 6г.

Дайындау: 900 мл суды қайнауға дейін жеткізеді және қайнап жатқан суға араластыра отырып, алдын-ала 100 г жылы суға араластырылған 40 г ұн қосылады. Қайнатпаны 3 минут бойы қайнатады, содан кейін ас тұзын қосады. Қайнатпаны тағы да қайнауға дейін жеткізіп, содан кейін салқындатуға қояды.

#### 12. Ұйытқы.

Ашымалы сүт өнімдерін дайындау үшін таза сүт бактериялар өсінділерінің ұйытқысы қолданылады. Айран табиғи ұйытқымен - айран грибоктарымен дайындалады. Дайындалған күннен бастап жарамды мерзімі: құрғақ ұйытқы (майы алынбаған, сүзбелік, биолактқа арналған) +3-8<sup>0</sup> С температурада 4 ай; құрғақ айрандық грибоктар +4-8<sup>0</sup> температурада 3 ай.

Құрғақ айрандық грибоктардың белсенділігін қалпына келтіру үшін олардың үстіне жазғы уақытта +18-20<sup>0</sup> С дейін, қысқы уақытта +20-22<sup>0</sup> С дейін салқындатылған, 50-60 бөлік сүтке 1 бөлік грибок есебінен пастерленген (+92-95<sup>0</sup> С-да 20-30 мин. ұсталынған) майсыз сүт құйылады. Ұйыту үрдісі барысында грибок салынған ұйытқыны 1-2 рет шайқап немесе стерильді қасықпен

араластырып ұйытынды түзілгенше ұстау керек, ол 20-24 сағаттан кейін пайда болуға тиіс. Содан кейін ұйытқыны стерильденген және суытылған кепсер немесе елек арқылы сүзеді.

Електе қалған грибоктарды, жаңадан стерильденген және салқындатылған майсыз 50 бөлікке сүтке 1 бөлік грибок есебінен қосады. Құрғақ айрандық грибоктардың белсенділігін және микрофлорасын толық қалпына келтіру үшін және белсенді грибоктық ұйытқыны алу үшін 2-3 рет ауыстырып ұйыту жеткілікті. Құрғақ айрандық грибоктар қалпына келтірілген жағдайда салмағы 5 есеге дейін өседі.

Айранды құрғақ айрандық грибоктардан алынған ұйытқымен дайындауға болады.

### 13. Грибоктық айрандық ұйытқы.

Грибоктық ұйытқыны алу үшін айрандық грибоктар 50 бөлік сүтке 1 бөлік грибок есебінен жазғы уақытта  $+18-20^{\circ}\text{C}$  дейін, қысқы уақытта  $+20-22^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылған, пастерленген ( $+92-95^{\circ}\text{C}$ -да 20-30 мин. ұсталынған) майсыз сүтке қосылады. 15-18 сағаттан кейін грибок қосылған ұйытқы стерильді қасықпен араластырылады, 2-4 сағаттан кейін тағы да араластырылып, содан кейін елек арқылы сүзіліп таза ыдысқа құйылады. Қалған електегі грибоктарды, жоғарыда көрсетілгендей жаңадан өңделген және салқындатылған майсыз сүтке қосады. Ұйытқыны өндіру үрдісі 20 сағаттан аспауы тиіс.

Грибоктарды ұйытқыдан бөліп алып жаңа сүтке қосу күнделікті бір мезгілде жүргізілуі тиіс. Грибоктардың өсуіне байланысты, аптасына бір рет оларды сүт пен грибоктың арақатынасы (1:50) тұрақты сақталатындай етіп бөліп алып отырады. Грибоктарды сумен, сүтпен, майсыз сүтпен жууға тыйым салынады.

Айрандық грибоктардың ұйытқыда сілемейленуі және созылмалылығы пайда болған жағдайда грибоктарды қосатын сүттің температурасын  $+16-17^{\circ}\text{C}$  дейін төмендету керек. Алынған грибоктық ұйытқыны бірден қолдану керек.

### 14. Ацидофильді ұйытқы.

Ұйытқы ацидофильді таяқшалардың таза культурасында дайындалуға тиіс. Ацидофильді сүтті алу үшін бірінші, содан кейін екінші ұйытқыны дайындайды. Ацидофильді қоспаларды өндіру үшін бөлек жабдықтар мен ыдыстар қолданылуы тиіс.

Алғашқы зертханалық ұйытқыны дайындау үшін 100 мл майсыз сүт бір атмосферада  $121^{\circ}\text{C}$  температурада 10-15 мин. стерильденеді және  $+37-40^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылады. Құрғақ ұйытқы салынған құтыға 5-7 мл стерильденген сүт қосып, ұйытқының еріп кетуі үшін мұқият араластырады. Құтының ішіндегіне осы қосымшаның 3 пунктіне сәйкес дайындалған сүтке қосып және араластырады.

Ұйытқы араластырылған сүт  $+37-38^{\circ}\text{C}$  температурадағы термостатқа 12 - 14 сағатқа ұйынды түзілгенше қойылады, содан кейін ұйытқыны зертханалық ұйытқыға қосады. Бұл жағдайда  $+37-38^{\circ}\text{C}$  температурадағы стерильденген сүтке 10 л 1-2% (егер ұйыту күндіз жүргізілсе) немесе 0,5-1 мл (түнде жүргізілсе) есебінен алғашқы зертханалық ұйытқы қосып термостатқа ұйынды түзілгенге дейін салып қояды.

Дайын ұйытқы ұйынды пайда болғанда бірден пайдаланылады. Егер ұйынды түзілуі мүмкін болмаса, онда оны  $+3 - +8^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатып және осы температурада 24 сағаттан аспайтын уақыт сақтау керек.

Ұйытқы келесі зертханалық ұйытқыларды дайындау үшін оны күнделікті стерильденген сүтке қайта орналастыру арқылы қолданылады. Ұйытқыны қайта қосу 10 күннен аспайтын уақытта жүргізеді.

Өндіріс көлемі үлкен болмаған жағдайда қайта қосылатын зертханалық ұйытқыны өнім өндіруге қолданады.

Қайта қосылған зертханалық ұйытқы өндірістік ұйытқыны дайындау үшін пайдаланылады, ол стерильденген майсыз сүттен зертханалық қайта орналастыру режимі бойынша дайындалады.

Дайын өндірістік ұйытқы ұйындыдан кейін бірден өнімді дайындауға пайдаланылады, егер мүмкін болмаған жағдайда, ол  $+3 - +8^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылады және осы температурада 24 сағаттан аспайтын уақытта сақталады. Жаңадан дайындалған ұйытқының қышқылдығы  $100-130^{\circ}\text{Тернерден}$  аспауға тиіс. Ұйытқының органолептикалық көрсеткіштері: дәмі және иісі таза, қышқыл сүтті, бөтен дәмсіз және иіссіз, қоюлығының консистенциясы біркелкі, сілемейлі болуы тиіс.

#### 15. Биолактқа арналған ұйытқы.

Арнайы іріктеліп алынған ашылмалы сүт бактерияларының штаммдарында дайындалуға тиіс, олар сыйымдылығы 5 және 10 мл құтыларда сақталады. 97 және 630 ұйытқы штаммдары бірі-бірінен бөлек өсіріліп, содан кейін биолактіні дайындау алдында бірдей мөлшерде қосылады. Биолактіні құрғақ ұйытқыдан жасауға тыйым салынады.

Сұйық ашытқы былайша дайындалады: ішінде кептірілген ашытқы бар ауызы тығындалған құтының қылтасы спиртке батырылған мақта тампонмен сүртілуге тиіс. Тығыны алынғаннан кейін құтыға 2-5 мл (оның көлеміне байланысты) стерильді сүт құйылады; құтының тығынын жауып, ашытқы толық ерігенге дейін 2-3 минут бойы шайқайды. Құтының ішіндегіні 25-30 мл стерильді жылы сүтпен қосып басқа құтыға ауыстырып құяды және  $+36 - +40^{\circ}\text{C}$  температурада термостатқа құяды, ол ұйынды түзілгенше 5-8 сағат бойы ұсталынады.

Сұйық ашытқыны (оны алғашқы немесе аналық деп атайды) алғаннан кейін

ашытқы дайындалады. Стерильді жылы сүтке 2-4% (100 мл сүтке 2-4 мл ашытқы) есебіне алғашқы ашытқы енгізіледі. Алынған екінші кезеңдік ашытқы 60-120 литр биолактің дайындауға қолданылады.

Үлкен көлемде биолакт алу үшін үшінші кезеңдік ашытқы қолданылады, ол екінші кезеңдік ашытқыдан бірінші кезеңдік ашытқыға сәйкес дайындалады. Екінші және үшінші кезеңдік ашытқылар  $+4 - +6^{\circ}\text{C}$  температурада сақталады және 8-12 күн бойы биолакт дайындауға қолданылады.

#### 16. Ірімшікке арналған ашытқы.

Сүзбені дайындау үшін лизофильді ашытылған сүт стрептококктарынан тұратын ашытқы қолданылады. Ашытқылар зертханалық және өндірістік болып б ө л і н е д і .

Зертханалық ашытқыны дайындау үшін екі литр сүт  $121^{\circ}\text{C}$  температурада және бір атмосфералық қысымда 15 минут бойы стерилизациядан өткізіледі және  $+25^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылады. Құрғақ ашытқы салынған құтыға осы сүттен 5-7 мл құйылып және толық ерігенше араластырылады, содан кейін құтының ішіндегіні алдын ала дайындалған сүтке қосып араластырады. Ұйытуға қойылған сүт  $+25^{\circ}\text{C}$  температурада ұйынды түзілгенше ұсталады, ол 12-16 сағаттан кейін түзіледі. Ашытқы бөлмелік температурада ( $+16 - +18^{\circ}\text{C}$ ) 2 сағат бойы ұсталады, содан кейін салқындатылады және ауыстырып отырғызғанға дейін  $+3 - +8^{\circ}\text{C}$  температурада сақтайды.

Алғашқы зертханалық ашытқыдан күнделікті ауыстырып отырғызатын зертханалық ашытқыны стерилденген сүтке 0,5-1,0% немесе 2-3% ашытқыны қосу арқылы дайындайды және ол режимде ұйытылады. Сүт тиісінше 10-12 немесе 8-10 сағатта ұйытылады.

Алғашқы және келесі зертханалық ашытқыны қайта қою күнделікті 7 күннен аспайтындай уақытта жүргізіледі. Содан кейін оны кептірілген ашытқының жаңа партиясынан қайта дайындайды.

Сүзбенің шағын көлемдегі порциясын өндірген кезде зертханалық ашытқыны қолдануға рұқсат етіледі, үлкен көлемде өндірген жағдайда өндірістік ашытқы қолданылады.

Өндірістік ашытқыны дайындау үшін 0,5-тен 3% дейінгі көлемде зертханалық ашытқы стерилденген немесе пастерленген ( $+92 - +95^{\circ}\text{C}$  температурада 20-30 мин. бойы) және  $+30^{\circ}\text{C}$  артық емес температурада салқындатылған сүтке қосылады. Өндірістік ашытқы ауыстырып отырғызатын зертханалық ашытқыны дайындау режимімен дайындалады. Сүтті ұйыту ұзақтығы 10-12 сағат (ашытқы 0,5-1,0% болғанда) немесе 8-10 сағат (ашытқы 2,0, - 3,0% болғанда).

Дайын өндірістік ашытқы ұйығаннан кейін сүзбе дайындау үшін бірден қолданылуы керек, олай мүмкін болмаған жағдайда ол  $+3 - +10^0$  С температураға дейін салқындатылады және осы температурада 24 сағаттан артық емес уақытта сақталуға тиіс. Жаңадан ашытылған ашытқының қышқылдығы 85-90<sup>0</sup> Т, дәмі және иісі - таза нәзік, шамалы қышқыл сүтті иісі; ұйынды тегіс, тығыз, кескеннен кейін сарысуы оңай бөлінетін; консистенциясы біркелкі болуға тиіс.

#### 17. Майы ажыратылмаған сүт және кілегей.

Сүтханадан таратуға арналған майы ажыратылмаған сүтті бөтелкелерге құйып тығындайды, 3-тармақта көрсетілгендей жылылық өңдеуден өткізеді, содан кейін салқындатып таңбалайды.

100 мл кілегейдің рецепті: 10% кілегейге 300 мл және 20% кілегейге 600 мл с ү т .

Сүтті стерильді дәкемен сүзіп,  $+37 - +40^0$  С қыздырып, содан кейін сепаратордан өткізеді. Алынған кілегейді бөтелкелерге құйып тығындап, осы қосымшаның 3 пункте сәйкес жылылық өңдеуден өткізеді және салқындатып, таңбалайды және  $+37 - +6^0$  С температурада 24 сағатқа дейін сақтайды.

#### 18. Қайнатпа қосылған сүт.

200 мл өнімдегі В - күріш, В - сұлы және В- қарақұмық рецепті: сүт - 135 мл, қант шәрбаты -5 мл, (күріш, сұлы қарақұмық) қайнатпа - 60 мл.

Шикі сүтке салқындатылған қайнатпа және қант шәрбатын қосады. Қоспаны араластырады, бөтелкелерге құйып, тығындайды және осы ереженің қосымшаның 3-тармағына сәйкес жылылық өңдеуден өткізеді, содан соң таңбалайды.

#### 19. Айран.

Айранды бөлек үй-жайда дайындау керек.

1 л немесе 200 мл айранның рецепті: сүт - 950 немесе 190 мл, айран ашытқысы - 50 мл немесе 10 мл.

Айранды екі әдіспен дайындалуы мүмкін:

1) ( $+92 - +95^0$  С температурада) пастерленген және  $+23 - +24^0$  С дейін салқындатылған сүтке ашытқы қосып, араластырады және стерильді бөтелкелерге құйып, тығындайды, таңбалайды және  $+18 - +22^0$  С температурада 10-12 сағатқа ұйынды түзілгенше ұстайды. Содан кейін  $+8^0$  С жоғары емес температурада жайлап салқындатады және 9-13 сағаттың ішінде бабына келіп жетіледі, технологиялық үрдісі аяқталғаннан кейін өнім өткізуге дайын деп е с е п т е л і н е д і .

2) сүт тығындалған бөтелкеде пастерленеді және  $-23-+24^0$  С дейін

салқындатып әр бөтелкелерге стерильді тамызғышпен ашытқыны тамызып, шайқайды, қайта тығындап, бірінші әдістегідей ұстайды.

Дайын айранның қышқылдығы  $80-100^{\circ}\text{T}$ , майлылығы  $-3,2\%$  болуы тиіс.

#### 20. Қант қосылған айран.

200 мл қант қосылған айранның рецепті: сүт - 185 мл, айран ашытқысы - 10 мл, қант шәрбаты - 5 мл.

Пастерленген сүтке қант шәрбатын қосып араластырады және бөтелкелерге құяды, тығындайды және жылылық өңдеуден (осы қосымшаның 3-тармағы бойынша) өткізіледі.  $+23-+24^{\circ}\text{C}$  салқындатылған сүтке стерильді тамызғышпен айран ашытқысын қосып, араластырады және 10-12 сағатқа  $+18-+22^{\circ}\text{C}$  ұйынды түзілгенге дейін қалдырылады. Содан кейін бөтелкедегі айран  $+8^{\circ}\text{C}$  жоғары емес температурада жайлап салқындатады және 9-13 сағатқа бабына келтірілуге қалдырылады, содан кейін өткізуге дайын деп есептелінеді. Айран бар бөтелкені таңбалайды.

#### 21. Қайнатпа қосылған айран.

200 мл В - айранның рецепті: айран - 135 мл, 60 мл күріш қайнатпасы, қант шәрбаты - 5 мл.

Айран бар бөтелкелерге пастерленген, салқындатылған қоспа қайнатпасы мен қант шәрбатын қосады. Қоспаны араластырып, тығындайды және таңбалайды.

Айранның негізінде дайындалған қоспа  $+3-+6^{\circ}\text{C}$  температурада сақталады. Өнімнің қышқылдығы  $100-120^{\circ}\text{T}$ , майлылығы  $-2,1\%$  шамасында болуы тиіс.

#### 22. Биолакт - 1

Биолактты дайындау үшін пастерленеген  $5\%$  қант қосылған сүтке  $2-4\%$  ашытқы қосылады және термостатта немесе жылы жерде  $+35-+40^{\circ}\text{C}$  температурада 3,5-5 сағат бойы ұйындыны түзілгенше ұстайды. Биолактан ұйындысы түзілгеннен кейін қышқылдығы  $75-85^{\circ}\text{T}$  жеткенше тағы да термостатта бір-біржарым сағат ұстайды, содан кейін өнімді  $+8-+10^{\circ}\text{C}$  салқын суда салқындатады және 8-18 сағатқа тоңазытқышта бабына келгенше ұстайды. Қажет болған жағдайда биолакты тоңазытқышта 24 сағат бойы сақтауға болады.

Өнімді сүтке ашытқы қосылғаннан кейін, сондай-ақ өнім біржола ұйығаннан кейін ыдысқа құйып қораптауға болады.

#### 23. Биолакт - 2.

Биолакт - 2 дайындау үшін құрамында  $0,01\%$  күкірт қышқылды мыс,  $0,06\%$  сүтқышқылды темір,  $0,5\%$  никотин қышқылы және  $5\%$  аскорбин қышқылы бар ерітіндіні қолданылады. Өнімнің дайындау технологиясы мынадай кезеңдерден тұрады: сүтке  $5\%$  қант қосады, оны толық ерігенше араластырады, содан кейін 1 литрге 12 мл есебінен микроэлемент ерітіндісін қосады. Содан кейін қоспаны +

93-+95 ° С температурада 5 минут бойы пастерлейді және +30-+40 ° С дейін салқындатады. Салқындатылған сүтке (2-4%) жұмысқа арналған ашытқы қосылады және 0,1 % мөлшердегі витамин қоспасы (1 л ге 10 мл) қосып, қайта а р а л а с т ы р а д ы .

Ұйытылған сүт термостатта +37-+40 ° С температурада 4-6 сағатқа ұйынды түзілгенше және қышқылдыққа жеткізілгенше 75-85 ° Т ұсталынады, содан кейін +5-+7 ° С дейін салқындатылады және сол температурада 5-8 сағатқа бабына келгенше ұстайды. Дайын өнімнің қышқылдығы Тернер бойынша 95 -105 ° С м ө л ш е р д е б о л у ғ а т и і с .

Қажет болған жағдайда өнімді 24 сағат бойы тоңазытқышта сақтауға болады.

#### 2 4 . А ц и д о ф и л ь д і с ү т .

1 л немесе 200 мл рецептi: майы ажыратылмаған: - 950 мл немесе 190 мл, а ш ы т қ ы - 5 0 м л н е м е с е 1 0 м л .

Ацидофильді сүт екі әдіспен дайындалуы мүмкін:

1) пастерленген және +37-+40 ° С дейін салқындатылған сүтке ашытқы қосады. Сүт араластырылады, бөтелкелерге құйылады, таңбаланады және +37-+38 ° С температурада 3-4 сағатқа термостатқа ұйығанша қойылады. Ұйытылған с ү т с а л қ ы н д а т ы л а д ы .

2) сүт тікелей бөтелкелерге құйылып, тығындалып күйде пастерленеді және +37-+40 ° С температурада салқындатылады. Содан кейін әр бөтелкеге ашытқы құяды, араластырылады, таңбаланады және бірінші әдістегідей ұсталынады. Дайын өнімнің қышқылдығы 80 ° С, майлылығы 3,2 % болуы керек.

Ацидофильді сүт (5%) қант шәрбатымен де дайындалуы мүмкін.

#### 2 5 . А ц и д о ф и л ь д і с ы қ п а .

100 г рецептi: сүт - 525 мл, ашытқы - 25 мл, қант шәрбаты - 5 мл.

Пастерленген және +40 ° С салқындатылған сүтке ашытқы қосады. Сүтті жақсылап араластырып, 45 ° С термостатқа тығыс ұйынды түзілгенше 3 сағатқа қояды. Осы уақытта сүтті 2 рет араластырады. Термостаттан кейін ацидофильді сүт стерильді тығыз кенеп қапқа ауыстырып салынады және стерильді ыдысқа сорғалап аққанша ұсталынады. Содан кейін ұйындыға жаңадан қайнатылған және салқындатылған қант шәрбатін қосады.

Қоспа стерильді қасықпен араластырылады және стерильді стаканға салынады, стерильді жарғақпен жабылып және таңбаланады.

#### 2 6 . С ү з б е .

Сүзбе қышқыл және тұщы болып дайындалуы мүмкін.

100 г тұщы сүзбе рецептi: сүт - 600 мл, сүтқышқылды кальций - 2,4 г немесе 20% хлорлы кальций ерітіндісінен - 6 мл.

Салқын пастерленген немесе қайнатылған сүтке сүт қышқылды кальций немесе хлорлы кальций ерітіндісін қосады. Сүт араластырылады және қайнауға дейін жеткізіледі, содан кейін бөлменің температурасында сарысу бөлінгенше салқындатылады. Сарысуды ваннадан сифон немесе штуцер арқылы шығарып және сыйымдылыққа жинайды. Ұйындыны пресс-арбада тығыздау үшін бөз немесе лавсан қалтаға құяды. Арнайы жабдық болмаған жағдайда алынған тұщы сүзбені бөз немесе дәке қапшыққа құйып және нығыздайды. Нығыздалған сүзбе  $4-6^{\circ}\text{C}$  дейінгі температурада салқындатылады және стерильді жарғақ стаканға немесе пакетке бөлшектеп салынады. Пергамент кептіргіш шкафтарда  $+120^{\circ}\text{C}$  температурада 30-40 минут стерилденеді.

100 г. қышқыл сүзбенің рецепті: сүт - 600мл, ашытқы - 30 мл.

Пастерленген немесе қайнатылған сүт  $+25^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылады, ірімшік жасау үшін ашытқымен ашытылады, жақсы араластырылады және сол температурада 6-10 сағатқа ұйытуға қалдырылады. Сүзбелік ашытқы болмай қалған жағдайда айран ашытқысын қолдануға болады. Ұйытқы будың немесе судың  $+70-+75^{\circ}\text{C}$  температурасында пісіріліп және мөлдір сарысу бетіне шыққанша көрсетілген температурада 30 минут ұсталады. Алынған қоспаны стерильді елекке аударады және оны стерильді дәкемен жауып, шамалап сығады және стерильді қасықпен сол елеуіште үккілейді. Дайын сүзбені стерильді стаканға бөлшектеп салып, бетін стерильді пергаментпен жабады және т а ң б а л а й д ы .

Қышқыл сүзбе майсыз сүзбе түрінде дайындалуы мүмкін, ол үшін сепаратордан алынған майсыз сүтті қолданылады. Майсыз 100г ірімшікті алу үшін 800 мл майсыз сүт және 30 мг ашытқы керек. Майсыз сүзбе мен майлы сүзбені дайындау әдісі бірдей.

Дайын сүзбенің қышқылдығы шамамен  $100-130^{\circ}\text{T}$ , майлылығы 14% болуға т и і с

Балаларға арналған "Шипагер" сүзбесі.

100г рецепті: сүт - 600г, ашытқы - 30г, сүтқышқылды калций - 2,4г немесе хлорлы калций - 6 мл 20% ерітінді, витаминдер: С-5,0г; В-0,04г; В-0,04г; В-0,003 г .

Майлылығы 3,5% дейін нормаланған сүт пастерлеуге немесе қайнатылуға жатады, салқын кезеңде  $30^{\circ}\text{C}$  дейін ал, жылы кезеңде  $28^{\circ}\text{C}$  дейін салқындатылады және сүтқышқылдық стрептококктың таза культурасынан алынған ашытқымен ашытылады. Содан кейін қоспаны араластырып және сол температурада 3-4 сағатқа қалдырылады. Алынған ұйытқы  $+70-+75^{\circ}\text{C}$  температурасында пісіріледі,  $+20-+22^{\circ}\text{C}$  температураға дейін салқындатылады.



Түзілген сарысу ваннадан сифон немесе штуцер арқылы шығарылып және сыйымдылықта жиналады. Ұйытқы бөзден немесе лавсан қалтаға құйылып және сарысуды бөліп алу үшін пресс-арбаны қолданып пресстеуге жіберіледі. Арнайы жабдық болмаған жағдайда алынған массаны қапшыққа құяды және тартып нығыздайды. Нығыздалған сүзбе қоспасына қосылатын енгізетін ерітінді витаминдерін С, В1 В2 Вс, жақсылап араластырылады, дайын сүзбе +4-+6 С дейін салқындатылады, содан кейін стерилді стаканға бөлшектеп салып бетін стерилді пергаментпен жауып таңбалайды.

Дайын сүзбенің қышқылдығы  $70^0$  Т болуға тиіс (хлоркальций әдісімен дайындалған) және  $150^0$  Т майлылығы - 15%.

#### 27. Сүзбе, қарақұмық сүзбесі.

100 мл рецептi: тұщы сүзбесіз немесе қышқыл - 30 г, қайнатпа - 65 мл, қант ш ә р б а т ы - 5 м л .

Екі рет стерилді елекке үккіленген сүзбеге біртіндеп, үздіксіз араластыру арқылы пастерленген, салқындатылған күріштің қоспасын немесе қарақұмық қайнатпасын және қант шәрбатын қосады.

#### 28. Майда жарма ботқасы.

100 г 5% ботқаның рецептi: сүт - 50 мл, жарма - 5г, қант шәрбаты - 2,5г, тұз ерітіндісі - 0,5 мл, су - 70 мл. Ботқа плитада немесе булы қазанда пісіріледі. Суға тұз ерітіндісін қосады, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін үздіксіз араластыру барысында елек арқылы өткізілген майда жарманы сеуіп қосады. Жарма 15-20 минутта пісіп дайын болғанда, бөгіп оған ыстық сүт және қант шәрбаты қосылады. Қоспа мұқият араластырылады, біртекті қоспа алғанша былғай отырып шайқайды және ыстық түрінде бөтелкеге құйып, тығындалады, жылылық өңдеуден өткізіліп таңбаланады.

100 мл 10% ботқаның рецептi: сүт - 100 мл, жарма 10 г, қант шәрбаты - 2,5 мл, тұз ерітіндісі - 0,5 мл, су - 97 мл.

Суға сүттің жалпы мөлшерінің төрттен бір бөлігі, тұз ерітіндісі қосылып, қайнатылады. Содан кейін үздіксіз араластыру барысында елек арқылы өткізілген майда жарма сеуіп қосылады. Жарма пісіп дайын болғанда оған ыстық, қайнамаған сүттің, қант шәрбатының қалғаны қосылып қайнатылады. Ыстық ботқа стерильді өлшегішпен стерилді стаканға салынады, содан кейін стерилді жарғақпен жабылып, салқындатылады және таңбаланады.

#### 29. 10% ұннан жасалған ботқа (күріштен, сұлыдан, қарақұмық).

100 мл рецептi: сүт - 100 мл, ұн - 10 г, қант шәрбаты - 2,5 мл, тұз ерітіндісі - 0,5 м л, с у - 23 м л .

Ұн таза құрғақ қаңылтыр табада ашық сары түске дейін кептіріледі, салқындатылады және електен өткізіледі. Сүт қайнауға дейін жеткізіледі және

қайнаған сүтті үздіксіз араластыру арқылы алдын-ала 20г жылы суға араластырылған 10г күріш, сұлы, қарақұмық ұны немесе ұн қоспасын қосады. Сүт пен ұнды тұрақты араластыру арқылы 5 минут қайнатады. Қайнаған ботқаға қант шәрбатын және тұз ерітіндісін қосады. Ыстық ботқа стерилді өлшегішпен стерилді стаканға салынады, стерилді жарғақпен жабылып, салқындатылады және таңбаланады.

### 3 0 . К и с е л д е р .

Жаңа піскен жидектің (мүк жидек, қара қарақат, таңқурай, қарлыған және тағы басқа) 100 мл киселінің рецепті: жидек - 15г, қант шәрбаты (жидекке байланысты) - 10-15 мл, картоп ұны - 4 г, су - 90 мл.

Жидек тазартылады, електе салқын сумен жуылады, және қайнаған сумен шайылып, ағаш қасықпен немесе келсаппен ажыратылады. Сығылған шырын шыны банкіге құйылады, қақпақпен жабылып және суық жерге қойылады. Жидектен алынған сығынды кастрюльге қайта құйылады, жеткілікті көлемде су құйылады және қайнауға дейін жеткізіледі, содан кейін дәкемен немесе елекпен сүзіледі. Қайнатпаның бір бөлігін салқындатады және оған картоп ұнын араластырады. Кастрюльдегі қайнатпаға қант шәрбатын қосады, араластырады және қайнауға дейін жеткізеді. Қайнатпаны үздіксіз араластырып, содан кейін оған салқындатылған картоп ұнын қосып араластырады. Киселді қайнағаннан кейін түсіріліп оған сығылған шырын құйылады және стерилді бөтелкелерге құйылып, тығындалады, салқындатылады және таңбаланады.

100 мл піспеген жидек (қаражидек, қара қарақат, шие және тағы басқалары.) киселінің рецепті: піспеген жидек - 10г, су - 100мл, қант шәрбаты (жидек тазалығы) - 10-15 мл, картоп ұны - 4г.

Тазартылған және салқын сумен жуылған жидекке салқын су құйылады және оны бірнеше сағатқа дейін демдейді, содан кейін елекке немесе дәкеге салып сығады. Қоспаға қант шәрбатын қосып араластырады және қайнауға дейін жеткізеді. Содан кейін оған картоп ұнын қосып араластырады. Киселді қайнауға дейін жеткізіп, стерилді бөтелкелерге құяды, тығындайды, салқындатады және т а ң б а л а й д ы .

100 мл жаңа піскен алма киселінің рецепті: жаңа піскен алма - 50г, қант шәрбаты - 10мл, картоп ұны - 4 г, су - 65 мл.

Жуылған алма жұмсарғанша қайнатылады және елек арқылы үккіленеді. Үккіленген масса қайнағанда оған қант шәрбатін қосып араластырады және белгілі мөлшерде су құяды. Барлық қоспаны араластырып, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін оны үздіксіз араластырып картоп ұнын қосады. Киселді қайнауға дейін жеткізіп, оттан түсіреді және стерилді бөтелкелерге құйып салқындатады және таңбалайды.

100 мл өрік қағы киселінің рецепті: өрік қағы - 25г, қант шәрбаты - 10 мл,

картоп ұны - 4 г, су - 100 мл.

Жуылған өрік қағын жұмсарғанша қайнатады және елек арқылы үккілейді. Үккіленген қоспа қайнағанда оған қант шәрбатын қосып араласатырады және оған қажетті мөлшерде су құяды. Барлық қоспаны араластырып, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін оны үздіксіз араластырып, картоп ұнын қосады. Киселді қайнауға дейін жеткізіп, оттан түсіреді және стерилді бөтелкелерге құйып, тығындап, салқындатады және таңбалайды.

### 31. Жеміс тұндырмасы.

100 мл тазаланған кептірілген итмұрын жеміс сусынының рецепті: итмұрын жемісі - 5 г, қант шәрбаты - 5 мл, су - 95 мл.

Итмұрын жемісін өзексіз салқын суға жуады да, қайнаған суға езіп эмальды ыдысқа құяды. Содан кейін жемісті қақпағын жауып 10 минуттай қайнатады, содан кейін бөлме температурасына 3 сағатқа тұндыруға қояды. Содан кейін жеміс тұндырмасына стерил материалмен стерильді ыдысқа сүзеді, оған жаңа қайнатылған қант шәрбатын қосады. Сусын жақсы араластырылып, стерильді бөтелкелерге құйылады, тығындалып және таңбаланады.

Итмұрынның тұтас жемістерінен немесе құрғақ қарақаттан жасалатын 100 мл сусынның рецептурасы: итмұрын жемісі немесе құрғақ қара қарақат - 10 г, су - 96 мл, қант шәрбаты - 50 мл.

Құрғақ жемістерді салқын сумен жуады және қайнаған суға езіп эмальды ыдысқа құяды. Содан кейін жемісті қақпағын жауып 10 минуттай қайнатады да, бөлмелік температурада 14 сағатқа тұндыруға қалдырады. Содан кейін жеміс тұндырмасын стерильді материалмен стерилді сыйымдылыққа сүзіп, оған қайнатылған қант шәрбәтін қосады, жақсылап араластырылып, стерильді бөтелкеге құяды және тығындайды.

Ескерту: Балаларға арналған басқа тағамдардың түріне бекітілген үлгіде нормативтік-техникалық - қауіптілігіндегі құжаттама әзірленуі керек.

Балалардың сүтханасын күтіп-ұстауға  
және пайдалануға қойылатын санитарлық-  
эпидемиологиялық талаптар  
санитарлық-эпидемиологиялық ережесі

мен нормаларына 5-қосымша

**БС жұмысшыларын медициналық тексерудің  
қорытындыларын тіркеу журналы**

Өндіріс меңгерушісі \_\_\_\_\_

(аты-жөні, әкесінің аты)

| № N<br>р/с | Аты,<br>жөні ,<br>тегі | лауазымы | күні/айы    |         |              |               |                       |     |    |
|------------|------------------------|----------|-------------|---------|--------------|---------------|-----------------------|-----|----|
|            |                        |          | 1           | 2       | 3            | 4             | 7                     | ... | 30 |
|            |                        |          | дені<br>сау | демалыс | сыр-<br>қаты | дема-<br>лысы | Жұмыстан<br>босатылуы |     |    |
| 1          |                        |          |             |         |              |               |                       |     |    |
| 2          |                        |          |             |         |              |               |                       |     |    |
| 3          |                        |          |             |         |              |               |                       |     |    |
| 4          |                        |          |             |         |              |               |                       |     |    |

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