

"Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 29 шілдедегі № 562 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 23 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6428 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына, 145-бабының 1), 6), 13, 14), 32) тармақшаларына с ә й к е с

Б Ұ Й Ы Р А М Ы Н :

1. «Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С. Оспанов) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз е т с і н .

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. «Әуе кемесі экипаж мүшелері және ұшақ жолаушыларына ұшақ ішінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар туралы» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 11 шілдеде № 525 бұйрығының (Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде № 2452 тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасы Денсаулық

сақтау министрлігінің жауапты хатшысы Б. Садықовқа жүктелсін.

6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі Ж. Досқалиев

« К Е Л І С І Л Г Е Н »

Қазақстан Республикасының
Көлік және коммуникация министрі
А . Қ ұ с а й ы н о в

2010 жылғы 29 шілде

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2010 жылғы 29 шілдедегі
№ 562 бұйрығымен
бекітілген

**«Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды
борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық ережесі 1. Жалпы ережелер**

1. «Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі (бұдан әрі – санитариялық ереже) борттық тамақтандыруды өндіру жөніндегі объектілерді орналастыруға, объектілерді сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыруға және желдетуге, ұшақ ішіне жіберілетін борттық тамақтандыруды ұйымдастыруға, тамақ дайындауға, тасымалдауға және оны бортқа түскенге дейін сақтауға және борттық тамақтандыру сапасын өндірістік бақылауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай анықтамалар пайдаланылған:

1) борттық тамақтандыру – авиажолаушылар мен әуе кемесінің экипаж мүшелеріне арналған және әуе кемесінің бортында ұшу кезінде өткізілетін тағам;

2) бракераж журналы – органолептикалық бақылау қорытындысы мен дайын тағамдардың температурасын тіркеуге арналған журнал;

3) дефростер – қатты мұздатылған өнімдерді ерітуге арналған тоңазытқыш ж а б д ы қ т а р ы ;

4) майаулағыш – шайынды судағы майды ол кәрізге түскер алдында аулауға а р н а л ғ а н а р н а й ы қ ұ р ы л ғ ы ;

- 5) изотермиялық көлік – өнімдердің бастапқы температурасының сақталуын қамтамасыз етіп, тағам өнімдерін тасымалдауға арналған арнайы көлік;
- 6) касалетка – үлестелінген ыстық тағамға арналған арнайы ыдыс (фольга, шынны, фарфор);
- 7) ланч-бокстар – борттық тағамдардың рациондары салынған қақпағы бар сыйымдылық;
- 8) паллеттер (тауар астындағылар) – қоймаларда тағам өнімдерін сақтауға арналған құрал;
- 9) үлестелінген – дайын өнімдерді үлестерге бөліп орау;
- 10) борттық тамақтандыру объектісі (цехы) – борттық тамақтандыруды өндірумен (дайындаумен), оны сақтаумен, жеткізумен, борттық тамақтандырумен буфет-ас үй жабдықтарын тиеумен және түсірумен айналысатын заңды және жеке тұлғалар;
- 11) рампа – қоймаға көліктің кіруі және шығуына арналған еңіс алаң;
- 12) борттық тағамдардың рационны – арнайы ыдысқа салынған ұшудың ұзақтығына қарай жинақталған, бір адамның тамақтануына арналған тағамдармен сусындардың жиынтығы;
- 13) дастархан әзірлеу бөлімшесі – борттық тамақтандыру дайындау бойынша объектідегі подностар мен тағамдарды жинақтау және әзірлеу жүргізілетін учаске;
- 14) супервайзер – сапарды жинақтаумен айналысатын персоналдың жұмысын бақылайтын тұлға;
- 15) термолейб – беттердің немесе судың температурасын бақылауға арналған қағаздан жасалған индикатор жолағы;
- 16) мұздатқыш элемент – пайдаланар алдында мұздатылатын және контейнердегі температураны 0°C – тан қосу 8°C шегінде ұстап тұратын, су толтыруға арналған пластика немесе металл сыйымдылық;
- 17) санитариялық киім – шикізатты, қосалқы материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киім жиыны;
- 18) эстакада – автокөлікке борттық тамақтандыру тиеуге арналған темірбетоннан, болаттан немесе ағаштан жасалған көпір түріндегі жерүсті құрылғысы.

2. Борттық тамақтандыруды өндіру бойынша объектілерді орналастыруға қойылатын талаптар

3. Осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда борттық

тамақтандыруды өндіретін объектілерді (бұдан әрі – объект) орналастыруға, жер учаскелерін беруге, құрылысқа және реконструкцияға жобалық құжаттаманы бекітуге, пайдалануға беруге жол беріледі.

4. Объект әуежайдың аумағында орналастырылады. Объектіні әуежайдың аумағына орналастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда, борттық тамақтандыруды қоғамдық тамақтандыру объектілерінде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарының борттық тамақтандыруға санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар болғанда ж о л б е р і л е д і .

5. Объект аумағы қоршалады және атмосфералық жауын-шашын суын жауын кәрізіне ағатындай етіп жоспарланады. Көлік жүретін жолдар, адамдар жүретін жолдар, тиеп-түсіретін алаңдар асфальталуы немесе бетондалуы тиіс.

6. Аумақты көгалдандырғанда өнімдер мен жабдықтарды былғайтын және ауада ұшатын түкті немесе мамық тұқымды ағаштар мен бұталарды отырғызуға жол берілмейді. Объект ауласында жұмысшы персонал демалатын демалыс а й м а ғы қ а р а с т ы р ы л у ы т и і с .

7. Объектінің аумағы абаттандырылады, тазалықта күтіп-ұсталады, көлікті уақытша қоюға арналған алаң, қоқыс жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орналастыратын асфальттанған немесе бетондалған алаң қ а р а с т ы р ы л а д ы .

Контейнерлер алаңның шетінен кем дегенде бір метр арақашықтықта орналастырылады. Қоқыс жинағыш алаңы объектіден кем дегенде 25 метр арақашықтықта орналастырылады және оның барлық жақтары қоршалады және құстар, хайуанаттар, бөтен адамдар жете алмайтындай болуы тиіс.

8. Жиналған қоқыстар олардың 2/3 көлемі қоқыспен толғанда шығарылады, жұмыстың аяғында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттардың тізіліміне сәйкес дезинфекциялау және жуу құралдарымен жуылады.

Қоқыс аумақтан тәулігіне кемінде бір рет және оны пайдалану тағамдық шикізаттар мен дайын өнімдерді тасымалдауға жол берілмейтін көлікпен ж ү р г і з і л е д і .

9. Объекті аумағы тазалықта ұсталады, күнделікті жиналады. Жаз кезінде суғарылып, қыс кезінде қар мен мұздан тазаланады.

3. Сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыруға және желдетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

10. Орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен жабдықтау көздерін таңдау су көздеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде жүзеге

а с ы р ы л а д ы .

11. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық, ауыз суға пайдаланылатын су қауіпсіз болуы тиіс. Пайдаланылатын судың мөлшері өндірістің қажеттілігін қамтамасыз ететін болуы тиіс. Объектіде судың апаттық ажыратуы болған жағдайға, кем дегенде он күнде бір рет тазартылатын және дезинфекцияланатын, резервтік қорға арналған сыйымдылықтар болуы тиіс.

12. Су құбырымен жалғастыру тетігі оқшауланған жабық үй-жайда болуы және таза ұсталуы тиіс, оның судың бір ғана бағытта ағылуын реттейтін кері клапандары, манометрлері, су сынамаларын алатын крандары, су ағатын жолдары болуы тиіс. Объектіде су құбыры желісі мен кәріз жүйесінің сызбасы б о л у ы т и і с .

13. Аумақты жуу үшін техникалық су да қолданылады. Техникалық су құбыры ауыз су құбырынан бөлек орнатылып, құбырлары айрықша түске боялуы тиіс. Судың тиісті тарату нүктелеріне «Ауыз су», «Техникалық су» деген ж а з б а л а р б о л у ы т и і с .

14. Технологиялық қажеттілікке қолданылатын ауыз суға мерзімдік зертханалық бақылау: химиялық – тоқсанына кем дегенде бір рет, бактериологиялық – айына кемінде бір рет өткізіледі. Судың сынамалары су құбырының объектіге кірер жерінде және өндірістік үй-жайларға кірер орнынан а л ы н а д ы .

15. Өндірістік және шаруашылық-нәжістік шайынды суларды ағызу үшін бөлек кәріздік желілер болуы тиіс. Өндірістік кәріз майаулағыш құдықтармен ж а б д ы қ т а л а д ы .

16. Борттық тамақтандыру объектілерінің өндірістік үй-жайлары желдету жүйелерімен ж а б д ы қ т а л а д ы .

17. Сусымалы өнімдерді сақтауға арналған үй-жай құрғақ, жақсы желдетілетін б о л у ы т и і с .

18. Борттық тамақтандыру объектілерінің барлық өндірістік және әкімшілік-шаруашылық үй-жайларында табиғи және жасанды жарық қ а р а с т ы р ы л а д ы .

19. Ғимараттың ішкі және сыртқы желі ойықтарын заттармен үйіп тастауға т ы й ы м с а л ы н а д ы .

20. Өндірістік үй-жайларға жалпы жарық беру үшін жарылу қауіпсіз орындалған қорғаныс арматурасы бар жарық шамдары қолданылады. Жекелеген цехтарда бактерицидтік шамдар орнату ұсынылады.

4. Өндірістік үй-жайлардың микроклиматына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

21. Борттық тамақтандыру объектілерінің өндірістік үй-жайларында мынадай микроклиматтың: температураның, салыстырмалы ылғалдылықтың, ауа қозғалысы жылдамдығының оңтайлы немесе рұқсат етілген өлшемдері ұстап тұрылады және өндірістік үй-жайлардың микроклиматына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді.

22. Тамақ өнімдерін сақтау олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық жағдайда сақталады. Тамақ өнімдерін суық болмаған жағдайда сақтауға жол берілмейді.

23. Өндірістік, қосалқы үй-жайлары сору-сыртқа тарату механикалық желдеткішпен жабдықталуы тиіс.

24. Ауаны баптау жүйесін пайдалану кезінде микроклимат өлшемдері гигиеналық нормативтердің оңтайлы мәніне сәйкес келеді.

25. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырланудан асуына жол берілмейді.

26. Өндірістік үй-жайлардың ауасына зиянды заттардың пайда болуының және түсуінің алдын алу үшін:

1) технологиялық процесстерді және тағамдарды дайындау режимдерін қатаң сақтау қажет;

2) ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты операцияларды жергілікті сору желдеткішімен жабдықталған жұмыс орындарында жүргізу ұсынылады.

6. Өндірістік шулар мен дірілдерді шектеу бойынша санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

27. Әуежай аумағында борттық тамақтандыру объектілерінің өндірістік үй-жайларын жобалау, реконструкциялау және пайдалану кезінде шуылдан қорғайтын іс-шаралар қарастырылады.

28. Тұрақты емес дыбыстың оңтайлы балама деңгейлерінің 70 децибел А-дан асуына жол берілмейді. Шуылды генерациялайтын жабдық қондырылған үй-жайларда персоналды оның зиянды әсерінен қорғау бойынша іс-шаралар жүзеге асырылады.

7. Өндірістік және қосалқы үй-жайларға қойылатын талаптар

29. Үй-жайларды жоспарлау технологиялық процесстер ағымының талаптарына сәйкес қатаң орындалады, шикі және дайын өнімдердің, сондай-ақ таза және лас жабдықтардың, мүкамалдың, борттық ыдыстардың, санитариялық киімдердің қарсы ағынын болдырмау қарастырылады.

30. Әуежайдың сыныбына сай әрбір борттық тамақтандыру цехінің

рациондарының құрамы мен сағаттық және тәуліктік өнімділігінің есебі жүргізіледі.

31. Объектінің құрамына мынадай үй-жайлар тобы кіреді:

1) өндірістік үй-жайлар тағам дайындайтын орын (шикізатпен жұмыс істегенде); тағам дайындауға дейінгі орын – жартылай шикі өнімдермен жұмыс істегенде және рацион дайындау үшін; нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған учаске; қосалқы орындар (ас үй ыдыстарын, цех ішіндегі ыдыстарды жуатын, шикізаттың тәуліктік қорын сақтайтын учаске);

2) жинақтау үй-жайлары мен экспедиция: үлестеуге, дастархан жасауға, жинақтауға, уақытша сақтауға және борттық тамақтандыру рационын жасауға арналған үй-жайлар;

3) борттық ыдыстарды өңдеуге үй-жай: борттық ыдыстарды қабылдауға, сұрыптауға, жууға, кептіруге, сақтауға және беруге арналған үй-жайлар;

4) сапарды жинақтау учаскесі: қайнаған сумен электрлі қайнатқыштар мен мұз генераторларын дайындауға арналған үй-жайлар;

5) қойма үй-жайлары: салқындатылатын және салқындатылмайтын азық-түлік шикізаттарына, тағамдық өнімдерге және қосалқы материалдарға, жуу және дезинфекциялау құралдарына, мұкамалға, киімдерге арналған қойма мен тағамдық қалдықтарға арналған камера;

6) буфетті-ас үйі жабдықтарын және борттық ыдыстарды сақтауға арналған үй-жайлар;

7) техникалық үй-жайлар: электр жабдықтарын, желдеткіш камераларды, электр қалқанын, бойлерлік жүйені (жылу торабы), басқа шеберханаларды жөндеуге арналған учаске;

8) әкімшілік үй-жайлары: санитариялық-тұрмыстық, персоналға арналған асхана және басқалары.

32. Жинақтау үй-жайлары лифтке арналған рампамен бір деңгейде орналасады. Алаңдар мен рампалар төбесінде шатырша қарастырылады.

33. Мұздатқыш қоймалар мен камералар тамақ дайындау аймақтарына барынша жақын орналастырылады.

34. Барлық өндірістік, қосалқы, қойма үй-жайларының, дәліздердің қабырғалары мен төбелерінің беттері тегіс, жарықсыз, ойылған шұқырлары жоқ болады, Қазақстан Республикасында тіркелген және қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді материалдан жасалады. Қабырғаларды, есіктерді және есіктердің тұтқаларын сұрту күнделікті ауысым аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Қабырғаларды аптасына бір рет ыстық сумен жуады және дезинфекцияланады. Терезенің сырт жағын кем дегенде жылына екі рет, ал ішкі жағын аптасына бір рет жуады.

35. Өндірістік үй-жайлардағы едендердің тесігі мен ойылған жері болмайды,

еденнің деңгейіне дейін тормен жабылған траптарға еңістелген болады. Едендер су өткізбейтін және тайғанамайтын материалдан жасалады. Өндірістік цехтардағы едендерді жуу ауысымына кем дегенде екі рет, жуу заттарды қолдану арқылы жүргізіледі. Ет және көкөніс цехтарының қабырғалары мен едендері ауысым аяқталғаннан соң дезинфекцияланады. Траптар ауысымына кем дегенде бір рет тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

36. Ауқымды жинау аптасына кем дегенде бір рет барлық үй-жайларды дезинфекциялау арқылы жүргізіледі.

Тағам өнімдерімен жанасатын жабдықтар мен мұкаммалдың барлық беттері әр пайдаланылғаннан кейін және жұмыс ауысымының соңында жуылады және дезинфекцияланады.

37. Цехтың барлық үй-жайларында, өндірістік үй-жайларға кіре берісте ыстық және суық судың басқышты немесе сенсорлы араластырғышы бар раковиналар, сұйық сабыны және дезинфекциялау ерітіндісі бар дозатор, бір рет пайдаланатын орамалдар (салфеткалар) немесе электр орамалдары орнатылады.

38. Қойма үй-жайларында ыдыстарды, құралдарды сұрыптау кезінде қол жуу үшін қосымша қолжуғыш орнатылады.

39. Өндірістік үй-жайларда санитариялық брак (еденге құлаған өнім), пайдаланылған бір рет қолданылатын қолғаптар мен орамалдарды жинауға арналған қаптары және қақпағы бар басқышты бактар қарастырылады.

40. Шикізаттар мен дайын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш қондырғылары қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес температуралық-ылғалдылық режимін қамтамасыз ете отырып бөлек қарастырылады.

Барлық тоңазытқыш қондырғыларында термометрлер орнатылады және термометр көрсеткіші тәулігіне кем дегенде төрт рет журналда тіркеледі. Журнал нысаны осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға сай жүргізіледі.

41. Барлық үй-жайлар үшін тазалау мен дезинфекциялау кестесі дайындалады. Тазалайтын мұкаммал, жуу және дезинфекциялау құралдары қоймада сөреде немесе шкафтарда сақталады. Тазалайтын мұкаммал таңбаланады және өндірістік үй-жайларға, қосалқы үй-жайларға және дәретханаларға бекітіледі.

42. Мұздатқыш камералардың санитариялық жағдайы тоқсанына кемінде бір реті жүргізілетін қабырғалар мен ауаның тазалығын микробиологиялық бақылаудың қорытындысы бойынша анықталады.

Тоңазытқыш қондырғылары тазалықта ұсталады, ластануына қарай, бірақ айына кемінде бір рет жуылады.

43. Объектіде борттық ыдыстарды бөлек жууға арналған жеке жуу үй-жайы жабдықталады:

1) қайнатқыштар контейнерлері, арбалардың және басқа да алмалы-салмалы

жабдықтарды себезгісі және иілетін шлангісі бар екі секциялық ванналарда;

2) борттық ыдыстар тамақтың қалдықтарынан босаған соң ыдыс жуатын машинада ;

3) ыдыс жуатын машина істен шыққан жағдайда жуу учаскесінде үш ұялы ванналар орнатылады немесе бір реттік ыдыстар пайдаланылады. Қолмен жуған кезде ыдыстарды міндетті дезинфекциялау қарастырылады.

44. Ас үй ыдыстарын және жабдықтарын жуу жеке үй-жайларда, екі ұялы ваннада себезгісі бар иілетін шлангті қолдану арқылы немесе ыдыс жуатын машинада жүргізіледі.

45. Ыдыстарды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы жүзеге асырылады және оның ішіне механикалық тазалау, майсыздандыру, дезинфекциялау, кептіру шаралары енеді.

46. Объектіде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Терезелерде, желдеткіш каналдарында, кәріздік трубаларда, дренаждарды қорғау сеткалары, тор көздер, жабысқақ ленталар орналастырылады. Дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар жылына кемінде 2 рет (көктемде және күзде) және жәндіктер мен кеміргіштер анықталған жағдайда өткізіледі. Дератизация, дезинсекция және дезинфекция жүргізу журналы нысанына осы санитариялық ережеге 3–қосымша дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар өткізетін ұйымның мөрімен дератизация және дезинсекция өткізу туралы белгі қойылады.

8. Тұрмыстық үй-жайларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

47. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына: сырт киім, жұмысшы және санитариялық киімдерді ілетін киім ілгіш, таза санитариялық киімдерді беретін бөлме, пайдаланылған санитариялық киімдерді қабылдайтын үй-жай, себезгі бөлме, дәретханалар, әйелдердің жеке гигиенасына арналған үй-жай кіреді.

Санитариялық киімдер үй киімінен бөлек сақталады.

48. Дәретханалардың алдындағы шлюздер санитариялық киімдерге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады.

49. Тұрмыстық үй-жайларды жинауды бөлек персонал ауысымында бір рет жүргізеді. Қабырғалар ылғалды шүберекпен сүртіледі. Едендері мен мұкаммалы жуу ерітіндісімен жуылады.

Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін бөлек арнайы таңбаланған жинау мұкаммалы бөлінеді. Жинау жұмыстары аяқталғаннан кейін барлық жинау мұкаммалы жуу және дезинфекциялық құралдармен жуылып тазаланады, кептіріледі, арнайы белгіленген жерде сақталады. Дәретханаларды жууға арналған мұкаммал сигналдық түспен (қызыл)

белгіленеді және бөлек сақталады.

Борттық тамақтандыру қалдықтарын жинау және тасымалдау үшін ішінде бір реттік қабы бар таңбаланған сыйымдылық бөлінеді. Борттық тамақ қалдықтарын касалеткаларда сақтауға жол берілмейді.

50. Дәретханаларды жинауды күніне 3 сағат сайын және қажеттілігіне қарай бөлек персонал жүргізеді.

51. Тұрмыстық үй-жайларды тамақтануға және басқа бір мақсатпен қолдануға жол берілмейді.

9. Жабдықтарға, мұкаммалға, ыдыстарға, алмалы-салмалы буфет-асхана жабдықтарына қойылатын талаптар

52. Технологиялық, өндірістік жабдықтар, мұкаммал, ыдыстар, алмалы-салмалы буфет-ас үй құрал-жабдықтары, қаптау, қосалқы материалдар, олардан жасалған бұйымдар Қазақстан Республикасында тіркелген және қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалады. Бөлуге арналған тақтайшаның беті тегіс, жарықшағы болмай және ағаштың қатты түрінен жасалады.

53. Бір реттік ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

54. Шикі және дайын өнімдерді өңдеуге арналған технологиялық жабдықтар және мұкаммал таңбаланып, бөлек қарастырылады. Мұкаммал мен құрал-жабдықтар өнімдердің мынадай түріне қарай белгіленеді: балық, құс еті, ет , көкөністер .

55. Технологиялық құрал-жабдықтардың құрамына дайын өнімдерді тез мұздатуға (тез мұздайтын) арналған арнайы тоңазытқыштар және шикізаттарды ерітуге арналған еріткіштер кіреді.

56. Шикізаттар мен дайын тағам өнімдері жеке мұздатқыштар мен мұздатқыш қоймаларда сақталады. Сақтау температурасы қосу 5°C, көкөністер мен көктер үшін қосу 8°C-ден аспайды. Терең мұздату камералары алу 18°C-ден аспайтын температурада жұмыс істейді.

Қойма үй-жайларындағы, салқындату камераларындағы тағам өнімдері стеллаждарда, табандықтарда, паллеттерде сақталады.

57. Борттық тамақтандыру цехында жылыту немесе мұздату жабдықтарының ішіндегі және дайын тағамдардың температурасын тексеру үшін электронды термометр орнатылады. Термолейбтерді қолдануға жол беріледі.

Термометрлер сынудан немесе кір болудан сақталынады және әр бір қолданылғанан кейін залалсыздандырылады.

58. Қойма үй-жайларында палеттер мен сөрелер тоттанбайтын темірден немесе басқа да Қазақстан Республикасында тіркелген және қолдануға рұқсат

етілген материалдардан орындаған дұрыс. Ашық тамақтар салынатын мұздатқыш қоймалар мен басқа үй-жайлардағы сөрелердің арасындағы ең аз арақашықтық 30 сантиметр, ал қабырғадан 5 сантиметр болады.

59. Алмалы-салмалы буфет жабдықтары: арбалар, контейнерлер, қайнатқыштар тығыз жабылады, тағамды тасымалдау мен сақтағанда ластануды болдырмайтын ілмектері болады.

60. Істен шыққан, майысқан және тығыздылығы бұзылған контейнерлерді, арбаларды, қайнатқыштарды, жиегі ұрылған, жарықшасы, беті өшкен, қалпы бұзылған, кедір-бұдыр немесе эмалі зақымдалған борттық ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

61. Барлық ұшақ жабдықтары мен борттық ыдыстар тиелер немесе оларға тағам өнімдері салынар алдында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып мұқият жуылады, кептіріледі, қосу 10°C аспайтын температураға дейін салқындатылады, әзірлейтін немесе жинақтау бөлімшесінің сөрелерінде сақталады.

62. Тағамдардың қалдықтарынан босаған барлық борттық жабдықтар жуу заттар қосылған суда (45 – 50°C температурада) шөткемен мұқият жуылады. Температурасы қосу 50°C екінші ваннада жуу заттардың қалдықтары жуылады, жабдықтар иілетін шлангісі бар себезгі арқылы ыстық сумен дезинфекцияланады және шайылады (қосу 75°C температурада) және сөрелерде кептіріледі.

63. Алмалы-салмалы буфет жабдықтарын, борттық ыдыстар мен ас үйінің мұкаммалына жүргізілген санитариялық өңдеудің және өндірілетін және сатылатын өнімдердің сапасына өндірістік бақылауды объектінің бактериологиялық зертханасы айына кемінде үш рет мұкаммалдан, жабдықтардан және ыдыстардан жұғынды алу арқылы немесе зертханада белгіленген тәртіппен тіркелген басқа да әдістер арқылы жүргізеді.

10. Борттық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

64. Борттық тамақтандыру ассортименті объектінің технологиялық, тоңазытқыш, соның ішінде төмен температуралы жабдықтармен, механизация құралдарымен, әуе кемесінде буфет-ас үйінің жабдығының бар болуына қарай әзірленеді. Экипаж мүшелері, жолаушыларға арналған дастархан ассортиментіне, рациондар мен салқындатылатын сусындар, арақ-шарап өнімдерінің мәзіріне осы санитариялық ереже талаптарына сәкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

Экипаж мүшелеріне борттық тамақтандыру, рациондар мәзірі апта сайын, ал

авиажолаушылар үшін ай сайын әзірленеді.

Әуе көлігінде буфет-ас үй құрал-жабдықтары жоқ болса қалбырланған азық-түліктер берілуі мүмкін.

Экипажға рациондар құрастырған кезде ұшу кезінде қолайсыз жағдайлар, ашу тудыратын, клетчаткаға баймынадай өнімдерді алып тастау қажет: бұршақ, жүгері, шалқан, қауын, қарбыз, өрік, қара өрік, жүзім, аспаздық майлар, квас, қырыққабат, тұздалған қияр.

Әуе кемелерінде буфет-ас үй жабдығы болмаған кезде экипажға консервіленген тағамдар беріледі.

Экипаж бен авиажолаушыларға арналған тағамдар ассортиментіне мыналарды қосуға жол берілмейді:

тартылған еттен жасалған өнімдер мен котлеттер, қайнатылған шұжықтар, манты, құймақтар мен еті, сүзбесі бар тоқаштар, сондай-ақ тұздықты тағамдар (осы санитариялық ережеге 1-қосымшадағы 1-кестеде келтірілген жағдайлардан басқа кезде), паштеттер, ұнға аунатылған өнімдер;

өсімдік майы майонез немесе өзге де тұздықтар қосылған салаттар (осы санитариялық ережеге 1-қосымшадағы 1-кестеде келтірілген жағдайлардан басқа кезде);

крем (қайнатылған, сүзбелі, кілегейлі, белокты) жағылған қаусырмалар, 3 литрлік банкідегі шырындар, компоттар; емдік минералды сулар; целлофанға оралған аспаздық дайын өнімдер; ыстық дайын тағамдар (оларды салу).

Мұздатқыш құрал-жабдықтар болмаған жағдайда әуе көлігінде борттың тағам түрлерін осы санитариялық ережеге қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерінің сақталу мерзімдерін ескере отырып жасау қажет.

65. Барлық тағам өнімдері, шикі заттардың сапасын және өнімдердің қауіпсіздігін куәландыратын (сапасының куәлігі, мал азық шикізатына мал-дәрігерлік куәлік, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, сапа сертификаты, сәйкестендіру сертификаты) тиісті құжаттары болуы тиіс. Барлық тағам өнімдерінің қорабында қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес белгі болуы тиіс.

66. Тағам өнімдері бұзылмаған қораптарда қабылданып, осы өнімді тасымалдауға белгіленген сақтау температурасы болуы тиіс.

67. Өнімдер сақтауға қойылар алдында арнайы бөлінген үй-жайларда қаптамаларынан босатылады, олардың сапасы, сырт пішіні тексеріледі, өнімнің (шикізаттың) ішіндегі температура өлшенеді, сақталу үшін ыдысқа салынады және олардың қабылдану мерзіміне қарай өнімдердің дұрыс қозғалуын қамтамасыз етуге әрбір қаптағыш бірлікті белгілеу жүргізіледі. Тағам өнімдерін

сақтау осы санитариялық ережеге 4–қосымшаға сәйкес тағамдық шикізатты және тағам өнімдерін қабылдау картасы бойынша жүргізіледі.

11. Технологиялық процесстерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

68. Борттық тағамдарды дайындау, сақтау және берудің технологиялық процесстері оның сапасы мен қауіпсіздігін сақталуын қамтамасыз ететін болуы тиіс.

Ыстық цехтардан басқа барлық өндірістік үй-жайлардағы ауаның температурасы қосу 15°C артық емес, дайындайтын үстелдердің беттерінде қосу 10°C артық емес етіп қарастырылады.

69. Мұздатылған өнімдерді пайдаланылар алдында еріткіште қосу 5°C температурада ерітіледі. Бөлме температурасында ерітуге, сондай-ақ өнімдерді қайта ерітуге жол берілмейді.

70. Тазаланбаған көкөністер мен жеміс-жидектер пайдаланар алдында ластан мұқият жуылады.

71. Жұмыртқаларды өңдеу үшін төрт секциялы ваннамен жабдықталған арнайы үй-жай немесе орын (өндірістің қуатына байланысты) қарастырылады. Олар мынадай тәртіпте өңделеді:

- 1) бірінші секцияда – жылы суда 5–10 минут бойы салып қою;
- 2) екінші секцияда – 5-10 минут бойы $40^{\circ} - 45^{\circ}\text{C}$ температуралық 0,5 % калцийленген сода ерітіндісінде өңдеу;
- 3) үшінші секцияда – 5 минут бойы Қазақстан Республикасында тіркелген және қолдануға рұқсат етілген құралмен дезинфекциялау;
- 4) төртінші секцияда – 5 минут бойы ағын сумен шаю.

Өңделмеген жұмыртқаларды өндірістік аймаққа енгізуге және өңделмеген жұмыртқаларды тағамдар дайындауға қолдануға жол берілмейді.

72. Сары, ерітілген майлар мен басқа майлар мұздатқыш камерада иісі қатты шығатын өнімдерден бөлек сақталады.

73. Сүт және басқа сүт өнімдері пастерленген қалыпта пайдаланылады.

74. Банкедегі өнімдер ашылған соң басқа ыдысқа салынып, жеке ыдыста сақталады. Банкілер ашар алдында арнайы қарастырылған жерде жуылады және дезинфекцияланады.

75. Жасыл салат мұқият теріп алынып, дезинфекцияланады және центрифугада кептіріледі. Әрі қарай ол жабылған күйде қосу 5°C температурада мұздатқышта сақталады.

76. Асшаяндар дайындалудың алдында тазаланып, сіңірлері алынуы тиіс.

77. Туша еттер, жарты туша және төрттен бір бөлік еттер буланар алдында тазаланады, таңбалары алынады, қанның ұйытындылары алынып тасталады, щетканың көмегімен ағын суда жуылады.

78. Еттен, балықтан, құс етінен дайындалған өнімдерді, гарнирлерді, тұздықтарды жылумен өңдеу технологиялық нұсқауға сай жүргізіледі. Еттің, балықтың үлесті кесектері мен туралған еттік өнімдерді пісіру және қуыру уақыты өнімнің сұрпы мен түріне байланысты. Тағам толық дайын болғанда оның қалың бөліктеріндегі температура қосу 80°C-ден төмен болмауы тиіс. Ірі кесекті тағамдардың ішіндегі температураны білу үшін қармауышы бар электронды термометрлер пайдаланылады. Өлшемдердің мәліметтері арнайы ж у р н а л ғ а ж а з ы л а д ы .

79. Жылу өңдеуінен өткен және әрі қарай сақталуға арналған барлық өнімдер ыстық цехтан тыс технологиялық процесс барысы бойынша орналасқан арнайы мұздатқышта (бластчиллер) қосу 50°C – ге дейін тез арада салқындатылады.

Тоңазытқышта дайын өнімдерді сақтау шамалы кесектермен жүзеге асырылады. Әрбір дайындалған өнім заттаңбалармен немесе дайындалған күні көрсетілген затбелгімен таңбаланады.

Мұздатқыштан алынғаннан кейін тағамдарды сақтау мерзімі (порцияларға бөлу, жинақтау, ұшақ бортына тасымалдау, бортта сақтау) бортта сатылғанға дейін осы санитариялық ережеге 1–қосымшаның 2–кестесіне сәйкес болады.

80. Тағамдарды үлестеу үй-жайларда (касалеточная) қосу 15°C-ден аспайтын температурада жүргізіледі. Дайындау біткеннен кейін әрбір тағам (касалетка) фольгамен оралғаннан кейін контейнерлер мен арбаларға салғанға дейін мұздатқышта сақталады. Барлық рәсім 45 минуттен аспайды.

81. Тағамдарды дастарханға дайындау және тағамдарды үлестеу бір ғана тағамның түріне пайдаланылатын бір рет қолданылатын қолғаптарды кию а р қ ы л ы жү р г і з і л е д і .

82. Барлық тағамдар, соның ішінде жылулық өңдеуден өтпейтіндер де дастарханға дайындалу және үлестену алдында қосу 5°C температураға дейін с а л қ ы н д а т ы л а д ы .

83. Гарнирлар дайындалғаннан кейін жиегі бар (биіктігі 3 сантиметрден аспайтын) табақшаларда тез салқындату камераларында қосу 8°C – ден аспайтын температураға дейін салқындатылады, содан кейін олар полиэтилен пленкамен оралады да қосу 5°C температурада сақталады. Сақтау мерзімі пісіру аяқталғаннан соң бортта сатылғанға дейін 12 сағаттан артық емес, мұздатқыштан алынғаннан 6 сағаттан аспауы тиіс.

84. Дайындалғаннан соң-ақ тамақтануға арналған ыстық тағамдардың

температурасы қосу 65°C–ден төмен болмауы тиіс. Піскен салқындатылған тағамдарды ысыту қосу 75°C-ден төмен емес температураға дейін тез арада алдын ала қыздырған пештерде жүргізілуі тиіс. Тағамдарды қайта ысытуға жол берілмейді.

85. Ыстық тағамдар салынған касалеткалар дайын және қосу 5°C-ге дейін салқындатылған тағамдармен (үлестелген ет, гарнир, тұздық) бірге оралады, қақпақтары тығыз жабылып алу 20°C-ге дейін тез мұздату мұздатқышында 30 минут бойы мұздатылады. Ұшаққа жіберілгенге дейін олар әрі қарай алу 18°C–ден аспайтын температурадағы мұздатқышта 40 минут бойы сақталады.

86. Тағамдарды тарелкелерге және салат салатын ыдыстарға салғаннан кейін қосу 5°C температурада контейнерлер мен арбаларға салғанға дейін оларды кем дегенде бір сағаттай ұстау қажет.

87. Толтырылған контейнерлер мен арбалар тез арада дайын өнімдер тоңазытқышына салынады және ол жерде ұшаққа дейін кем дегенде бір жарым сағат сақталады.

88. Борттық тағамдардың (ұзақ сақталатын тағамдардан басқа) рациондары таратуға қосу 8°C–ден аспайтын температурада шығарылады, әуе кемесіне тиегенде осы температураны 2°C–тан асырмай көтеруге жол беріледі.

89. Дайын борттық тағамның әрбір тарелке, касалетканың және салат салғышының қақпағында дайындау мерзімі көрсетіліп таңбаланады.

90. Борттық тағамдарды жинақтау сапар ұшуға дайын болған уақытына дейін 1,5 сағаттан кешікпей аяқталады. Тоңазытқышта контейнерлер мен арбалардың беттері эстакадаға немесе жинақтау цехына алып шыққанға дейін ашық болады, ол жерде контейнерлер мен арбалар пломбыланады, оларға ішіндегі зат, тамақтың коды, борттық тағамды сатуға рұқсат етілетін уақыт, сапардың нөмірі, ұшу күні мен уақыты көрсетілген таңба орнатылады.

91. Буфет тіректері жоқ ұшақтар үшін борттық тағамдар салынған контейнерлер мен арбаларды ұшаққа жіберер алдында олардың ішіне бір арбаға – 2 килограмм, контейнер – бір килограмм, жарты контейнерге – 0,5 килограмм есебінен құрғақ мұз салынады, құрғақ мұз болмаған жағдайда мұздатқыш элементтер пайдаланылады.

92. Жинақталған борттық тағамдар, сусындар, жабдықтар әуе кемесіне автолифтте, супервайзердің ілесуімен жеткізіледі.

93. Автолифттің кузовы күнделікті жуу заттарын қолдана отырып, ауысымның аяғына қарай жуылады, айына бір рет дератизация, дезинсекция және дезинфекция өткізу журналына жазу арқылы осы санитариялық ережеге 3–қосымшаға сәйкес дезинфекцияланады.

94. Жаз кезінде борттық тағамдарды жеткізу салқындатылатын немесе изотермиялық кузовы бар автолифттар арқылы жүргізіледі. Жеткізу кезінде тағамның ішіндегі температурасы қосу 10°C -ден аспайды. Әуе кемесінде температураны бақылауды жолсерік жанаспайтын термометр арқылы жүзеге асырады.

95. Сапар болмайтын болған жағдайда борттық тағамдарды қосу 12°C температурада ұшаққа тиегеннен кейін, оның пайдалану мерзімі төрт сағаттан аспайтын уақыт ішінде болады. Егер борттық тағамдар цехының мұздатқышында қалса, ол басқа немесе сол сапарда пайдаланылады.

96. Әуе кемесіне тағамдарды жеткізетін әрбір автолифттің санитариялық паспорты болады.

Күнделікті борттық тамақты тиеу алдында борттық тамақтандыру цехының меңгерушісі автолифтінің санитариялық жағдайын тексеру парағында автолифттің санитариялық жағдайы туралы жазу жазады.

97. Борттық тағамдарды әуе кемесіне пломбыны және оның дұрыстығын, таңбалардың дұрыс толтырылуын тексеретін және борттық тағамды қабылдаған уақытын тауар құжаттамасында белгілейтін арнайы бөлінген жолсерік қабылдауы тиіс. Пломбасы бұзылған контейнерлер, пайдалану мерзімі өтіп кеткен тағамдар әуе кемесіне қабылданбайды және олар жою үшін объектіге (цехқа) қайтарлады.

98. Борттық тағамдары бар жабдықтар борттық буфет-ас үй бөліктерінде орналасады. Тағам өнімдерін сақтауға жүк бөлімшелерін және осы мақсатқа қарастырылмаған басқа орындарды пайдалануға жол берілмейді.

99. Борттық тағамдарды таратар алдында жолсеріктер буфет тіректерінің жұмысшы беттерін сүртеді, қолдарын сабынмен жуады және оларды бір реттік орамалмен сүртіп, санитариялық киімдерді киеді. Бұл ретте темекі шегуге, тамақ ішуге, боянуға, тарануға жол берілмейді.

100. Ыстық тағамдар алдын ала қыздырылған пештерде қосу 80°C температурасына дейін касалетканың ішінде, белгісі бар шам қосылғанға дейін қыздырылады. Ыстықтай жеуге арналған тез мұздатылған тағамдар салынған касалеткалар мұздатқышта қосу 5°C температурада (екінші рацион немесе қайтқан сапарда), тура сапарға тиеледі және қыздырылады.

101. Тағамдарды үлестегенде және көркемдегенде осыған арналған гарнир қасығын, күрекшесін, шанышқысын пайдалану тиіс. Дайындалған табақтар сол мезгілде жолаушыларға беріледі.

102. Тағамдарды таратқанда ыстық тағамдардың температурасы қосу 65°C -ден төмен, ал суық тағамдардың қосу 12°C -ден аспауына жол беріледі.

103. Буфет-ас үйін ұшу кезінде тазалағанда бір рет пайдаланылатын сулықтар

(шүберек), резеңке қолғаптар, тазалағыш және қолдануға дайын дезинфекциялау ерітінділері пайдаланылады. Барлық жинайтын мұкаммал, жуу және дезинфекциялау құралдары буфет–ас үйінің арнайы бөлінген орнында болады. Жинау мұкаммалы таңбаланады және өзінің керегіне қарай қолданылады.

104. Пайдаланылған ыдыстар табақтармен бірге контейнерлерге (арбалар) салынады. Пайдаланылған ыдыстарды жинағаннан кейін буфет бөлігінің үстелдері сумен жуылады және сулықпен сүртіледі. Пайдаланылған жинау мұкаммалы бөлек полиэтилен қапқа салынады және әрі қарай жуылып, дезинфекцияланады. Бір рет пайдаланылатын ыдыстар мен сулықтар, тамақтың қалдықтары қоқыстар келген бетте жойылады.

105. Жарамдылық (сақталу) мерзімі өткен тағамдар сатылудан алынады және ж о й ы л а д ы .

106. Борттық тағамдарды қандай да бір себептермен қайтарған жағдайда (сапарда пайдаланылмаған, тағамның сапасыз екенін жолсерік анықтағанда) ол жоюға жіберіледі.

12. Борттық тамақтандыру сапасына өндірістік бақылау жүргізуге қойылатын талаптар

107. Борттық тағамдарды шығаратын әрбір объектіде (цехте) дайындалатын тағамдардың сапасына өндірістік зертханалық бақылау жүргізіледі, оған мыналар к і р е д і :

1) қабылданатын азық-түлік шикізаттары мен тағам өнімдерінің, өндіріс технологиясының қауіпсіздігі мен сапасын бақылау;

2) дайындалатын өнімдердің нормативтік құжаттардың талаптарына сай б о л у ы ;

3) мұздатқыш камералардың, жабдықтардың және мұкаммалдың жағдайын б а қ ы л а у ;

4) микробиологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулер мен өлшеулерді о р ы н д а у .

Объектіде зертхана болмаған жағдайда өндірістік бақылау бойынша зерттеулер белгіленген тәртіппен аккредиттелген зертханада жүргізіледі.

13. Персоналдың жеке гигиенасына қойылатын талаптар

110. Борттық тамақтандыруды дайындау, тасымалдау, сақтау және өткізуді жүзеге асыратын барлық қызметкерлер «Міндетті медициналық тексеріп-қараулар өткізілетін зиянды өндірістік факторлардың, кәсіптердің тізбесін, сондай-ақ осындай тексеріп-қарауларды өткізу ережесін және кезеңділігін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау

министрінің 2009 жылғы 16 қарашадағы № 709 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді тіркеу тізілімінде № 5898 болып тіркелген) сәйкес медициналық тексеруден, сондай-ақ «Халықтың декреттелген топтарына аттестаттау жүргізу ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2009 жылғы 24 қарашадағы № 770 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5886 болып тіркелген) сәйкес гигиеналық оқудан өтеді.

109. Әрбір қызметкер инфекциялық аурулардың белгілері пайда болған кезде өзінің тікелей басшысына хабарлайды және емделу үшін медициналық ұйымға жүгінеді. Инфекциялық аурулардың белгілері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді. Терісінде іріңді зақымданулары бар адамдарды анықтау мақсатында медицина қызметкері күнделікті персоналдың қолына арнайы журналға жаза отырып тексеру жүргізеді.

110. Өнімдерге ауру жұқтырмау үшін қолдың күйген жерлері, тіпті кішкентай кескен жерлері бар тұлғалар жұмысқа жіберілмейді.

111. Санитариялық киімде дәретханаға баруға, санитариялық киімді жұмыс үй-жайларынан тыс жерде пайдалануға жол берілмейді.

112. Қызметкерлер санитариялық киімнің кемінде 3 данасымен қамтамасыз етіледі. Санитариялық киім ауысымына кемінде бір рет ауыстырылады. Лас санитариялық киімдер кір жуатын орында жуылады.

113. Тамақ өнімдеріне бөтен заттардың түсуін болдырмау мақсатында өндірісте жұмыс істейтін объекті қызметкерлеріне қол сағаттар, зергерлік бұйымдар, шаш қыстырғыштар, түйреуіштер тағуға, қалталарында ұсақ заттар сақтауға рұқсат етілмейді.

114. Өндірістік цехта жүрген кезде шаш қалпақтың немесе орамалдың астына жиналады.

«Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
1-қосымша

Әуе кемесінде мұздатқыш болмаған жағдайдағы тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі

1-кесте

Өнімдер мен азық-түліктердің атаулары	Сағат	бойынша
Салқын жеңіл астар мен тамақтар	жарамдылық мерзімі	

1. Шұжық және аспаздылық өнімдер Туралған (қайнатылған-ысталған шұжық, шикілей ысталған ветчина) Р о с т б и ф Тауық еті	4 сағат
2. Капустадан, сәбізден, салат жапырақтарынан, тәтті бұрыштан жасалған салаттар, бортта жасау	4 сағат
3. Б а л ы қ ө н і м д е р і бекіре, арқан балық және өзге де сүйексіз балықтардың түрлерінен жасалған өнімдер бекіре және арқан балықтардың дәнді уылдырықтары	4 сағат
4. Майонез жағылған қайнатылған жұмыртқа - бортта жасау	4 сағат
5. Сүт тағамдары	
ассортименттегі қатты ірімшіктер	6 сағат
қайнатылған жеке оралған өндірістік ірімшік	2 4 с а ғ а т т а н аспауы тиіс
6. Жеке оралған сары май	Т а ң б а л а н у ы н а сәйкес
7. Жеке оралған азық-түліктер: п а ш т е т , м а й , і р і м ш і к шай, кофе, дәмдеуіштер, кілегейлер, джем, вафли кант, конфеттер, кетчуп, майонез	Т а ң б а л а н у ы н а сәйкес
Ыстық тамақтар	
1. Қуырылған, бөлінген, салқындатылған ет	3 сағат
2. Майда туралған, салқындатылған ет	3 сағат
3. Қуырылған, қайнатылған балық	3 сағат
4. Қуырылған құс еті	3 сағат
5. Палау	3 сағат
6. Гарнирлер: қуырылған картоп, қайнатылған күріш пен қара құмық, бұқтырылған көкөністер, макарон тағамдары (бортта әзірленеді)	3 сағат
7. Тез тоңазитын көкөністен жасалған гарнирлер	3 сағат
8. Тез тоңазитын дайын тамақтар	3 с а ғ а т (тоңази бастаған сәтінен)
9. "Тура сапарға" арналған құрғақ ұнтақтар негізінде дайындалған тұздықтар	3 сағат
Десерттер	
1. Жеміс-жидек салаттары (бортта әзірленеді)	4 сағат
2. Пісірілген кондитерлік өнімдер (кремделгеннен басқасы)	Пісірілген күнінен 2 4 с а ғ а т аспауы тиіс
3. Жеміс-жидектер	6 сағат
Нан-тоқаш өнімдері	12 сағат
Салқындатылған сусындар (емдік мақсатқа қолданылмайтын минералдық сулар)	Т а ң б а л а н у ы н а сәйкес

Дайын ыстық және суық тағамдардың, салаттардың, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдердің сақталу және өткізу мерзімдері

2-кесте

N	Азық-түліктер мен тағамдар	+ 5 температурадан жоғары өткізуге дейінгі сақталу мерзімі
1	Көктер: жасыл салат, ақ желкек, аскөк, кинза Шикі көкөністер (өңделген), пісірілген	6 сағат
2	Суық дәмтатымдар, үлестемеленген	6 сағат
3	Бұқтырылған тықпаланған ет (ірі кесек), пісірілген тіл	6 сағат
4	Пісірілген жұмыртқа	6 сағат
5	Тазаланған, пісірілген асшаяндар; пісірілген лобстерлер, таңқышаян таяқшалары	6 сағат
6	Үлестемелі майонез	6 сағат
7	Банкесі ашылғаннан кейінгі зәйтүндер, консервіленген (маринадталған) көкөністер	6 сағат
8	Жаңа үзілген көкөністерден жасалған салаттар, винегреттер - тұздықталмаған	6 сағат
9	Туралған апельсиндер, лимондар, жуылған, құрғатылған жемістер	12 сағат
10	Қуырылған ет (ірі және майда кесек)	6 сағат
11	Қуырылған құс	6 сағат
12	Пісіріліген құс, құс етінен жасалған орама	6 сағат
13	Қуырылған балық	6 сағат
14	Тұздықтар	6 сағат
15	Буланған күріштен, макароннан картоптардан, көкөністерден жасалған гарнирлер	6 сағат
16	Құймақтар, бүрменандар, сандвичтар, бутербродтар, және басқа да ұннан жасалған өнімдер	6 сағат
17	Бисквиттен, песочный және басқа да қамырдан жасалған салмасы жоқ, жеміс салмасы бар, ақ уыз, кілегей кремдері бар өнімдер	6 сағат
18	Өнеркәсіпте шығарылған стерилденген кілегейлерден алынған көпіртілген кілегейлерден жасалған өнімдер	6 сағат
19	Мусстар, сілікпелер	6 сағат
20	Тоқаш өнімдері, карабидай наны	12 сағат
21	Касалеткаларға үлестемеленген ыстық тағамдар (мұздатылған)	6 сағат

Е с к е р т п е :

1. Кестеде көрсетілмеген тамақтарды дайындаған кезде тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен өткізу мерзімдерін регламенттейтін қолданыстағы санитариялық ережелер мен нормаларды басшылыққа алу қажет.

«Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне

қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
2-қосымша
Нысан

Тоңазытқыш жабдықтарындағы температураны тіркеу журналы

р/с №	Температураны тіркеу күні мен уақыты	Тоңазытқыш/мұздатқыштың орналасқан орны	Температура көрсеткіштері	Ескертпе

«Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
3-қосымша
Нысан

Дератизация, дезинсекция және дезинфекция өткізу журналы

р/с №	Іс-шара (түрі, орны)	өткізу күні мен уақыты	Ауданы мен (немесе) көлемі	Кім тексерді (ұйым мөрі немесе қолы)	Ескертпе
-------	----------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------------------	----------

«Әуе кемелері экипаждарының мүшелерін және авиажолаушыларды борттық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
4-қосымша
Нысан

Тағамдық шикізаттарды және тағам өнімдерін қабылдау картасы

Қабылдау күні:

Кім қабылдады:

Өнім атауы – к.г. партиясы	Жеткізуші	Өнімді жеткізген кездегі температура	Өнім жеткізген автокөліктің санитариялық жағдайы, мұздату элементтерінің болуы	Сертификаттарының, сапа құжаттарының болуы (нөмірі, күні)	Өнімді шығару күні	Сақтау мерзімі	Санитариялық-микробиол. көрсеткіштер	
							Анықталды	Норм

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