



"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелді

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

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

2. Мыналардың:

1) "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 17179 болып тіркелген);

2) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 5 шілдедегі № ҚР ДСМ-78/2020 бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі мен Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің өзгерістер мен толықтырулар енгізілетін кейбір бұйрықтарының тізбесінің 12-тармағының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 20935 тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық

сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы

А. Ғиният

Денсаулық сақтау министрі

"КЕЛІСІЛДІ"

**Қазақстан Республикасының
Еңбек және халықты әлеуметтік
қорғау министрлігі**

"КЕЛІСІЛДІ"

**Қазақстан Республикасы
Индустрия және инфрақұрылымдық
даму министрлігі**

"КЕЛІСІЛДІ"

**Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі**

Қазақстан Республик
Денсаулық сақтау мин
2022 жылғы 17 ақпанд
№ ҚР ДСМ-16 бұйрығ
бекітілген

**"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидалары**

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық қағидалар келесі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды:

1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейіндеуге;

2) сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға;

3) қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын және жабдықтарын (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсету кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде және стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілерінде) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына;

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға;

7) еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, персоналды медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға;

8) шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үшін пайдаланылатын жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын өнімдер және ауыз су;

2) аспаздық бұйым – аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнім қосындысы;

3) аспаздық жартылай фабрикат (жартылай фабрикат) – дайын болуға жеткізбей (аспаздық, басқа) қайта өңдеу (өңдеу) сатысынан бір немесе бірнеше рет аспаздық өңдеуден өткізілген тағам өнімдері немесе тағам өнімдерінің қосындысы;

4) аспаздық өнім – аспаздық жартылай фабрикаттардың, аспаздық өнімдердің, тағамдардың жиынтығы;

5) асхана аспаптары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылымдағы) құралдарға бөлінетін, көп рет және бір рет пайдаланылатын

(көп рет пайдаланылатын және бір рет пайдаланылатын), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасауға арналған құралдар немесе құралдар жиынтығы;

6) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейлерді ультракүлгін сәуленің әсерімен (мысалы бактерицидтік шам, бактерицидтік рецеркулятор, бактерицидтік сәулелегіш-рецеркулятор) микроорганизмдердің (оның ішінде вирустар, бактериялар, зандер, грибоктар, ашытқылар, споралар) өмір сүру қабілетін жоюды қамтамасыз ететін бактерицидтік (микробқа қарсы) әсер ететін тікелей ультракүлгін сәулелермен (ультракүлгін сәулелену) зарарсыздандыруға арналған ашық және жабық типтегі құрылғы;

7) бір рет пайдаланылатын ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, бір рет пайдалануға арналған, қауіпсіздік көрсетімдері бойынша сәйкес келетін, тағам өнімдерімен жанасу үшін пайдалануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, тағам өнімдерін (оның ішінде салқын, ыстық тағамдар, сусындар үшін) дайынау (әзірлеу), қабылдау, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп-орау, құю және сату үшін пайдаланылатын бұйымдар (заттар). Бір рет пайдаланылатын ыдыстарға қаптама (шағын стақандар, тәрелкелер, контейнерлер, касалеткалар (бір рет пайдаланылатын алюминий ыдыс), тұғырықтар және науалар) жатады;

8) дайындаушының техникалық құжаттамасы – дайындаушы бекіткен тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар (ұйым стандарттары, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар, сипаттама, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар), тағам өнімдерінің сәйкестендіру белгілерін, оның ингредиенттік құрамын, қолдану саласын, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштерін, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін, таңбалауға және орап-қаптауға қойылатын талаптарды, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттарын, технологиялық операцияларды қоса алғандағы өндіріс процесстерінің тізбесі мен сипатын және оларды тиісті тамақ өнімдерінің түрлеріне қолдану жүйелілігін, өндірістік бақылау бағдарламасын көрсете отырып тамақ өнімдерінің атауынан тұратын, тамақ өнімдерін немесе импорттық тамақ өнімдерін өндіру оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар;

9) дайындау орны – азық-түлік (тамақ) шикізатын дайындау және жартылай фабрикатты дайындау жүргізілетін үй-жай;

10) дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикат – ең аз қажетті (бір-екі) технологиялық операциялар нәтижесінде тағам немесе аспаздық өнім алынатын аспаздық жартылай фабрикат;

11) дефростер – қатырылған тағам өнімдерін ерітуге (дефростациялау) арналған құрылғы;

12) дұрыс тамақтану – адамның жас ерекшеліктері, аурулар, дене белсенділігі, жұмысбастылығы, қоршаған ортасы туралы деректерді негізге ала отырып, оның теңгерімділігін қамтамасыз ете отырып, адамның энергетикалық құндылықтарға, пайдалы қоректік заттектерге (ағуыздарға, майларға, көміртектерге, дәрумендерге, минералдарға, микроэлементтерге, басқа да пайдалы заттектерге) деген физиологиялық қажеттілігін ескеретін тамақтану;

13) жабдық – машинаның негізгі және (немесе) қосымша функцияларын орындауы үшін, сондай-ақ бірнеше машинаны бірыңғай жүйеге (технологиялық, тоңазытқыш, сауда жабдығы) біріктіру үшін қажетті, өз бетімен пайдаланылатын немесе машинаға орналастырылатын техникалық құрылғы;

14) жаппай қоғамдық іс-шаралар – спорттық, жаппай-спорттық, жаппай мәдени көрмелік іс-шаралар;

15) жұмсақ балмұздақ – фризерде дайындалған және тез мұздататын камерада шынығу процесінен өтпеген сүт өнімі;

16) жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – (тамақ өнімдерін өңдемей) дайындайтын және жылдам дайындайтын қоғамдық тамақтану аспаздық өнімдерін (жылдам жеңіл дайындалатын тағамдар, аспаздық бұйымдар, сусындарды) өткізетін, тұтынушылар өзіне өзі қызмет көрсететін, жабдықтармен (технологиялық, мұздатқыш, қажет болған кезде сауда), автоматты түрде әзірлеуге (дайындауға) және тамақ өнімдерін (автоматтарды) өткізуге арналған автоматтандырылған құрылғылармен (аппараттармен) немесе мұндайсыз жарақталған, тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жай жоқ, оларды тұтыну үшін орын беретін немесе мұндайсыз, бір немесе бірнеше жұмыс орнына есептелген, мынадай түрлері бар стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі:

жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжымайтын (көлік құралын пайдаланусыз);

жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжитын (көлік құралын пайдаланумен);

17) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттардан жеңіл дайындалатын тағамдардың, бұйымдардың, сусындардың шағын ассортиментін өткізетін және

тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындауды қамтамасыз ететін (стационарлық емес, стационарлық) қоғамдық тамақтану объектісі;

18) камбуз – саны бес адамнан аспайтын кеме экипажының тағам дайындауға және қабылдауға арналған үй-жайлары;

19) кают-компания – кемедегі демалуға және тамақ қабылдауға арналған үй-жай (басқарушы құрам (офицерлер) үшін);

20) кейтеринг (кейтерингтік қызмет көрсету) – қоғамдық тамақтану объектілерінің әртүрлі мақсаттағы іс-шараларға көшпелі қызмет көрсетуді ұйымдастыруды және дайын аспаздық өнімдерін бөлшектеп сатуды қоса алғанда және тамақтануды ұйымдастыру бойынша мердігерлік қызметтер көрсететін барлық объектілер мен қызметтерді (оның ішінде қызмет көрсетуші көшпелі персонал жүзеге асыратын тағамдарды әзірлеу және оларды тапсырыс орнына жеткізу, жылыту, қызмет көрсету, үстелді жабдықтау, безендіру, қонақтарға сусындарды құю және беру, ыдыс-аяқтарды, үй-жайларды және аумақты тазарту қызметтерін және де осыған ұқсас қызметтерді) тарта отырып, бөгде ұйымдар және жеке тұлғалар таңдаған орналасқан орны бойынша қоғамдық тамақтану объектілерінен тыс қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша (тұтынушылардың тапсырыстары бойынша) қызметтерді көрсетуден тұратын қоғамдық тамақтану объектісінің қызметі;

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

22) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) – тамақ өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру бойынша объекті, оның ішінде оны тұтынуға арналған орындарды ұсынумен;

23) қоғамдық тамақтану өнімі – аспаздық өнімдердің, нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің және сусындардың жиынтығы;

24) қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге, өткізуге және тұтынуды ұйымдастыруға байланысты кәсіпкерлік қызмет;

25) қорқор – темекінің, сондай-ақ құрамында темекі жапырағы жоқ өнімдердің бықсуынан және (немесе) қызуынан туындайтын аэрозольді, буды немесе түтінді жұту үшін пайдаланылатын және аэрозоль, бу немесе түтін сұйықтығы бар түтік ыдыс арқылы өтетін аспап;

26) меланж жұмыртқалы– жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

27) мүкәммал – тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу) және тұтынушыларға (сатып алушыларға) қызмет көрсету процесіндегі әр түрлі операциялар үшін: тағам өнімінің қаптамасын (ыдысын) ашу, сапасын тексеру, дайындау және

өндіру, сатуға дайындау, өлшеп-орау және жөнелту, сатып алушыларға қызмет көрсету (жайпақ табақтар, арбалар) үшін қолданылатын тағам өнімдерін өндірудің технологиялық процесін және сауда қызметін жүзеге асыруға арналған тамақтану объектісінің заттары, жарнамалық-көрмелік мүлік және мақсатына, пайдаланылу орнына байланысты заттар;

28) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері – жеке қосалқы шаруашылықта азаматтардың немесе бағбаншылықпен, бау-бақша егумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтардың алған тамақ өнімі;

29) өнімділігі аз тамақтану объектісі – отырғызатын орын саны 50 және одан кем тағам дайындау асортименті шектеулі қоғамдық тамақтану объектісі. Осы тамақтану объектілерінде учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік процесті ұйымдастыруға жол беріледі;

30) салқын тағамдар (тіскебасар) – екінші рет жылумен өңделмейтін, тамақ ішу алдында салқындатылған күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі – "+") 10-нан жоғары емес + 14 Цельсий градусқа (бұдан әрі – °C) дейін температурамен берілетін, (4 ± 2) оC дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіскебасарлар, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне тартылған ет салынған, сорпа құйылып ұйытылған тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

31) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын тағам өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да ластанудан қорғауға арналған, тамақ өнімдері өндірісінде қолданылатын персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (бас киім немесе шашқа арналған тор, күртеше шалбарымен немесе халат (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қолғап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын)); ыдыс, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін – су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

32) санитариялық брак – технологиялық операциялар, тасымалдау және (немесе) жинау, өткізу, бұзу барысында бұзылу салдарынан туындаған, тікелей тағайындалуы бойынша тамақ өнімдерін пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкелетін өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгерген тағамдық өнім;

33) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықтарды, мүкәммалды және үй-жайды тазалау, жуу және дезинфекциялау, қажет болған кезде үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

34) сауда жабдығы – тағам өнімдерін өткізу барысында тағам өнімдерін қалап қою, көрсету және сақтау және сатып алушылармен ақшалай есеп айырысуларды жүргізу үшін арналған және пайдаланылатын жабдық: көрме құралы (витрина, мұздатқыш жабдық, сөре, стеллаж), тағам өнімдерін автоматты түрде сатуға арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

35) стационарлық емес тамақтану объектісі – инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылуының (технологиялық біріктірілуінің) болуына немесе болмауына қарамастан жермен берік байланысы жоқ уақытша құрылыс немесе уақытша конструкция, оның ішінде қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортиментін дайындауға және өткізуге арналған үй-жай жиынына сәйкес шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс жасайтын автоматтандырылған құрылғы немесе көлік құралы;

36) стационарлық тамақтану объектісі – жермен берік байланысты және инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылған (технологиялық біріктірілген) ғимарат немесе ғимараттың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай), құрылыс немесе құрылыстың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай);

37) тағам – тамақ өнімі немесе порцияланған және безендірілген, аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген жартылай фабрикаттар мен өнімдер қосындысы;

38) тамақ өнімдерінің ассортименті – қандай да бір белгісі немесе белгілердің жиынтығы бойынша біріктірілген тағам өнімдерінің жиыны;

39) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (қоршаған ауаның температурасы, ылғалдылығы, жарық режимі) және тамақ өнімдеріне тән органолептикалық, физикалық-химиялық қасиеттерінің және қауіпсіздік көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті пайдалану тәртібі (зиянкестердің, жәндіктердің, кеміргіштердің зақымдауынан сақтану шаралары; қаптама бүтіндігін сақтау шаралары);

40) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімі Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) және Кеден одағының техникалық регламенті тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттеріне қойылатын қауіпсіздік талаптарына толығымен сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауында мәлімделген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын

және мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз болып табылатын уақыт мерзімі;

41) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеуді, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмайтын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмайтын жағдайлар;

42) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне Одақтың техникалық регламенттері және Кеден одағының техникалық регламенттерінде өзгеше белгіленбесе, сол тамақ өнімін ғана қамтитын, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдердің, бұлдіру микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың пайда болуының алдын алу мақсатында сақтаудың және тасудың (тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимін қажет ететін тамақ өнімдері;

43) технологиялық жабдық – технологиялық процесті, оның бөлігін немесе технологиялық операцияны іске асыруға арналған техникалық құрылғы (оның ішінде тағам өнімдерін дайындаудың (әзірлеудің) және сатудың технологиялық процестерін автоматтандыруға арналған құрылғылар (тағам өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және сатуға арналған автоматтар (апараттар));

44) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

45) технологиялық процесс – қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау барысында шикізаттардың, компоненттердің, материалдардың физикалық және (немесе) химиялық, және (немесе) құрылымдық-механикалық, және (немесе) микробиологиялық, және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің және сипаттамаларының өзгеруі;

46) толық дайындау орны – жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерін дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

47) тоңазытқыш жабдық – мұздатылған немесе тоңазытылған тағам өнімдерін сақтауға, көрсетуге және сатуға арналған жабдық;

48) тоңазытқыш (тоңазытқыш камера) – тез бұзылатын тағам өнімдерін тоңазытып өңдеуге, қатырылған және мұздатылған тағам өнімдерінің қорын сақтауға арналған қойма түріндегі арнайы үй-жай;

49) ұйымдасқан ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына карамастан тәулік бойы немесе күндіз төрт сағат және одан артық уақыт болатын тұрмыстық, тамақтану, оқыту, тәрбиелеу, медициналық қызмет көрсету, еңбек студияның бірыңғай жағдайларымен біріктірілген ұйымдар (объектілер) контингенті (мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері, балалар үйі, балалар мен

жасөспірімдерге білім беру және тәрбиелеу объектілері, интернат ұйымдары, сауықтыру, санаториялық объектілер, денсаулық сақтау объектілері, оңалту орталықтары, медициналық-әлеуметтік оңалту объектілері: интернат үйлері, оңалту орталықтары, әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары; вахталық ауылдар, өнеркәсіптік объектілер, құрылыс алаңдары);

50) ұннан дайындалған аспаздық өнім – әртүрлі салындысы бар немесе оларсыз, қалыптағы аспаздық өнім (оның ішінде, пирог, бәліштер, пиццалар, чебуректер, тұшпаралар, беляштар, манты, круассандар, құймақша, құймақ, олады ұлттық және шетелдік асхана өнімдері);

51) ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу), жылумен өңдеу, қабылдау, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп орау, сату және тұтынуға, үстелді жабдықтау үшін пайдалануға рұқсат етілген (бұйымдар заттар) және тағамды үстел басында отырып қабылдауға (асхана ыдыстары), шай ішуге (шай ыдыстары) арналған арнайы бұйымдар, заттар, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарын дайындауға арналған бұйымдар (ас үй, камбуз ыдыстары (теңіз ғимараттарында), тағам өнімдерін сақтауға арналған қаптама (ыдыстар, сыйымдылықтар);

52) фуд-корт – қоғамдық ғимараттар мен құрылыстардағы (сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтарындағы және өзге де сауда объектілеріндегі), қонақ үйлердегі, вокзалдардағы, әуежайлардағы, білім беру объектілеріндегі, спорт кешендеріндегі, өзге де ғимараттар мен құрылыстардағы) сауда желілеріне кіретін және кірмейтін жылдам қызмет көрсететін ішкі сауданың көптеген субъектілерінен (қоғамдық тамақтандыру объектілерінен, сауда автоматтарынан) тұратын қазіргі заманғы форматтағы жылдам қызмет көрсететін қоғамдық; әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттардан (тағамдар, аспаздық бұйымдар, тез күрделі емес дайындалған сусындар) дайындалатын және сатылатын тез дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінің әр түрлі ассортиментімен (бұдан әрі – дәстүрлі қызмет көрсету әдісімен үйлестіре отырып, өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейтін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге жұмсалатын ең аз уақыт шығындарын қамтамасыз ететін, өнімді тұтынудың жалпы орындары бар жалпы залды (алаңды) көздейтін, әртүрлі қалқалармен немесе өзге де аймақтарды қалыптастыра отырып, бір рет пайдаланылатын ыдыста немесе тұтыну орамасында ғана, сондай-ақ төлем карточкаларын пайдалана отырып төлемдерді жүзеге асыруға арналған жабдықтың (құрылығының) болуы мүмкін қазіргі заманғы форматта жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған терминдер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінде (бұдан әрі – Кодекс), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР), қолданысы сүт өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттерінде, Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Заңында, Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 12 сәуірдегі "Сауда қызметін реттеу туралы" Заңында (бұдан әрі – Заң), (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11148 болып тіркелген) Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының "Ішкі сауда қағидаларын бекіту туралы" 2015 жылғы 27 наурыздағы № 264 бұйрығында, ГОСТ 30389-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Қоғамдық тамақтану кәсіпорны. Жіктелімі және жалпы талаптар", ГОСТ 31984-2012 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Жалпы талаптар" ГОСТ 31985-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Терминдер мен анықтамалар"- да белгіленген мәндерде пайдаланылады.

2-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейіндеуге қойылатын талаптар

5. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейіндеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 2001 жылғы 16 шілдедегі Заңының 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарына сай айқындалады, Кодекстің 46-бабына, Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, техникалық регламенттерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Құрылысына жер учаскесін таңдау кезінде:

1) мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары, қоқыс үйінділері, қоқыс сақтау орындары, ассенизациялау алаңы, зираттар ретінде пайдаланылған, сондай-ақ органикалық және химиялық сипатта топырағы ластанған;

- 2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;
- 3) күйдіргі ауруы бойынша стационарлық-қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары болып табылатын;
- 4) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағындағы;
- 5) көмір және басқа да шахталардың және разрездер жыныстары үйінділерінің қауіпті аймақтарындағы жер учаскелерінде тамақтану объектілерін орналастыруға жол берілмейді.

7. Құрылысқа жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау және қайта бейіндеу кезінде тамақтану объектілері жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттарға жапсарлас үй-жайларда да, тұрғын ғимараттардың тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ тұрғын және қоғамдық ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарында, жер асты өткелдерінде де осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, тамақтану объектісінің өзінің де, ол салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып орналастырылады.

Тамақтану объектісін орналастыру кезінде адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына факторлардың адамға зиянды әсер етуіне, адамның денсаулығы үшін оның тыныс-тіршілігі (тұру) жағдайларының, тамақтану объектілері орналасқан қоғамдық және әкімшілік ғимараттардағы жұмыс орындарындағы еңбек жағдайларының нашарлауына жол берілмейді.

8. Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін "адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймағын белгілеу жөніндегі санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес тамақтануды ұйымдастыруға зиянды әсер ету және адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына зиянды әсер ету болмаған кезде:

1) өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағындағы тамақтану объектілерін;

2) қуаты аз ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі цехтардың тамақтану объектілерінде: өнімділігі тәулігіне 0,3 тоннаға (бұдан әрі – т) дейін креммен, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін кремсіз, сондай-ақ тамақ өнімдерін еркін айналымға шығармай қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсететін тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өткізу және тұтынуды ұйымдастыру үшін кондитерлік және аспаздық өнімдерді дайындайтын қуаттылығы аз аспаздық өнімдерді (тәулігіне 0,1 тоннаға дейін) өндіру жөніндегі цехтарда орналастыруға жол беріледі.

9. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде өндірістік (қызметтік) және келушілер үшін ғимараттың тұрғын бөлігінен оқшауланған кіру есіктері көзделеді. Тұрғын үй ғимаратының ауласы жағынан азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдауға арналған есіктерді орнатуға жол берілмейді.

Шикізат пен тамақ өнімдерін қабылдау тұрғын ғимараттың бүйірінен (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) көшелер мен автомобиль жолдары жағынан көзделеді.

Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін жұмысы басталғанға дейін тамақтану объектісінің салтанатты кіреберісінен тамақ өнімдерін қабылдауға жол беріледі.

10. Тамақтану объектілерінде:

1) тұрғын үй-жайларды (вахталық әдіс бойынша жұмыс істейтін персоналдың болуына арналған үй-жайларды қоспағанда (күнтізбелік 15 күнге дейін);

2) өндірістік үй-жайлардағы персоналға арналған шешінетін бөлмелерді орналастыруға жол берілмейді.

11. Тамақтану объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау, конструктивтік шешімдері, орналасуы және мөлшері 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын, сондай-ақ келушілердің және қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға қатысатын персоналдың қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымын қамтамасыз ете отырып көзделеді.

12. Стационарлық тамақтану объектілеріне арналған үй-жайлардың жиыны мен аудандары осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға көзделген стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының аудандарына және стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз үлестік аудандарына және осы тараудың талаптарына сәйкес айқындалады.

Стационарлық емес тамақтану объектілері үй-жайларының жиынтығы, құрамы және құрылғысы осы тараудың 15, 16, 17, 18 және 19-тармақтарына және осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауының талаптарына сәйкес айқындалады.

Тамақтану объектілерінде типіне, қуаттылығына (сыйымдылығына), қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне, келушілер контингентіне байланысты үй-жайлардың мынадай топтары көзделеді: келушілерге арналған үй-жайлар және тамақ дайындаумен байланысты үй-жайлар (өндірістік, қойма, әкімшілік-тұрмыстық (қызметтік-тұрмыстық) және техникалық үй-жайлар).

Келушілерге арналған үй-жайлардың құрамында функционалды-жоспарлау шешіміне, типіне, қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне байланысты үй-жайлардың мынадай кіші топтары көзделеді: келушілердің тамақ ішуге арналған үй-жайлары (залдарды (түстену), банкет залдары, жеке кабинеттерді қоса алғанда) және қосымша қызмет көрсету үй-жайларын қоса алғанда, қосалқы үй-жайлар, оның ішінде келушілерге арналған киім ілетін орындар және (немесе) түстену залдарындағы келушілердің сыртқы киімдеріне арналған арнайы орындар (аймақтар), санитариялық тораптар (дәретханалар).

Өзіне-өзі қызмет көрсететін тамақтану объектілерінің тамақтану залдары тамақ алу және қабылдау аймақтарына бөлінеді.

13. Қоғамдық тамақтану өнімдерін сауда бөлімдері (сауда объектілері), аспаздық дүкендер (бөлімдер), тамақтану объектілерінің тапсырыс беру бөлімдері арқылы өткізген жағдайда тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өнімді өлшеп-орау, сақтау және босату үй-жайлары (учаскелер, аймақтар) көзделеді және жабдықталады, жартылай фабрикаттар мен пайдалануға дайын аспаздық және кондитерлік өнімдерді бөлек сақтау және беру үшін жағдайлар жасалады.

14. Тамақтану объектісінде қоғамдық тамақтану өнімдерін уақытша сақтау, босату және өткізу үшін тарату үй-жайы немесе технологиялық, сауда және тоңазытқыш жабдығы бар учаске (функционалды аймақ) көзделеді, оның сыйымдылығы тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды тауар көршілестігі мен сақтау шарттарын сақтай отырып сақтауға мүмкіндік береді.

15. Өндірістік үй-жайлардың жиынтығы және өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

Технологиялық процестердің реттілігі мен ағымдылығын сақтай отырып, жекелеген жұмыс аймақтарын (учаскелерін) бөле отырып, бір үй-жайда орналастыруға және жүргізуге жол беріледі:

1) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерін қоса алғанда, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде:

осы үй-жайды өнімді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін арнайы жабдықпен жарақтау кезінде әртүрлі температуралық-ылғалдылық режимдері бар цехтар;

жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін тамақтандыру объектілерінің ыстық, салқын, дайындау алдындағы цехтары немесе шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріндегі ыстық және салқын цехтар;

2) шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын пайдаланатын, әзірлік деңгейі жоғары жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде орналастырылады.

Цехтың бөлінісі жоқ, жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін тамақтану объектілерінде шикізатты пайдалана отырып жұмыс істеуге жол берілмейді.

Ұйымдастырылған тамақтануға арналған тамақтану пункттері (үй-жайлар) осы Санитариялық қағидалардың 68-тармағының талаптарына сәйкес жабдықтары бар объектілердің әртүрлі түрлерінде жұмыс істейтін тамақтандыруды ұйымдастыру үшін көзделеді.

16. Тамақтану объектілерінде Кодекстің 110-бабы 7-тармағының, (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21776 болып тіркелген) "Темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді, тұтынудың электрондық жүйелерін және оларға арналған сұйықтықтарды тұтыну үшін арнайы бөлінген орындарды жабдықтауға қойылатын талаптарды бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 10 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-246/2020 бұйрығының және сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді, тұтынудың электрондық жүйелерін және оларға арналған сұйықтықтарды тұтыну үшін жабдықталған, арнайы бөлінген орындар көзделеді.

17. Тамақтану объектісінің үй-жайларын ішкі әрлеу улы емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып, зақымдамай жүргізіледі.

Өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда (себезгі, санитариялық тораптарда):

1) қабырғалардың, арақабырғалықтардың, едендердің беттері күн сайын ылғалды жинау жүргізуге мүмкіндік беретін, жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді су өткізбейтін материалдарды пайдалана отырып көзделеді;

2) қабырғалар мен арақабырғалардың беті тиісті технологиялық операция жүзеге асырылатын шектегі деңгейге дейін барлық биіктік бойынша тегіс орындалады;

3) еденнің беті сырғымайтын материалдардан, тегіс, су ағынын қамтамасыз ете отырып, жинауға ыңғайлы болып көзделеді;

4) өндірістік үй-жайлардағы, ылғалды процестері бар үй-жайлардағы технологиялық жабдықтың үстінде төбелер немесе төбелер болмаған кезде төбелердің ішкі беттері мен конструкциялар ластың жиналуын, зеңнің пайда болуын және төбелер немесе осындай беттер мен конструкциялар бөлшектерінің төгілуін болдырмауды, сондай-ақ ылғалдың конденсациясын азайтуға жәрдемдесуді қамтамасыз ете отырып орындалады;

5) терезелер тұтастықты бұзбай, жәндіктерден алынатын жуылатын қорғаныш торларын орнату мүмкіндігімен оларды жууды қамтамасыз ететін конструкциямен пайдаланылады;

6) есіктердің беті тегіс, сіңірмейтін және ылғалды сіңірмейтін, жуылатын материалдардан көзделеді.

Есіктерді өндірістік үй-жайлардан сыртқа қарай ашу көзделеді. Дәретханалардың есіктерін орнату өндірістік және қойма үй-жайларына шықпайтындай етіп жүргізіледі.

Табалдырықтарды орнатуға тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды және пайдаланылған ыдыстарды ауыстыру жолдарында жол берілмейді.

18. Шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану, оның ішінде тез қызмет көрсету объектілерінде ас үй ыдыстарын, мүкәммалды және көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жуу және дезинфекциялау үшін араластырғыштар арқылы салқын және ыстық су келтірілген екі секциялы ваннасы бар бөлек жуу үй-жайлары немесе бөлімшелер (учаскелер) көзделеді.

Өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде (шикізатпен де, жартылай фабрикаттармен де жұмыс істейтін), әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде бір секциялы жуу ваннасын орната отырып, асүй ыдысын, мүкәммалды және көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жууға және дезинфекциялауға арналған бір үй-жайды немесе бөлімшені (учаскені), көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) пайдаланған жағдайда-асүй ыдысын, мүкәммалды бірінші кезекте жууға жол беріледі.

Өнімділігі аз стационарлық емес объектілерде, сондай-ақ сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері бар тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде ас үй ыдыстарын (функционалдық ыдыстарды) және мүкәммалды жууға және дезинфекциялауға арналған учаскені бір секциялы жуу ваннасын орната отырып жабдықтауға жол беріледі, көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) пайдаланған жағдайда-оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

Тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған жағдайда, ас үй ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын мүкәммалды қолданбай, қоғамдық тамақтану өнімдерінің шағын ассортиментін дайындау, әзірлік дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) өнеркәсіптік дайындалған және стационарлық тамақтану объектілерінде өндірілген буып-түйілген дайын тамақ өнімдерін дайындауда пайдалану, сондай-ақ шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын ас құралдарын пайдалану шартымен жуу ванналарын орнатпауға жол беріледі.

Мұндай тамақтану объектілерінде мамандандырылған технологиялық жабдықты өңдеу стационарлық тамақтану объектілерінде қамтамасыз етіледі.

19. Тамақтану объектілерінде қайта пайдалануға болатын асхана, шай және шыны ыдыстарды, подностарды жуу үшін жеке үй-жай немесе бөлімше (учаске), пайдаланылған ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған жабдық орнату, сондай-ақ пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы немесе айқас ағымдарын болдырмайтын олардың ағымдылығын сақтау үшін көлемдік-жоспарлау шешімдерінің бірі ретінде таңдаған жағдайда, асхана ыдыстарын (бөлімшеде, учаскеде) пайдаланған ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған бөлек терезелер құрылғысын пайдалану көзделеді.

Ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде екі секциялы жуу ваннасын орнату көзделеді, асхананы, шай ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын асхана аспаптарын механикалық жуу, дезинфекциялау және (немесе) стерильдеу (стерильдеу әсері бар ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде) оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

20. Ыдыстарды қолмен жууға арналған стационарлық тамақтану объектілерінде асхана ыдыстарына арналған үш секциялы, шыны ыдыстар мен асхана аспаптарына арналған екі секциялы ванналар жабдыкталады.

Ассортименті шектеулі өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде, әзірлігі жоғары жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде шыны ыдысты бірінші кезекте жуатын екі секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

Асхана және асүй ыдыстарын, мүкәммалды жууға арналған жуу ванналары ыдыстың толық батырылуын қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде көзделеді.

21. Тамақтану объектілерін жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау, кеңейту, қайта бейіндеу және жөндеу кезінде осы

Санитариялық қағидалардың 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 және 20-тармағы аралығында алғанда көзделген талаптар сақталады.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға қойылатын талаптар

22. Тамақтану объектілері меншік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына, Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылысы бар орталықтанған салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдықталады.

Салқын және ыстық судың саны қауіпсіз тамақ өнімі өндірісін жүзеге асыру үшін жеткілікті қамтамасыз етіледі.

Тамақтану объектілерінде сарқынды суларды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелері көзделеді.

23. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде орталықтандырылмаған және (немесе) дербес ауыз сумен жабдықтау жүйелерін пайдалануға, ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері орнатылған тасымалданатын ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

Тасымалданатын ауыз суды жеткізу (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22066 болып тіркелген) "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығының талаптарына сәйкес келетін судың қайталама ластануын болдырмайтын таңбаланған тығыз жабылатын ыдыстарда, арнайы осы мақсаттарға арналған изотермиялық цистерналарда көлік құралдарымен жүзеге асырылады.

Тасымалданатын ауыз суды сақтау тікелей күн сәулесінің және атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында қамтамасыз етіледі.

24. Тамақтану объектілерінде Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау

орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларымен белгіленген ауыз суға қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін азық-түлік (тамақ) шикізатымен және буып-түю, ыдыс-аяқ пен жабдықтарды жуу материалдарымен тікелей байланысуға, жеке гигиена қағидаларын сақтауға арналған салқын және ыстық су пайдаланылады.

Тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мұз ауыз суға қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан дайындалады.

25. Өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз су (ыдыстарға құйылған) таңбалануы, оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2017 жылғы 23 маусымдағы № 45 шешімімен бекітілген "Табиғи минералды суды қоса алғанда, буып-түйілген ауыз судың қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентінің (ЕАЭО ТР 044/2017), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 022/2011) талаптарына сәйкес буып-түйілген ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар бар болған кезде ауыз су және өндірістік мақсаттар үшін қолданылады.

Ауыз су мақсаттары үшін өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз суды, буып-түйілген ауыз суды мөлшерлеп құю қондырғыларын (салқындатқыштарды) пайдаланған кезде тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған бір рет пайдалыналатын ыдыстың, сондай-ақ таңбаланған жеке мүкәммалдың (подностардың, контейнерлердің, сыйымдылықтардың) және (немесе) таза және пайдаланылған ыдысқа арналған бөлек таңбаланған құрылғылардың, пайдаланылған бір рет пайдаланылған ыдыстарды жинауға арналған сыйымдылықтардың болуы қамтамасыз етіледі.

Салқындатқыштарды орналастыру күн сәулесінің тікелей түсуіне ұшырамайтын жерлерде қамтамасыз етіледі. Салқындатқышты жуу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес және нұсқаулықта көзделген кезеңділікпен, бірақ жеті күнде кемінде бір рет, қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, кемінде үш айда бір рет жүргізіледі.

26. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда тамақтану объектілерінде су жылытқыштар көзделеді, ыстық ағынды судың болуы және пайдаланылуы қамтамасыз етіледі. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде жуу ванналарына

ыстық су келтірілген ыстық сумен жабдықтаудың резервтік автономды құрылғылары (үздіксіз жұмыс істейтін су жылытқыштар) көзделеді.

27. Ыстық және салқын су персоналдың және келушілердің барлық жуу ванналарына және раковиналарына, қол жууға арналған раковиналарға араластырғыштар орнатылып, жуғаннан кейін қолдардың қайта ластануын болдырмайтын конструкциямен, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдыққа жүргізіледі.

28. Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін, сондай-ақ технологиялық жабдықты, қаптаманы (ыдысты), мүкәммалды және үй-жайларды өңдеу үшін пайдалануға жол берілмейді.

29. Өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларға арналған тамақтану объектілері мынадай шарттарды сақтай отырып, сыртқы суды бұру желілеріне дербес шығарылатын суды бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады:

1) өндірістік сарқынды суларды шығару деңгейі шаруашылық-тұрмыстық сарқынды суларды шығару деңгейінен жоғары жабдықталады;

2) төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісіне іргелес сыртқы суды бұру желілері деңгейінен төмен орналастырмайды.

Тамақтану объектісіне жанасатын сыртқы су бұру желілерінің деңгейінен төмен орналасқан төгу жолдары, жуу ванналары, раковиналары және санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамақтану объектілерінде тек сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келетін және сарқынды суларды қауіпсіз және үздіксіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелерінің қосымша құрылыстары болған жағдайда ғана орналастырылады.

30. Сыртқы суды бұру желілеріне түскенге дейін ғимараттардан тыс, өндірістік ағындылардың шығуларында:

залдардың сыйымдылығы 500 және одан да көп жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін, залдардың сыйымдылығы 200 және одан да көп шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріне арналған май және целлюлоза жинағыштар;

қуаттылығы ауысымына 2 тоннаға дейін қайта өңделетін көкөніс өндіретін тамақтану объектілерінің көкөніс цехтарына арналған құм тұтқыштар орнатылады.

31. Орталықтандырылған суды бұру жүйесі болмаған кезде өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларды бөлек бұра отырып, ішкі суды бұру жүйелерінің

құрылғысы бар дербес (оқшау) суды бұру жүйелері көзделеді. Сарқынды суларды, сұйық тұрмыстық қалдықтарды жинау және жинақтау жергілікті тазарту құрылыстарында немесе жабылатын жерасты су өткізбейтін ыдыстық құрылыстарда (шұңқыр, септик) жүзеге асырылады, оларды тазарту толу шамасына қарай дезинфекцияланады, оларды орналастыру сарқынды суларды қауіпсіз бұруды ескере отырып жүзеге асырылады.

32. Өндірістік жабдық пен жуу ванналары ішкі суды бұру желісіне қабылдау құйғышының жоғарғы жағынан кемінде 20 миллиметр ауа ажырауымен қосылады. Ішкі суды бұру желілері ағындарының барлық қабылдағыштары гидравликалық ысырмалармен (сифондармен) жабдықталады.

33. Тамақтану объектілерінде:

1) қоршаған ортаны сарқынды сулармен ластауға, сарқынды суларды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа ағызуға, сондай-ақ сіңіргіш құдықтар орнатуға;

2) өндірістік, қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камераларының қоршау конструкциялары төбелерінің астына, тоңазытқыш камералары мен олардың тамбурлары арқылы суды бұру желілерін, транзиттік су құбыры магистральдарын төсеуге;

3) санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін және ылғалды үдерістері бар үй-жайларды қойма, өндірістік үй-жайлар мен салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

Суды бұру жүйесінің тіреуіштері өндірістік, жуу және қойма үй-жайларында қораптарда тазалау және ревизия үшін саңылау ұйымдастырмай салынады.

34. Өнімділігі аз тамақтану объектілерін қоспағанда, барлық өндірістік цехтарда жуу, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камераларында еден еңісі бар төгу траптары жабдықталады.

35. Барлық стационарлық тамақтану объектілері санитариялық тораптармен (дәретханалармен) жабдықталады. Тамақтану объектілеріне келушілер мен персонал үшін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін қол жууға арналған раковиналары (қол жуғыштары) бар жеке санитариялық тораптар (дәретханалар) жабдықталады.

Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін келушілер мен персонал үшін өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауланған кіреберісі бар бір санитариялық тораптың (дәретхананың) болуына жол беріледі.

Көп бейінді, көп қабатты стационарлық сауда және тамақтану объектілерінде орналасқан стационарлық тамақтану объектілері үшін келушілердің осы

тамақтану объектілеріне бір деңгейде (қабатта) орналасқан қоғамдық дәретханаларды пайдалануына жол беріледі.

Тамақтану объектілерінде тамақтану объектісінің түрі мен типіне қарамастан, келушілер мен персоналға арналған раковиналар (қол жуғыштар) қолдардың қайта ластануын болдырмайтын құрылғылармен (оның ішінде қабырғалық мөлшерлегіштермен) және жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда көрсеткіштер бойынша), антисептикалық құралдармен өңдеуге, қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдармен жарақтандырылады, олардың тұрақты болуы қамтамасыз етіледі.

Фуд-корттар санитариялық тораптарға (дәретханаларға) тікелей жақын орналасады, сондай-ақ келушілердің жеке гигиенасын сақтау үшін: фуд-кортқа келушілерге қызмет көрсететін ішкі сауда объектілеріне тікелей жақын жерде жуу, дезинфекциялау, антисептикалық құралдармен өңдеу, қолды сүрту және (немесе) кептіру үшін жағдайлар жасалады.

Санитариялық тораптар (дәретханалар) унитаздармен, конструкциялары қолдың қосымша ластануын болдырмайтын қоқыс жинауға арналған ыдыстармен жабдықталады.

36. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады немесе жылумен жабдықтауға, оның ішінде ыстық сумен жабдықтауды қамтамасыз етуге арналған автономды жүйелер мен жабдықтар пайдаланылады.

Қатты отынмен жағатын жылыту пештерін тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан, биіктігі екі қабаттан аспайтын (цоколь қабатын есепке алмағанда) тамақтану объектілерінде орнатуға жол беріледі.

37. Тұрғын ғимараттарда және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде:

1) қатты отынмен пісіретін пештерді (плиталарды), мангалдарды, тандыр пештерін орнатуға жол берілмейді;

2) тағамды газ тәрізді отынмен (табиғи газбен) жұмыс істейтін мангалда, тандырларда, электр технологиялық жабдықты және түтін мен иістерді сіңіретін сүзгі-желдету блогы бар ауа тазарту жүйесін, сондай-ақ түтінмен ластанған ауаның аралас үй-жайларға, қоршаған ортаға енуіне жол бермейтін, олардың жұмысын автоматты басқаратын үй-жайдың желдету жүйесін пайдалана отырып дайындауға жол беріледі.

38. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес

табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді. Бұл жағдайда табиғи жарықтандыру барынша қолданылады.

Үй-жайлардағы, жұмыс орындарындағы жарық деңгейі Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін адамға әсер ететін физикалық факторларға қойылатын гигиеналық нормативтерге сәйкес қамтамасыз етіледі.

39. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шырақтардың түрлері пайдаланылады.

Ылғалдың бөлінуіне байланысты өндірістік үй-жайларда ылғалдан қорғайтын шамдар пайдаланылады.

40. Жарамсыз, құрамында сынабы бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін) шамдарды бөлек үй-жайда немесе арнайы бөлінген орында жинау, сақтау, кейіннен оларды кәдеге жарату үшін жинақталуына қарай шығару қамтамасыз етіледі.

Пайдаланылған құрамында сынабы бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді.

41. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және механикалық желдету және (немесе) ауа баптау жүйелері көзделеді, олардың саны және (немесе) қуаты, конструкциясы мен орындалуы тамақ өнімін дайындау, сақтау және өткізу кезінде оның ластануын болғызбауды қамтамасыз етеді, сондай-ақ оларды тазалау немесе ауыстыру кезінде оларға қолжетімділікті қамтамасыз етеді.

Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың жол берілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуы "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Жұмыс аймағының ауасындағы жекелеген зиянды заттардың шекті рұқсат етілген шоғырлануы мен қауіптілік сыныбы "Өндірістік орта факторларының зияндылығы мен қауіптілігі, еңбек процесінің ауырлығы мен қауырттылығы көрсеткіштері бойынша еңбек жағдайларын бағалаудың гигиеналық

өлшемшарттары және сыныптамасы" әдістемелік ұсынымдарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті төрағасының 2020 жылғы 31 желтоқсандағы № 24 бұйрығына сәйкес айқындалады және көзделеді.

42. Желдету және ауаны баптау жүйелерінің өнімділігі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаның есептік температурасын және ауа алмасу жиілігін ескере отырып белгіленеді.

43. Желдету жүйелерін жабдықтау жөніндегі тамақтану объектілерінде мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталады:

1) бөлек желдету жүйелерінің құрылғысы: тұрғын үй ғимараты мен өзге де мақсаттағы ғимараттардың желдету жүйесі бар немесе шудан қорғау жөніндегі іс-шараларды орындай отырып, оларға жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің ішке сору-сыртқа тарату желдеткіші;

2) негізінен табиғи іске қосылатын тұрмыстық үй-жайларда сыртқа тарату желдеткішінің автономды жүйелерін орнату;

3) ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық пен жуу ванналарының үстіндегі жергілікті сору жүйелерінің жабдығы;

4) жергілікті сору жүйелерінен, егер оның шығыңқы жеріне дейінгі қашықтық 10 м кем болса, ғимараттың неғұрлым жоғары бөлігінің төбесінен кемінде 2 метр (бұдан әрі – м) биіктікте шығарындыларды жүзеге асыру.

Бір сору жүйесіне:

ыстық цехтардың жергілікті желдету сорғылары және ыстық, салқын, дайындауға дейінгі цехтардың, жуу, өндірістік үй-жайлардың жалпы алмасу желдеткіштерін;

санитариялық тораптардың (дәретханалардың), темекі тартатын және себезгі бөлмелерінің сору желдеткіші жүйелерін біріктіруге рұқсат етіледі.

44. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің ластану қаупін болдырмайтын салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету және ауа баптау жүйелерінің жарамды жай-күйі қамтамасыз етіледі.

4-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстары мен жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

45. Тамақтану объектілерін пайдалану (қызмет) Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидалар сақталған кезде жүзеге асырылады.

46. Тамақтану объектілерінде олардың типіне, қуатына, мамандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингенттерінің ерекшелігіне қарай дайындаушы дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесін, қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға арналған техникалық құжаттаманы әзірлейді және бекітеді. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары тамақтану объектісінің техникалық құжаттамасында көрсетілген олардың атауларына сәйкес мәзірде көрсетіледі.

47. Тамақтану объектілерінде барлық үй-жайларды пайдалану осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы нормалары ескеріле отырып айқындалатын тамақтану залдарының функционалдық мақсатына, есептік сыйымдылығына, сондай-ақ дайындалатын және өткізілетін қоғамдық тамақтану өнімдерінің бекітілген ассортименттік тізбесіне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Отыратын орындардың саны, тамақтану объектілерінің қуаты тамақтану объектісінің жобалық сыйымдылығынан және қуатынан аспауға тиіс.

48. Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және оның жұмысы технологиялық процестердің бірізділігі мен ағымдылығын, шикі және пайдалануға дайын тамақ өнімдерінің жанасу мүмкіндігін болдырмай, қызмет көрсетуге, жууға, дезинфекциялауға және жөндеуге арналған жабдыққа еркін қол жеткізу мүмкіндігін сақтай отырып қамтамасыз етіледі.

Азық-түлік (тамақ) шикізаты және тұтынуға дайын тамақ өнімдері үшін тамақтану объектілерінің бөлек технологиялық және тоңазытқыш жабдығы, өндірістік үстелдер, әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланған бөлшектеу мүкәммалы, көп айналымды қаптама және ас үй ыдысы пайдаланылады.

Шикі және жылумен өңдеуден өткен тамақ өнімдерін ұсақтау үшін, сондай-ақ шикі жартылай фабрикаттар мен жоғары дәрежелі аспаздық жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық жабдық, ал әмбебап машиналарда ауыстырылатын механизмдер көзделеді және пайдаланылады.

49. Тамақ өнімдерімен жанасатын технологиялық, тоңазытқыш, сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс, қаптама (ыдыс), жуу ванналары, тұғырықтар, тауар қойғыштар, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады, олардың жұмыс беттері оларды тазартуды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз етеді. Алюминий және дюралюминий ыдыстары тағамды дайындау және қысқа мерзімді сақтау үшін қолданылады.

Мыналарға:

1) жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға;

2) теңіз құрылыстарының тамақтану объектілерінде эмалданған ыдысты камбуздық және асханалық ыдыс ретінде пайдалануға;

3) бір рет пайдаланылатын ыдыс-аяқ пен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптарын қайта пайдалануға жол берілмейді.

50. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 010/2011) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы және тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттары және конструкциялық және пайдалану сипаттамалары қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ететін олардың қауіпсіздігін растайтын (сертификаттар, одақтың сәйкестігі туралы декларациялар) құжаттар бар жабдық (оның ішінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (дайындауға) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындар дайындау жөніндегі аппараттар) пайдаланылады.

Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін автоматтарды (аппараттарды), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттарды түскі ас залында орнату осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес бір отыратын орынға арналған алаң нормасы сақталған жағдайда қамтамасыз етіледі.

Жабдықты пайдалану, тазалау, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттар айына кемінде екі рет қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өңделеді және ластануына қарай бір рет қолданылатын ыдысты пайдалана отырып пайдаланылады.

51. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақты дайындауға арналған цехтарда (үй-жайларда, бөлімшелерде, учаскелерде), крем дайындау және торттар мен пирожныйларды өңдеу жөніндегі кондитерлік цехтарда және (немесе) тағамдарды порциялау, буып-түю және дайын тағамдар жиынтығын қалыптастыру цехтарында және (немесе) учаскелерінде, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша өндірістік цехтар мен келушілерге арналған үй-жайларда (тамақтану залдарында) жабдықтың үй-жайлары мен жұмыс беттеріндегі ауаны зарарсыздандыру үшін бактерицидті сәулелегіштер

(стационарлық және (немесе) жылжымалы, ашық және (немесе) жабық бактерицидті сәулелегіштерді орнату орны, өңдеу, пайдалану режимі мен қағидалары, жұмыс уақытын есепке алу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қамтамасыз етіледі.

52. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде пайдаланылатын цехішілік жабдық, мүкәммал, ыдыс, цехішілік көп айналымды қаптама (ыдыс) әріптік және (немесе) түстік таңбалау (кодтау) пайдаланыла отырып таңбаланады, технологиялық процесс кезеңдерінде олардың мақсатына сәйкес қолданылады.

53. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, өткізу (босату) және тамақ өнімдерін тұтыну орындарында қызмет көрсету процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін белгілі бір мүкәммал пайдаланылады.

Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк шөп, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін әріптік және (немесе) түр-түске бөліп таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеу тақтайлары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланылады.

Бөлшектеу мүкәммалын сақтау бөлек, тиісті өндірістік үй-жайларда (бөлімдерде, учаскелерде, аймақтарда), арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде қамтамасыз етіледі. Олардың жұмыс беттерінің бір-бірімен жанасуына жол берілмейді.

54. Бөлшектеу тақтайлары, етті және қажет болған жағдайда балықты шабуға арналған дiңгектер беті тегіс, жарықсыз (ағаштан жасалған бұйымдарды пайдалану кезінде – қатты жыныстардан) пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш дiңгектер (етті, балықты кесу үшін пайдаланған жағдайда) пышақпен тазаланады және ас тұзы себіледі, бүлінген, ақау болған жағдайда арамен кесіледі.

55. Жабдықты тазалау, жуу оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңделеді, ыстық сумен жуылады.

Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы, ыдыс-аяқ, Цех ішіндегі көліктік қаптама (ыдыс) механикалық тазартуға, жуу құралдары бар ыстық сумен жууға, ыстық ағынды сумен шаюға жатады.

56. Тоңазыту камералары, тоңазыту жабдығы ластануына, қар мен мұздың (мұздақтың) түзілуіне және қатаюына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты тамақ өнімдерінің жаппай түсуіне дайындау кезеңінде, зең

анықталған кезде және сақтаудағы тамақ өнімдері көгерген кезде тазартылуы, жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.

57. Тамақтану объектісі тамақтану объектісінің қажеттілігін ескере отырып, ластанған немесе жарамсыз болып қалған жағдайда оны ауыстыру мүмкіндігімен бір мезгілде пайдаланылатын ыдыс санымен асхана, шай, шыны ыдыспен және асхана аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

58. Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыстарын, асхана аспаптарын, подностарды, ас үй ыдыстарын, мүкәммалды және көп айналымды көліктік қаптамасын (ыдысын) жуу процесі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машиналарда барлық ыдыстарды, асхана аспаптарын, подностарды, мүкәммалды және көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу және дезинфекциялау оларды дезинфекциялауды қамтамасыз ететін өңдеу режимдерін және пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес ең жоғары температуралық режимдерді пайдалана отырып, қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жуу, дезинфекциялау немесе жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машина болмаған кезде ыдыс-аяқтарды, асхана аспаптарын, подностарды жуу барлық ыдыстарды, асхана аспаптары мен подностарды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес дезинфекциялау құралдарымен өңдеп, қолмен жүргізіледі.

Таратуға асхана, шай және шыны ыдыстар, асхана аспаптары мен науалар таза және кептірілген күйінде беріледі.

Өзіне-өзі қызмет көрсету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісіндегі асхана аспаптары арнайы кассеталарда тұтқаларын жоғары қаратып қойылады, оларды науаларда бос күйінде сақтауға жол берілмейді.

59. Қоғамдық тамақтану өнімдерін тасымалдауға арналған таза ас үй ыдыстарын, мүкәммалды, көп айналымды қаптамаларды (ыдыстарды) сақтау асханалық, шайлық, шыны ыдыстардан және асхана аспаптарынан бөлек, шкафтарда немесе стеллаждарда жүргізіледі.

60. Ыдыс жуғыш машина істен шыққан кезде, ыдыстарды қолмен жуу және дезинфекциялау процестерін сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде бір рет пайдаланылатын асхана ыдыстары мен аспаптары қолданылады немесе тамақтану объектісі жұмыс істемейді.

61. Ыдыс жууға арналған мүкәммал (щеткалар, шүберек) жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдары қосылып ыстық суға малынады, ағынды судың астында жуылады және кептіріледі. Зеңі мен көрінетін ластануы бар, сондай-ақ

өңделуі мүмкін емес кеуекті материалдан жасалған ыдыс жууға арналған мүкәммал пайдаланылмайды.

62. Барлық үй-жайлар, ғимараттар мен құрылыстар, жарық беру аспаптары, терезелер мен ойықтардың әйнектелген беттері, тамақтану объектісінің жабдығы, мүкәммалы, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық үй-жайлардың төбелері, қабырғалары мен едендері ақауларсыз және зең саңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз ұсталады.

Тамақтану объектісінде пайдаланылатын үй-жайларды ағымдағы, күрделі жинау, санитариялық күн, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, технологиялық, Тоңазытқыш, сауда жабдықтарын, мүкәммалды, ыдыстарды тазалау, жуу және дезинфекциялау тәсілдерін, жүргізу кезенділігін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету және өмір сүру ортасы факторларының зиянды әсерін болдырмау үшін дайындаушы белгілейді.

Өндірістік үй-жайларда ылғалды жинау күн сайын осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

63. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын жинауды тікелей өзінің жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы бекітілген адамдар жүзеге асырады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және тамақ өнімдерімен жанасатын жабдықты, мүкәммалды және ыдысты өңдейтін техникалық персоналға бекітіліп беріледі. Жинау жеке гигиена қағидаларын сақтай отырып, жинауға арналған тиісті арнайы киімді, қолды жеке қорғаныш құралдарын (қолғаптарды) пайдалана отырып жүргізіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім бөлінеді, мақсаты бойынша пайдаланылады.

64. Жиһазды, жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, көп айналымды ораманы (ыдысты), тамақтану объектісінің үй-жайларын, көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын ыдыстарды тазалау, жуу, дезинфекциялау үшін қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің бірыңғай тізіліміне енгізілген тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады.

Құралдар таңбалау, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар

(Одақты мемлекеттік тіркеу туралы куәлік) бар болған кезде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады.

Құралдарды сақтау тамақ өнімдерінен оқшау, дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, дайындаушының қаптамасында тығыз жабылған арнайы бөлінген орындарда жүзеге асырылады. Олардың тамақ өнімдеріне түсуіне жол берілмейді.

Дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық құралдарды қолдану кезінде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда әрбір нақты пайдаланылатын құрал үшін жазылған сақтық шаралары мен кездейсоқ улану кезінде алғашқы көмек көрсету жөніндегі шараларды сақтау қамтамасыз етіледі.

65. Тамақтану объектілерінде:

1) Өндірістік үй-жайлар мен жабдықтарды ағымдағы жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ету үшін қажетті жуу және дезинфекциялау құралдарын қоспағанда, қоғамдық тамақтану өнімдерін, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын дайындау кезінде пайдаланылмайтын кез келген заттар мен материалдарды өндірістік үй-жайларда және тоназытқыштарда сақтауға;

2) өндірістік үй-жайларда қосалқы бөлшектерді, жабдықтың ұсақ бөлшектерін және бөгде заттарды сақтауға;

3) оны қоршау шартымен тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесі кезінде жабдықты жөндеуді қоспағанда, бір мезгілде оларда қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындай отырып, өндірістік үй-жайларды жөндеуге;

7) бөгде адамдардың өндірістік және қойма үй-жайларында болуына;

5) жеке тұлғалардың тұруына;

6) сынатын заттарды, жеке заттарды, персоналдың арнайы киімі мен аяқ киімін және бөлме өсімдіктерін өндірістік үй-жайларда сақтауға;

7) өндіріс қалдықтарын өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

66. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін кез келген тәсілмен таңбаланған жеке жинау мүкәммалы бөлінеді. Жинау мүкәммалы таза түрде, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында (орындарда, үй-жайларда) санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмесінде арнайы шкафта немесе өзге үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген жерде сақталады.

Жинау аяқталғаннан кейін, ауысымның, жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалы жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып өңделеді.

67. Тамақтану объектілерінде үй-жайларға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіруін болдырмау жөніндегі, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін тамақ өнімдері зиянкестерінің ықтимал тіршілік ету (көбею) орындарын, оның зиянкестерімен ластануын болғызбайтын зиянкестермен (жәндіктер мен кеміргіштермен) ластанудан және бүлінуден қорғау жөніндегі шараларды жүргізу қамтамасыз етіледі.

Барлық ашылатын ойықтар жылдың жылы мезгілінде жәндіктердің кіруінен алынатын, жуылатын қорғаныш торларымен жабдықталады.

Объектілерде дезинсекция және дератизация жөніндегі іс-шаралар нормалау құжаттарына сәйкес субъект (дайындаушы) белгілейтін еселікпен жүргізіледі.

Тамақтану объектілерінде:

1) жәндіктер мен кеміргіштердің болуына, сондай-ақ синантропты құстар мен жануарларды ұстауға;

2) дезинсекция және дератизация жөніндегі іс-шараларды жүргізу кезінде өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін сақтауға және дайындауға;

3) уытты химиялық заттар болып табылатын дезинсекция және дератизация құралдарын қолдана отырып, бүрку және шашырау тәсілдерімен дезинсекция және дератизация жүргізу кезінде келушілер мен персоналдың (осындай жұмыстарды жүргізумен айналысатын персоналды қоспағанда) болуына жол берілмейді.

1-параграф. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін, құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

68. Жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету үшін құрылыс алаңдарында стационарлық (асханалық) немесе стационарлық емес тамақтану объектілері (оның ішінде жылжымалы көлік құралдары – вагон-асхана), ұйымдастырылған тамақ ішуге арналған тамақтану пункттері (үй-жай), сондай-ақ осы Санитариялық қағидалардың 5-тарауының талаптары сақталған жағдайда, тек стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалған қоғамдық тамақтану өнімдерін (тағамдарды, аспаздық бұйымдарды) ұсына отырып, кейтерингтік қызмет көрсету (кейтеринг) арқылы жұмыс істейтіндерді тамақтандыруды ұйымдастыру көзделеді.

Әр түрлі объектілер қызметкерлерінің ұйымдасқан түрде тамақтануы үшін тамақтану пункттері тағамдарды жылытуға арналған технологиялық жабдықпен, Тоңазытқыш жабдығымен, асхана ыдыстарын жууға арналған жуу ваннасы бар асхана ыдыстарын жууға және сақтауға арналған учаскемен (көп рет

пайдаланылатын ыдыстарды пайдаланған кезде) және араластырғыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген қол жууға арналған раковинамен (қол жуғышпен), жууға, тері антисептиктерімен дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда, көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын енгізу кезеңіне), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен жарақталады.

69. Жер асты қазбаларындағы тамақтану пункттері ауаның таза ағысында орналасқан орындарға орналастырылады.

70. Жер асты қазбаларындағы жылжымалы тамақтану пункті:

қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен; гигиеналық жабыны бар тамақ ішуге арналған үстелдермен;

дайындалған тағамдары бар буып-түюге (термостарға, контейнерлерге, ыдыстарға) арналған тұғырлармен жабдықталады;

пунктің ауданы әрбір тамақтанушыға 0,7 м² есебінен қабылданады.

71. Жер асты қазбаларының тамақтану пункттерінен қайтарылған ыдыстар мен мүкәммалды жуу және дезинфекциялау осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жерүсті стационарлық тамақтану объектісінде жүзеге асырылады.

2-параграф. Мұнай өндіру өнеркәсібі объектілеріне қызмет көрсететін және олар үшін дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін (мұнай операцияларын жүзеге асыратын объектілер мен құрылыстарды, сондай-ақ мұнай операцияларымен байланысты өзге де теңіз құрылыстарын) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

72. Мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында ашық палубаға шықпайтын тамақ ішуге арналған үй-жайлар-кают-компания, асхана көзделеді және жабдықталады.

73. Теңіз құрылыстарының тамақтану объектісінің ас блогы үй-жайларының құрамы мен алаңы экипаждың санымен, вахтаның ұзақтығымен, мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстары орналасқан ауданымен, тамақ өнімдері қорларын толтыру кезеңділігімен айқындалады.

74. Камбуз, кают-компания, асхана бір блокта орналасқан. Көрсетілген үй-жайларды әртүрлі палубаларда орналастыру кезінде олар дайын тамақ беруге арналған лифтілермен жабдықталады.

75. Кают-компаниялар камбуздан және асханалардан алыс орналасқан кезде тағамдарды жылытуға арналған технологиялық жабдықпен, тоңазытқыш жабдығымен, қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен, пайдаланылған және таза ыдысқа арналған үстелдермен, осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жабдықталған асхана ыдыстарын жууға және сақтауға арналған учаскемен жарақталған буфет көзделеді.

76. Мұнай операцияларымен байланысты теңіз құрылыстарында тамақ өнімдерін тиеу шаңданатын, жағымсыз иісі бар және қауіпті жүктерді тиеумен бір мезгілде жүргізілмейді.

77. Ас блогында жұмыс істемейтін және медициналық тексеруден өтпеген (экипаж арасынан) бөгде адамдар камбуз персоналына көмек ретінде тамақ өнімдерін дайындаумен, оның ішінде көкөністерді, балықты тазалау, сондай-ақ ыдыс жуу және тамақ тарату үшін байланысты жұмыстарға жіберілмейді.

5-тарау. Тамақ өнімдерін (оның ішінде қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсетуді жүргізу кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде, ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде және жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтандыру объектілерінде) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына қойылатын талаптар

78. Тамақ өнімдерін өндіру (оның ішінде шикізатты қабылдау, сақтау, қайта өңдеу (өңдеу), өндіру (дайындау), өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату шарттары, тамақтану объектілерінде жаңа технологияларды енгізу КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

79. Тұрғын үй ғимараттарына және өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, жанастыра-жапсарлас салынған тұрғын үй ғимараттарында орналасқан тамақтану объектілеріне шуы жоғары болатын тамақ өнімдерін сағат 22-ден таңғы 9-ға дейін әкелу және қабылдау жүргізілмейді.

Тамақтану объектілері Кодекстің 113-бабында белгіленген тыныштық режимін, тұрғын үй ғимараттарының үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында шудың жол берілетін деңгейін сақтауды қамтамасыз етеді.

80. Тамақтану объектісінің қуатына қарамастан, шикізатты қабылдау, сақтау, қайта өңдеу (өңдеу), өндіру (дайындау), өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу процестері оны ластанудан және бүлінуден, тамақ өніміне бөгде заттар мен заттардың (оның ішінде металл, ағаш заттар, пластик, шыны) түсуінен сақтайтын жағдайларда жүргізіледі.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін (химиялық, биологиялық және физикалық) қамтамасыз ететін, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымдылығы қамтамасыз етіледі.

81. Қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде қадағалануын

қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен сүйемелденеді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада дайындау уақыты мен күні, сақтау шарттары (температура, қажет болған жағдайда ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

82. Тамақтану объектілерінде қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде:

1) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көздерін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

2) сынап термометрлерін пайдалануға;

3) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);

қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, өнімнің қауіпсіздігін растайтын, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (занда осындай бірдейлендіру көзделетін ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, ширек ұшалардағы етке, жануарларды сою өнімдеріне арналған таңба);

тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған қаптамадағы;

өнеркәсіпте емес (үйде) дайындалған, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған тамақ өнімі болып табылатын;

жәндіктердің, кеміргіштердің болу іздері бар, сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштер тікелей анықталған;

құрамында қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;

Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шараларды енгізген тамақ өнімі болып табылатын;

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен

уланулардың, оның ішінде оны адам денсаулығы мен өмір сүру ортасы үшін қауіпті деп тану кезінде пайда болу және таралу қатерін тудыратын;

тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге;

4) тізбесі КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің 8-бабында айқындалған азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ компоненттерінің, тамақ қоспаларының жекелеген түрлерін, тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерін және ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде мамандандырылған тамақ өнімдерін (оның ішінде ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған балалар тағамын) өндіру (дайындау) кезінде нормалау құжаттарын қабылдауға, пайдалануға, өндіруге (дайындауға) және өткізуге;

5) мынадай тамақ өнімдерін:

ластанған және (немесе) қабығы зақымдалған жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды;

суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын және олардан тағам дайындау;

жануарлардың өнімсіз түрлерінің өнімдері (оның ішінде яса, субөнімдер);

ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі бойынша қолайсыз, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдерін;

пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені;

өнеркәсіптік емес (үйде дайындалған) дайындалған герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін, сондай-ақ банкалардың герметикалығы бұзылған консервілерін, бомбаждау, "хлопуши", тот басқан, пішіні бұзылған банкаларды;

түрлі қоспалармен ластанған немесе нан қорларының зиянкестерімен залалданған жарманы, ұнды, кептірілген жемістерді қабылдауға және пайдалануға;

б) мынадай тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға):

ет кесінділерінен, шошқа бактарынан, диафрагмадан, қаннан, бас жұмсағынан рулеткалардан жасалған тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға;

компоненттерді араластырғаннан кейін екінші рет термиялық аспаздық өңдеусіз флотский (тартылған етпен) макарон дайындауға;

пастерленбеген жаңа піскен жұмыртқа меланжынан омлет дайындауға;

сүзбе жасауға;

герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге;

кептірілген және кептірілген балықты дайындауға;

құрғақ саңырауқұлақтар жасауға;

жануарлардың өнімсіз түрлерінен тағамдар дайындауға;

7) санитариялық браққа жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға және өткізуге жол берілмейді. Мұндай өнімді кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды;

8) бояғыштардың, хош иістендіргіштердің тағамдық қоспаларын осындай өнімді дайындаушының қаптамасынан өзге қаптамаға (ыдысқа) құюға;

9) тоңазыту камераларының, салқындату жабдығының салқындату сыйымдылықтарының, тамақ өнімдері бар қаптамалардың ішкі беттерінде қар мен мұздың (қыраулардың пайда болуына) қатып қалуына;

10) өндірістік үй-жайларда өңделмеген жұмыртқаларды сақтауға;

11) тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, тамақ өнімдерін өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бірге сақтауға;

12) тамақ өнімдерін су құбыры және кәріз құбырларына, жылумен жабдықтау аспаптарына жақын жерде сақтауға;

13) тамақ өнімдерін көліктік қаптамаға буып-түйілмеген тікелей еденге үйіп жинауға және сақтауға жол берілмейді.

83. Тамақ өнімдерін өлшеп орау, тасымалдау, оның ішінде тұтынушыларға жеткізу кезінде сақтау және өткізу тамақ өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттердің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес азық-түлік (тамақ) шикізатының, тұтынуға дайын тамақ өнімдері бар жартылай фабрикаттардың бөлек өлшеп оралуын, тасымалдауды, сақтауды қамтамасыз ете отырып, тамақ өнімдерінің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, сақтау (тасымалдау) шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған кезде тауар көршілестігін сақтай отырып жүзеге асырылады.

Азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды дайын тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға, бұл ретте сақтаудың және тасымалдаудың температуралық-ылғалдылық жағдайларын сақтай отырып, тұмшаланған қаптамасы бар болған жағдайда жол беріледі.

Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде тамақ өнімдері атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғалады.

84. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін ішкі беті тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен қорғауды қамтамасыз ететін жуылатын және уытты емес материалдардан жасалған көлік құралдары және (немесе) жүк бөлімшелері бар контейнерлер пайдаланылады.

85. Сақтаудың регламенттелген температурасы бар тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстап тұру мүмкіндігін қамтамасыз ететін жабдықпен және температуралық-ылғалдылық режимдерінің бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады.

86. Көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді бір мезгілде әртүрлі тамақ өнімдерін не тамақ өнімдерін және тағамдық емес жүктерді тасымалдау үшін пайдаланған кезде олардың жанасуын, ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

87. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарының жүк бөлімшелері мен контейнерлер таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жай-күйді қамтамасыз ету үшін объект белгілеген кезеңділікпен тазартылады, жуылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

88. Тамақ өнімдері дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цех ішіндегі қаптамаға (ыдысқа) салынады. Тамақ өнімдерін өндірушінің қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, өндірістік үй-жайларда көліктік қаптамада (ыдыста) сақтауға жол берілмейді.

89. Тамақ өнімдері түрлері бойынша бөлек сақталады. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі ет, жаңа піскен нан және нан-тоқаш өнімдері, тамақ қоспалары (дәмдеуіштер), хош иістендіргіштер, балық, балық өнімдері, ысталған, жартылай ысталған, пісірілген-ысталған ет өнімдері) бөгде иістерді қабылдайтын, сіңіретін тамақ өнімдерінен (мысалы, сары май, ірімшік, сүзбе, жұмыртқа, шай, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

90. Қойма және өндірістік үй-жайлар ұйымдастырылған ұжымдарда тамақтануды ұйымдастыру кезінде тоңазыту жабдығынан және тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту камераларынан басқа тамақтану объектісінің қуаты мен типіне байланысты тоңазытқыш жабдығымен жабдықталады.

Тамақтану объектісіндегі тоңазыту жабдығының, тоңазыту камераларының саны мен көлемі қабылданатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың және тұтынуға дайын тамақ өнімдерінің көлеміне, түрлеріне,

оларды бөлек сақтау, тауарлық көршілестікті сақтау, осындай өнімді дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін сақтау шартымен сәйкес қамтамасыз етіледі.

91. Азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды және дайын тамақ өнімдерін (жекелеген сөрелерде, стеллаждарда) бір тоңазытқыш жабдықта бірге сақтаған жағдайда өнімнің тауарлық көршілестігін, сақтаудың температуралық режимдерін және осындай өнімді дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, жабық қаптамада (контейнерлерде, гастрономиялық ыдыстарда) болуы қамтамасыз етіледі. Бұл ретте дайын тамақ өнімдерін сақтау жоғарғы сөрелерде, салқындатылған етте, құс етінде, балықта, еттен, құс етінен, балықтан, көкөністерден жасалған жартылай фабрикаттарда - төменгі сөрелерде жүзеге асырылады.

92. Температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін, сусымалы өнімдерді, жеміс-көкөніс өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары, көкөністер мен жемістерге арналған қоймалар, өндірістік үй-жайлар температураны, ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеуге арналған (тамақ өнімдерін сақтау шарттарына сәйкес), көрінетін жерде белгіленген, есіктер мен буландырғыштардан алыс бақылау-өлшеу құралдарымен жарақталады. Тоңазытқыш жабдығы, тоңазытқыш камералары термометрлермен немесе тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жарақталады.

Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркей отырып, тоңазытқыш жабдықтарында, тоңазытқыш камераларында және қойма үй-жайларында тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күн сайын бақылау жүргізіледі.

Қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдықталады. Тоңазыту камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, салқындатылған және мұздатылған етті (ұшаларда, жартылай ұшаларда, ширек ұшаларда) сақтау үшін қалайыланған ілмектері бар немесе тот баспайтын болаттан, тамақ өнімдерімен жанасатын материалдардан жасалған аспалы арқалықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, тұғырықтарда, тауар қойғыштарда көзделеді.

93. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары сақтау шарттары мен режимдері (оның ішінде температуралық-ылғалдылық, жарық режимдері,

тауарлық көршілестік) және тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін қойылатын қоймаға қойылатын талаптар сақтала отырып ұсталады.

94. Тамақтану объектілерінде азық-түлік (тамақ) шикізатын және пайдалануға дайын тамақ өнімдерін сақтау мынадай жағдайларда көзделеді:

1) тоңазытылған және мұздатылған ет (ұшаларда, жартылай ұшаларда, ширек ұшаларда) ұшалардың өзара, үй-жайдың қабырғаларымен және еденімен жанасуын қоспағанда, ілгектерге ілінген күйде. Блоктардағы ет көліктік қаптамадағы стеллаждарда, тұғырықтарда және контейнерлерде қатарлап сақталады. Ет жартылай фабрикаттары, субөнімдер, мұздатылған және салқындатылған құс дайындаушының қаптамасында сақталады;

2) салқындатылған балық дайындаушының қаптамасында сақталады;

3) қаймақ, сүзбе қақпағы бар қаптамада (ыдыста) болады. Үлестіру мүкаммалын сүзбе және қаймақ салынған қаптамада (ыдыста) сақтауға болмайды;

4) дайындаушының қаптамасындағы сары май немесе тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамадағы брусками, дайындаушының қаптамасындағы ерітілген май;

5) тұтыну қаптамасындағы, көліктік қаптамасыз, таза стеллаждардағы ірі және ұсақ ірімшіктер;

6) дайындаушының тұтыну қаптамасындағы дайын ет өнімі;

7) температурасы 0С -тан +20оС-қа дейінгі және салыстырмалы ылғалдылығы 85-88 пайыз (бұдан әрі – %) үй-жайлардағы тауар қойғыштардағы қораптардағы жұмыртқа: диеталық жұмыртқа 7 тәуліктен аспайды, асханалық жұмыртқа 8-ден 25 тәулікке дейін. Пайдалану мерзімі ұзақ (екі аптадан артық) жұмыртқа тоңазытқышта минус 2 оС (бұдан әрі – "-") 0 оС дейінгі температурада сақталады, жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж-6 оС жоғары емес температурада сақталады;

8) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз көліктік қаптамада тауар қойғыштарда қатарлап сақталады;

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

10) тұтыну қаптамасы жоқ қара бидай және бидай наны сөрелерде, шкафтарда бөлек сақталады. Нанды сақтауға арналған шкафтар, стеллаждар аптасына бір рет жуу құралдарымен және сірке қышқылының 1% ерітіндісімен немесе тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған дезинфекциялау құралдарымен өңделеді;

11) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін, астық қорларының зиянкестерімен залалданбаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% - дан аспайтын үй-жайларда, стеллаждарда жүргізіледі;

12) картоп пен тамыр жемістілерді қараңғы үй-жайларда тікелей немесе шашыраңқы күн сәулесінен оларды қорғайтын қаптамаларды пайдалана отырып сақтау;

13) жеке стеллаждардағы, ларектердегі қырыққабат, ашытылған, тұздалған көкөністер – +10 оС жоғары емес температурада орамада, жемістер мен көктер – +12 оС жоғары емес температурада орамада, ларекте, арнайы себеттерде, контейнерлерде; жеке стеллаждардағы, ларектердегі қырыққабат, ашытылған, тұздалған көкөністер – +10 оС жоғары емес температурада орамада, жемістер мен көктер – +12 оС жоғары емес температурада қаптамада, ларекте, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақталады;

14) иерсиниоздың және жалған туберкулездің профилактикасы мақсатында жеміс-көкөніс өнімдері сақтау процесінде іріктеліп, тазартылады.

95. Өнімділігі аз тамақтану объектісінде жеміс-көкөніс өнімдерін өндірістік учаскелерде орамада, жабылатын жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол берілмейді.

96. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер дайындаушының қаптамасында (ыдысында) төмен температуралы тоңазытқыш камераларында сақталады.

97. Тұтыну қаптамасына буып-түйілмеген тамақ өнімдерін өндіруде (дайындауда) пайдаланылатын, өнім берушінің тамақ өнімдерінің көліктік қаптамасынан заттаңбалары (затбелгілері) немесе әрбір көліктік қаптамаға орналастырылатын немесе әрбір көліктік қаптамаға қоса берілетін немесе тікелей көліктік қаптамаға салынған қосымша парақ үшін таңбалау тамақ өнімдерін өндірісте (дайындауда) пайдалану сәтіне дейін сақталады.

98. Тағамдық компоненттер, тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер дайындаушының қаптамасында сақталады.

Тағамдық қоспаларды пайдалану кезінде оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға, рецептураларға және Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен бекітілген "Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер мен технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігінің талаптары" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 029/2012) талаптарына сәйкес қолдану, мөлшерлеу қамтамасыз етіледі, олардың қолданылуы мен мөлшерленуіне, оларды сақтауға қойылатын талаптардың сақталуына бақылау жүзеге асырылады. Тағамдық қоспалардың болуы туралы ақпарат тұтынушылардың назарына жеткізіледі.

99. Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеу (өңдеу) мамандандырылған цехтарда (бөлімшелерде, учаскелерде, аймақтарда) бөлек жүргізіледі.

100. Етті баяу еріту 0 оС -тан +6 оС -қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта жүргізіледі. Етті қысқа толқынды пештерде еріту пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген режимдер бойынша жүргізіледі. Етті суда немесе плитаның жанында ерітуге және ерітілген етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

101. Ұшалардағы, жартылай ұшалардағы және ширек ұшалардағы ет үйіп бекітер алдында тазартылады, таңба кесіледі, ұйыған қандары алынып тасталады, ағынды сумен жуылады.

102. Субөнімдері 0 оС – тан +6 оС -қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтау үшін плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта ерітіледі, термиялық аспаздық өңдеу алдында ағынды салқын сумен жуылады.

103. Құстардың ұшалары 0 оС -тан +6оС -қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтау үшін плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта ерітіледі, ағынды сумен жуылады және су ағу үшін тілікпен төмен қарай төселеді. Шикі құсты өңдеу үшін жеке үстелдер, бөлшектеу және өндірістік мүкәммал бөлінеді. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде құс етін бөлек бөлшектеу мүкәммалын, өңдеу кезектілігін және құс етімен жұмыс аяқталғаннан кейін үстелдің бетін кейіннен дезинфекциялауды пайдалана отырып, етке арналған үстелде өңдеуге жол беріледі.

104. Балықты 0 оС -тан +6 оС -қа дейінгі температурада дефростерде, дефростер болмаған кезде салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температурасы бар орташа температуралы тоңазытқыш жабдықта немесе температурасы +12 оС -тан аспайтын салқын суда бір кг балыққа екі литр есебінен ерітеді. Еріту кезінде минералды заттардың шығынын азайту үшін суға бір литрге 7-10 грамм (бұдан әрі - г) есебінен ас тұзы немесе қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға, оларды мөлшерлеуге және КО ТР 029/2012 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар қосылады.

105. Салаттар, винегреттер және туралған компоненттер құйылмаған күйде (4±2) оС температурада 6 сағаттан артық емес сақталады. Салаттар мен винегреттер демалыс алдында бірден толтырылады. "Швед үстелі" жүйесімен

келушілердің көп санына қызмет көрсету кезінде дайын салаттарды орналастыру салаттарды +2 оС температураға дейін алдын ала салқындату шартымен босатудан (тамақтанудың басталуынан) отыз минут бұрын қамтамасыз етіледі. Жаңа піскен көкөністер, жемістер мен көк салаттар сұранысқа байланысты партиямен дайындалады.

106. Желе дайындау сорпамен құйылғаннан кейін қайнатылған тамақ компоненттерін, оның ішінде ет өнімдерін міндетті түрде қайта қайнату арқылы жүзеге асырылады. +25 оС дейін салқындағаннан кейін сілікпені құю алдын ала күйдірілген пішінде жүргізіледі. Желе тоңазытқышта $+(4\pm 2)$ оС температурада сақталады және алты сағат ішінде сатылады.

107. Аспаздық өнімдерді термиялық аспаздық өңдеудің жеткіліктілігі мыналарды:

1) ет пен құс етінен жасалған өнімдерді – тесілген жерінде түссіз шырынның бөлінуі және өнім кесігінде сұр түстің болуы, сондай-ақ өнім қалыңдығындағы температураны арнайы спирттік термометрмен өлшеу бойынша, оны өнімде 5 минут ұстау арқылы. Дайын табиғи туралған өнімдер өнімінің қалыңдығындағы температура +850С төмен емес, котлет массасынан жасалған өнім үшін +900С төмен емес;

2) балық фаршынан және балықтан жасалған өнімдерді – қуырылған қыртыстың пайда болуы және етті порциялық кесектерде сүйектен жеңіл бөлу бойынша анықтай отырып қамтамасыз етіледі.

Аспаздық өнімдерді грильде, тағамдарды қысқа толқынды пеште дайындау термиялық дайындық жағдайына дейін пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

108. Туралған еттен, балықтан (тартылған ет), балықтан жасалған аспаздық өнімдердің қауіпсіздігі қос термиялық аспаздық өңдеу арқылы қамтамасыз етіледі.

109. Фритюрде тамақ өнімдерін дайындау кезінде фритюр майларын қосымша қосуды талап етпейтін мамандандырылған жабдық пайдаланылады. Бұл ретте қуыру басталғанға дейін және аяқталғаннан кейін органолептикалық көрсеткіштер (дәмі, иісі, түсі) бойынша фритюр майларының сапасына күнделікті өндірістік бақылау жүргізіледі. Өткір, жағымсыз иіс, жағымсыз сезім тудыратын ащы иіс, дәм және елеулі қараю кезінде фритюр майлары өндірісте пайдаланылмайды, кәдеге жаратуға жатады. Жауапты лауазымды адам ақпараттың қағаз және (немесе) электрондық жеткізгіштерінде фритюр майларын ауыстыру туралы есепке алу құжаттамасын жүргізуді және оны кемінде үш ай сақтауды қамтамасыз етеді.

110. Порциялармен кесілген қайнатылған ет, құс еті, бірінші және екінші тағамдарға арналған субөнімдер беру алдында қайта жылумен өңдеуге жатады.

111. Пісірілген еттен немесе субөнімдерден жасалған бөліштер мен құймақтарға арналған туралған етті пайдалану алдында қайта жылумен өңделеді. Дайын тартылған ет екі сағат ішінде қолданылады.

112. Пайдалану алдында жұмыртқаны тамақ өнімдерін өндіруде қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарының жылы ерітіндісіне салып, кейіннен салқын ағынды сумен шаюға жатады. Таза жұмыртқа таңбаланған таза ыдысқа салынады. Жұмыртқа таңбаланған ыдыстарда арнайы бөлінген орында өңделеді.

Жұмыртқа-глазуньді дайындау үшін жарамдылық мерзімі жеті тәуліктен аспайтын (салу күнін есептемегенде) жұмыртқа пайдаланылады.

Жұмыртқа ұнтағы електен кейін, сумен сұйылтылғаннан кейін, дереу термиялық өңдеуден өтеді.

113. Омлет дайындауға арналған дайын жұмыртқа массасы 30 минуттан аспайды.

114. Тазартылған көкөністер (оның ішінде картоп және тамыржемістілер) суық суда екі сағаттан артық сақталмайды. Кейіннен термиялық аспаздық өңдеусіз салқын жеңіл тамақтар дайындауға арналған шикі көкөністер мен көктер жуылады, сірке қышқылының 3% ерітіндісінде немесе ас тұзының 10% ерітіндісінде 10 минут ұсталады немесе қолдану жөніндегі нұсқаулыққа және осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағының талаптарына сәйкес тамақ өнімінің бетін өңдеуге арналған қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді, кейіннен ағынды сумен шайылады және кесу алдында кептіріледі.

115. Кисельдерді, компоттарды салқындату олар дайындалған ыдыстарда жабық түрде жүргізіледі.

116. Технологиялық қажеттілік кезінде гарнирлерді (макарон, ұн, жарма өнімдерін) жуу ыстық қайнаған сумен жүзеге асырылады. Картоп пюреcін дайындау кезінде қайнатылған сүт қолданылады. Гарнирлерге қосылатын май, май алдын ала жылумен өңделеді.

117. Тағам, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында:

1) йодталған ас тұзы және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа да заттармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сұрыптағы бидай ұны пайдаланылады (егер дайын тамақ өнімінің тұтыну қасиеттері мен сапасы нашарламаса, оның жарамдылық мерзімі қысқартылмайды);

2) балалар тәулік бойы болатын ұйымдасқан ұжымдардың ұйымдарында дайын тағамдарды жыл бойы "С" дәруменімен дәрумендеу жүргізіледі: бірінші тағамға – тікелей тарату алдында, компоттар – олар +15 °С аспайтын температураға дейін салқындағаннан кейін, оларды өткізу алдында, кисельде "С" дәруменінің ерітіндісі оны +30 °С-тан +35 °С-қа дейін салқындатқан кезде енгізіледі, кейіннен араластыру және өткізу температурасына дейін салқындату. "С" дәруменімен дәрумендеу: ерте жастағы балалар (3 жасқа дейін), мектепке дейінгі жастағы балалар (3 жастан 6 жасқа дейін) үшін - орташа тәуліктік қажеттіліктің 35% есебінен, мектеп жасындағы балалар (6 жастан және одан жоғары) үшін тәуліктік норма есебінен – 70 мг, жасөспірімдер, ересектер үшін – 100 мг, деректерді объектінің есепке алу құжаттамасына енгізе отырып жүргізіледі. Дәруменделген тағамдар жылытылмайды.

Дәрумендік сусындар тарату алдында берілген нұсқауларға сәйкес дайындалады. Тағамдарды дәрумендеудің орнына балаларға беру үшін мультидәруменді препараттарды қолдануға жол берілмейді.

Халықтың әртүрлі әлеуметтік топтары, ерлер мен әйелдердің әртүрлі жас ерекшелік топтары үшін дайын тағамдарды дәрумендеу тамақ тұтынудың ғылыми негізделген физиологиялық нормаларына, негізгі тамақ өнімдерін тұтынудың минималды ұтымды нормаларына сәйкес жүзеге асырылады.

118. Сүт өңдеу объектілері ұсақ өлшеп-орауда өндірген сүт өнімдері арнайы жылумен өңдеуге жатпайды.

Сусындар, оның ішінде ашыған сүт өнімдері дайындаушының тұтыну қаптамасында тікелей тарату алдында порцияланады немесе дайындаушының тұтыну қаптамасында таратуға беріледі.

119. Демалыс орындарында және көшелерде мангалларда, тандырларда, жаровняларда, қазандықтарда тамақ дайындауға мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталған кезде жол беріледі:

1) жартылай фабрикаттар стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалады;

2) сумен жабдықтау және суды бұру желілеріне қосылған үй-жай және (немесе) павильон (шатыр) болса, орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған жағдайда – орталықтандырылмаған және (немесе) ауыз сумен жабдықтау және суды бұрудың дербес жүйелері, оның ішінде суды бұрудың дербес жүйесі пайдаланылады;

3) жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығы бар;

4) бір рет қолданылатын ыдыс және асхана аспаптары бар болады;

5) отын түрлері қолданылады: ағаш немесе дайын көмір, газ, электр;

- 6) қуыру тікелей сату алдында жүзеге асырылады;
- 7) персоналдың жеке гигиена қағидаларын сақтауы үшін жағдайлар болады;
- 8) пайдаланылған мүкәммал мен ораманы (ыдысты) жуу және дезинфекциялау демалыс орындарында және көшеде арнайы жабдықталған орын болмаған кезде стационарлық тамақтану объектісінде жүзеге асырылады.

120. Қоғамдық тамақтану өнімі оның сұранысы мен өткізілуіне қарай партиялармен дайындалады, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) әзірленген және бекітілген техникалық құжаттамаға, оның ішінде өнімді дайындаушы (тамақтану объектісінің басшысы немесе ол уәкілеттік берген тұлға) әзірлеген және бекіткен технологиялық картаға, техникалық-технологиялық картаға, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес дайындалады.

121. Тамақтану объектілерінде жұмсақ балмұздақ дайындау кезінде:

- 1) оны дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулыққа, рецептураға) сәйкес дайындау қамтамасыз етіледі;

- 2) тоңазыту жабдығының тез мұздату камерасында немесе тоңазыту камерасында шынығу процесін жүзеге асырмай өндіріс технологиясы пайдаланылады;

- 3) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған қалпына келтірілген қоспалар пайдаланылады, қалпына келтірілген қоспаны дайындау үшін жана қайнатылған ауыз су пайдаланылады;

- 4) пастерленбеген шикі сүтті, шикі жұмыртқаны пайдалануға жол берілмейді;

- 5) қалпына келтірілген қоспаны дайындау өткізу шамасына қарай жүргізіледі;

- 6) дайындау сумен жабдықтау және суды бұру желілеріне қосылған тамақтану объектілерінде жүзеге асырылады, орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған жағдайда - орталықтандырылмаған және (немесе) ауыз сумен жабдықтау және суды бұрудың дербес жүйелері, оның ішінде суды бұрудың дербес жүйесі пайдаланылады;

- 7) өткізу оны дайындау орындарында ғана жүзеге асырылады.

122. Қайта өңдеуден (өңдеуден), жылумен және (немесе) өзге де өңдеуден өтпеген жануарлардан алынатын қайта өңделмеген тамақ өнімдері (тағамдық балық өнімдерін, оның ішінде балық, су омыртқасыздары, су сүтқоректілері) бар дәстүрлі емес, ұлттық, шетелдік (жапон, қытай, мажарлар, корей, еуропа, әлемнің әртүрлі халықтары) тағамдарын дайындау және өткізу тамақ өнімі толық жұмсалғаннан кейін жеті күн бойы сақталатын, сәйкестігін бағалау (растау) туралы оның қауіпсіздігін және ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізуді, таңбалануын және оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттаманы растайтын мәліметтердің (құжаттардың) міндетті түрде

болған кезде, оны дайындау кезінде тамақ өнімінің қауіпсіздік рәсімдері сақталған кезде стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

Ыдыс-аяқ сақтауға жатпайды және келушілердің тапсырысы бойынша таратар алдында дайындалады.

123. Салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) дайындау, тағамдарды дайындау және порциялау кезінде персонал тағамның әрбір түрі үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптарды пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптарды персонал жаңасына ауыстыруға тиіс.

124. Сақтау және тасымалдау шарттары болған және сақталған, пайдаланылатын жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімдері сақталған кезде, оларды толық дайындауды қамтамасыз ететін технологиялық жабдық болған кезде қызмет көрсету орнында жартылай фабрикаттардан тағам немесе аспаздық өнім дайындауға жол беріледі.

125. Құрылыс алаңдарында жұмыс істейтіндерді жерасты тамақтандыруға арналған түскі ас әрбір ауысым үшін жеке дайындалады.

126. Тез мұздатылған дайын тағамдар өнімді дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін және таңбалауда көрсетілген сақтау шарттарын сақтай отырып сақталады. Мұздатылған дайын тағамдарды пайдалану алдында дефростерде немесе тоңазытқышта +5 оС температурада ерітіледі, бөлме температурасында ерітуге және оларды қайта мұздатуға жол берілмейді.

127. Салқындатылған күйдегі салқын тағамдардың жарамдылық мерзімі оларды дайындаған және толтырған кезден бастап бір сағаттан асырмай қамтамасыз етіледі.

Бөлшектеуді бастамас бұрын, қоғамдық тамақтану өнімдері, оның ішінде термиялық өңдеуден өткен және оны сатқанға дейін уақытша сақтауға арналған, сондай-ақ дайын тағамдар мен аспаздық өнімдерді буып-түйгеннен кейін бір сағаттан артық жеткізген жағдайда, тез салқындатылатын арнайы тоңазытқыш жабдықта бір сағат ішінде +1 °С-тан кем емес және +5 °С-тан аспайтын температураға дейін алдын ала тез салқындатылады.

Салқындатылған және пайдалануға дайын тағамдарды, оның ішінде салқын жеңіл тағамдар мен салаттарды және аспаздық өнімдерді порциялау ауа температурасы +15 °С-тан аспайтын үй-жайда немесе салқындатылатын жұмыс беті бар үстелдерде жүргізіледі. Ауа температурасы +15 °С-тан аспайтын үй-жай немесе жұмыс беті салқындатылатын үстелдер болмаған кезде порциялау процесі 30 минуттан аспайтын уақыт ішінде жүзеге асырылады.

Дайын аспаздық өнімдер плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін қысқа толқынды пеште тарату алдында қыздыра отырып, тоңазытқыш жабдығына қойылады.

Изотермиялық қаптамадағы ыстық бірінші және екінші тағамдардың жарамдылық мерзімі (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда) үш сағаттан асырмай қамтамасыз етіледі.

128. Дайын тағамдарды тарату үшін таза, құрғақ асхана ыдыстары мен асхана аспаптары пайдаланылады.

Үлестірме мұқаммал дайын өнімнің (тағамның) әрбір түрі үшін көзделеді.

1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға, өткізуге және кәдеге жаратуға қойылатын талаптар

129. Тамақтану объектілеріндегі тамақ өнімдері қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың сәйкестігі туралы декларация) бар болған кезде өлшеп-оралады және Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Буып-түю қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 005/2011) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған қаптамада буып-түйіледі.

Қаптама оны қолдану бойынша таңбаға сәйкес тамақ өнімдерімен жанасу үшін пайдаланылады, берік, таза, құрғақ, бөтен иіссіз және тұтастығы бұзылмаған, арнайы бөлінген орында сақталады, оны еденде сақтауға жол берілмейді.

130. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді өлшеп-орау, тарату, буып-түю арнайы жабдықталған жұмыс аймақтарында немесе жеке үй-жайда жүзеге асырылады. Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді тасымалдау үшін ыстық күйінде таза изотермиялық қаптамаға (термостар, контейнерлер, сыйымдылықтар, қақпағы тығыз жабылатын ыдыс) салып, кейіннен көлік контейнерлеріне буып-түйеді, салқындатылған күйінде жабылатын қаптамаға (сыйымдылықтарға) буып-түйеді.

Тағамдарды буып-түю осы Санитариялық қағидалардың 127-тармағының талаптарын, сондай-ақ қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіруге дайындаушы бекіткен техникалық құжаттамада белгіленген рәсімдерді ескере отырып, дайындалғаннан кейін дереу жүргізіледі.

Буып-түю және буып-түю кезінде ыстық тағамдардың температурасы +85 °С – тан кем емес, салқындатылған тағамдардың температурасы өнім ішінде +8 °С-тан аспайды.

Қоғамдық тамақтанудың дайын өнімдерін тамақтану пункттеріне жеткізу буып-түйілгеннен кейін бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде қамтамасыз етіледі.

131. Ыстық тағамдарды (сорпалар, тұздықтар) өткізу кезінде тарату кезінде температура +75⁰ - тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер – +65⁰ С -тан

төмен емес, егер көрсетілген температурадан ерекшеленетін тағамдар мен сусындардың температурасы нормалау құжаттарында, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) техникалық құжаттамада айтылмаса, салқын сорпалар мен сусындар +14⁰ С-тан жоғары емес температурада ұсталады.

Ыстық және салқын тағамдарды, сусындарды тұтынушыға өткізу, өлшеп-орау, буып-түю кезінде дайындаушының техникалық құжаттамасында көрсетілгеннен өзгеше температура белгіленген, тарату және буып-түю кезінде дайындаушы белгілеген осындай тағамдар мен сусындардың температурасы сақталады және сақталады.

Тарату, өлшеп-орау (буып-түю) желісіндегі тағамдардың температурасын бақылау үшін тұтынушыға жылу әсерінің қаупін барынша азайту үшін термометрлер пайдаланылады.

132. Тамақтану объектілерінде тұтынушыға өткізу кезінде тарату орнында бірінші және екінші ыстық тағамдардың мармитте, ыстық плитада және (немесе) швед үстеліне арналған жылытылатын ыдыстарда – тұтыну алдында жылытуды талап ететін дайын тағамдарды дайындау кезінен бастап үш сағаттан аспайтын, не изотермиялық қаптамада - тарату температурасынан төмен болмайтын температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде, ыстық көкөніс тағамдарын - +75⁰ С төмен емес температурада екі сағаттан аспайтын уақытта болуы қамтамасыз етіледі.

Денсаулық сақтау объектілерінің ұйымдасқан ұжымдары үшін және ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде тарату алдында жылытуды талап ететін дайын тағамдарды дайындау сәтінен бастап екі сағаттан аспайтын бірінші және екінші ыстық тағамдардың мармитте, ыстық плитада, изотермиялық қаптамада болуы қамтамасыз етіледі.

133. Тамақтану объектілерінде:

1) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізуге;

сондай-ақ аспаздық дүкендерде (бөлімдерде) тамақтану объектісін және сауда объектілерін сатуға;

денсаулық сақтау объектілерінің ұйымдасқан ұжымдары үшін және ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін тарату алдында жылытуды талап ететін, дайындалған сәттен бастап үш сағаттан астам үлестіруде

болған дайын тағамдарды өткізуге – тарату кезінде дайындалған сәттен бастап екі сағаттан астам уақыт болған дайын тағамдарды сатуға;

2) дайын тағамдарды алдыңғы күннен қалған қалдықтармен араластыруға, келесі күні дайын тағамдарды сатуға;

3) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін өткізуге;

4) салқын тағамдарды, гастрономиялық, кондитерлік өнімдерді және сусындарды порциялық түрде сату үшін салқындатылған сөреден (тоңазытқыш жабдығынан) тыс үлестіруге орналастыруға және белгіленген жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын бұза отырып өткізуге;

5) кейіннен басқа күндері өткізу үшін сатылмаған дайын тағамдарды, тез бұзылатын аспаздық өнімдерді мұздатуға;

6) тамақтану объектісінен тыс сатуға арналған салат өнімдерін, бірінші, екінші тағамдарды тұздықтармен (өсімдік майларын қоспағанда) толтыруға жол берілмейді. Тағамдарға арналған тұздықтар жеке тұтыну қаптамасында жеткізіледі;

7) тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға, дастархан жасауға, порциялауға және таратуға бөгде адамдарды, сондай-ақ қызметтің көрсетілген түрлеріне тағайындалған жауапты болып табылмайтын персоналды тартуға жол берілмейді.

134. Вакуум астындағы қаптама тек қана стационарлық тамақтану объектілерінде табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі азық-түлік (тамақ) шикізаты, дайындалатын, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге жататын, қоғамдық тамақтанудың меншікті өнімін дайындау кезінде өндірістік мақсаттар үшін пайдаланылатын шикі жартылай фабрикаттар үшін, осындай өнім үшін белгіленген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған жағдайда ғана пайдаланылады.

Қаптамада "вакууммен қапталған" деген тиісті ақпарат, тамақ өнімінің, оны дайындаушының атауы, дайындалған күні (тез бұзылатын өнім үшін – сағат, күні, айы), вакууммен буып-түю күні мен сағаты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері көрсетілген таңбалау заттаңбасы көзделеді.

135. Тұтынушылардың шығаруға тапсырыстары бойынша тамақтану объектілерінде, тұтынушылардың әкетуге (жеткізуге) тапсырыстары бойынша стационарлық тамақтану объектілерінен тыс сатылатын жартылай фабрикаттар, салқындатылған, мұздатылған және ыстық тағамдар, аспаздық өнімдер түріндегі қоғамдық тамақтану өнімдері кейтеринг қызметтерін көрсету кезінде, тамақ дайындауға дейінгі тамақтану объектілерінде, аспаздық дүкендерде (бөлімдерде)

оны тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдану жөніндегі таңбаға сәйкес бір рет пайдаланылатын тұтыну қаптамасына оралады.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерімен жанасуға арналған буып-түю материалдарын пайдалана отырып, таза көп айналымды тығыз жабылатын көліктік қаптамада (қақпағы бар гастрономиялық сыйымдылықтарда, изотермиялық контейнерлерде, сыйымдылықтарда, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерлерде, тоңазытқыш сөмкелерде, көп айналымды металл және полимер контейнерлерде, қақпағы бар жәшіктерде) жүргізіледі.

Әрбір тапсырыс тамақтану объектісінің есептік құжаттамасында қоғамдық тамақтану өнімінің атауын, дайындалған күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып тіркеледі.

136. Тұрақты тамақтану объектілерінен тыс сату үшін қоғамдық тамақтану өнімдерін босату кезінде әрбір буып-түю бірлігіне тамақ өнімдерінің атауы, тамақтану объектісінің атауы мен өндіріс мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау уақыты (сағаты) және күні, таратудың аяқталу уақыты, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары көрсетілген таңбалау затбелгісі бекітіледі немесе желімделеді, Кеден одағының "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімдері" техникалық регламентінде (КО ТР 022/2011) көзделген ақпаратты көрсете отырып, жауапты адамның тегі, аты және әкесінің, Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген, сондай-ақ өнімнің қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама ресімделеді.

Қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсетпей, тамақтану объектілерінен тыс қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу таңбалануы, қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, Одақтың сәйкестігі туралы декларация) болған кезде осындай өнімнің нақты түрлерінің тамақ өнімдеріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген және таңбалауда көрсетілген өткізу, сақтау шарттарын, жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып жүзеге асырылады.

Тамақтану объектілерінде дайындалатын және қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсету кезінде тапсырыс бойынша, оның ішінде тұтынушыға жеткізу, шығаруға өткізу, кейтеринг арқылы өткізілетін дайын тағамдарды, сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді өткізу кезінде оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттардың (мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, Одақтың сәйкестігі туралы декларация) болуы және ұсынылуы талап етілмейді.

Тамақ объектілерінің аспаздық дүкендері (бөлімдері) және сауда объектілері арқылы қоғамдық тамақтану өнімдерін сақтау және халыққа өткізу кезінде жартылай фабрикаттар мен пайдалануға дайын аспаздық және кондитерлік өнімдерді бөлек сақтау және жіберу үшін жағдайлар жасалады.

137. Тамақтану объектілері өндірілетін және өткізілетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және оларды стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау шарттарын сақтауды қамтамасыз етеді.

Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру кезінде (4 ± 2) °C температурада тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері егер көрсетілгеннен айырмашылығы болса, жарамдылық мерзімдері стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) өнімге арналған техникалық құжаттамада айтылмаған болса, осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшада айқындалған.

Тамақ өнімдерінің ұқсас жаңа түрлері, оның ішінде оларды дайындаудың жаңа технологиялық процестері бойынша өндірілгендер үшін осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшада көрсетілген жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын белгілеуге жол беріледі.

Осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшада ұсынылғаннан өзгеше (жарамдылық мерзімдерінен және (немесе) тамақ өнімдерінің ұқсас түрлері үшін сақтау температурасының шамасынан асатын) тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын, сондай-ақ көрсетілген 5-қосымшада аналогтары жоқ тамақ өнімдерінің жаңа түрлеріне жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын дайындаушы негіздейді және Кодекстің 46 және 47-баптарына, "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22673 болып тіркелген) 6-тарауының талаптарына сәйкес айқындайды, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімге арналған техникалық құжаттамаға енгізіледі.

138. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу кезінде дайындаушы тұтынушыларға өнім туралы ақпаратты техникалық регламенттерге сәйкес, оның ішінде негізгі рецептуралық компоненттердің құрамында тағамдық қоспалардың, аллергиялық қасиеттері бар компоненттердің бар-жоғы туралы көрсете отырып ұсынады.

Сатылатын қоғамдық тамақтану өнімдері туралы ақпарат тұтынушыларға әртүрлі тәсілдермен, оның ішінде мәзірге, баға белгілеріне, заттаңбаларға, ақпараттық парақтарға, тұтынушы тақтасына орналастыру арқылы жеткізіледі.

139. Дайындау дайындалған орында тұтыну үшін тамақтану объектілері жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану өнімдері (тамақтану объектісінің залында асхана ыдысында, оның ішінде бір рет қолданылатын, тарату желісінде немесе даяшылар арқылы не стационарлық емес тамақтану объектілері арқылы өткізу кезінде) таңбалануға жатпайды.

Өндірілген жерінен тыс сатылатын қоғамдық тамақтану өнімдері бар тұтыну және көліктік қаптама КО ТР 022/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес таңбалады.

140. Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін, оның ішінде жарамдылық мерзімі өткен, халықтың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату (жою) және кәдеге жарату (жою) мүмкіндігі туралы шешім қабылдау Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген КО ТР 021/2011 техникалық регламентіне және адам өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою қағидаларына сәйкес жүзеге асырылады.

Қоғамдық тамақтану өнімдері жарамдылық мерзімі өткеннен кейін кәдеге жаратылуға жатады.

2-параграф. Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсетуді жүргізу кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

141. Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсету (кейтеринг) мынадай жағдайларда:

осы Санитариялық қағидалардың 45-тармағына сәйкес пайдалануды жүзеге асыратын стационарлық тамақтану объектілерінде ғана дайындалған қоғамдық тамақтану өнімдерімен (тағамдармен, аспаздық өнімдермен) қамтамасыз ету (эпидемиялық маңыздылығы жоғары объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, эпидемиялық маңыздылығы елеусіз объект қызметінің (пайдаланылуының) басталғаны туралы хабарлама болған кезде), тамақтану объектілері осы 5-тарауға сәйкес тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарына қойылатын талаптарды қоса алғанда осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтаған жағдайда;

кейтерингті ұйымдастыру және қызмет көрсету процесінің қадағалануын қамтамасыз ету және кейтеринг кезеңдерінде жауапты адамдарды айқындау бойынша әзірленген, құжатпен ресімделген бекітілген ішкі рәсімдер бар болған жағдайда;

осы Санитариялық қағидалардың 7-тарауына сәйкес өндірістік бақылауды жүзеге асырған жағдайда қамтамасыз етіледі.

142. Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде қатысушылардың бір мезгілде пайдалану қажеттілігін қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін ыдыс саны пайдаланылады. Асхана ыдыстары мен асхана аспаптары жиынтықтарының саны бір рет қолдануға арналған порциялар санына сәйкес көзделеді. Кейтеринг кезінде асхана ыдыстары мен асхана аспаптарының, шай және шыны ыдыстардың, ластанған немесе жарамсыз болып қалған жағдайда оларды ауыстыру мүмкіндігі үшін сусындарға арналған бір рет пайдаланылатын ыдыстардың қоры қамтамасыз етіледі.

143. Тамақтану объектілері кейтеринг кезінде тамақ өнімі бар контейнерлер мен арбаларды іс-шара басталғанға дейін кемінде үш сағат бұрын дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін ескере отырып жинақтауды бастайды.

Әрбір тапсырыс тамақтану объектісінің есептік құжаттамасында қоғамдық тамақтану өнімінің атауын, дайындалған күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып тіркеледі.

144. Тамақтану объектілерімен қоғамдық тамақтану өнімдерін кейтерингке жеткізу осы Санитариялық қағидалардың 135 және 136-тармақтарына сәйкес изотермиялық көліктік қаптамада (контейнерлерде), әрбір қаптама бірлігіне тамақ өнімінің атауы, тамақтану объектісінің атауы мен мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау күні мен сағаты, таратудың аяқталу уақыты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері, жауапты адамның тегі, аты және әкесінің аты (бар болса) ақпараты бар таңбалау жапсырмасы қоса беріліп немесе желімделіп жүзеге асырылады. Жапсырмалар іс-шара қызметінің соңына дейін сақталады.

145. Тамақ өнімдері, сусындар, тағамдар салынған тұтыну қаптамаларын ашу, сондай-ақ тағамдарды порциялау, аспаздық өнімдерді таратуға дайындау іс-шара өткізілетін жерде тікелей орналасқан бөлінген жеке үй-жайда және (немесе) бөлінген аймақта жүргізіледі.

Кейтеринг кезінде өнімді дайындаушы белгілеген және таңбалауда көрсетілген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі.

146. Кейтерингтік қызметтер көрсететін тамақтану объектілерінде дайындалатын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау қамтамасыз етіледі: осы Санитариялық қағидалардың 171-тармағына сәйкес кейтерингке арналған дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан тәуліктік сынама алынады және сақталады.

3-параграф. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

147. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалар мен нормалау құжаттарының талаптарын сақтау қамтамасыз етіледі.

Ұйымдастырылған ұжымдарды тамақтану ұйымдастыратын ұйымда мәзір әзірленеді, оны Ұйым басшысы бекітеді.

Тамақтану объектісі (кәсіпкерлік субъектісін қоса алғанда) ұйымдастырылған ұжымдарда тамақтандыруды ұйымдастыруға тартылған жағдайда, мәзірді тамақтандыру объектісінің басшысы (кәсіпкерлік субъектісі) бекітеді, оны тамақтану ұйымдастырылатын ұйымның басшысы келіседі.

148. Құрылыс алаңдарын қоспағанда, ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде кемінде екі апта кезеңге (ұйымдастыру режимін ескере отырып) мәзір жасалады. Мәзір тамақтану объектісінің түрін, үй-жайлар жиынтығын және тоңазытқыш және технологиялық жабдықтармен жарактандыруды, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жас ерекшелігіне қарай физиологиялық қажеттіліктерді, еңбек жағдайларын, сондай-ақ өңірде өндірілетін ұлттық дәстүрлер мен отандық өнімнің түр-түрін, дұрыс тамақтану рационын қалыптастыруды ескере отырып әзірленеді.

Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында дәруменді-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

149. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде шығарылатын тамақ өнімдерінің мәзірі мен ассортименті ұйымдастырылған ұжым контингентінің әрбір жас ерекшелік тобы үшін тиісті контингенттің жас ерекшелік физиологиялық ерекшеліктеріне және қажеттіліктеріне, ұйымдастырылған ұжымдардың белгілі бір санаттары үшін тамақтанудың заттай нормаларына сәйкес жасалады.

Мәзірде атауы бірдей тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде және келесі күнтізбелік екі күнде қайталауға жол берілмейді. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы мен күнделікті ас мәзірін жасау бекітілген перспективалы ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Ұйымдастырылған ұжымдарды тамақтандыру бекітілген мәзірге сәйкес жүзеге асырылады.

Тамақ өнімдерінің, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың бір түрін олар болмаған жағдайда ауыстыру химиялық құрамы мен пайдаланылатын тамақтану рационының тағамдық құндылығы сақталған кезде, ұйымдасқан ұжымдардың белгілі бір топтары үшін алмастырудың заттай нормаларына, тамақ өнімдерін ауыстыру кестелеріне сәйкес химиялық құрамы бойынша тең бағалы тамақ өнімдерінің, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың өзге түрлеріне жүргізіледі.

150. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде күн сайын тарату мәзірі жасалады, онда тамақ алатын адамдардың саны, тағамның шығын (салмағын) грамммен көрсете отырып, әрбір тамақ ішуге арналған тағамдардың тізбесі, сондай-ақ әрбір тағам бойынша тамақ өнімдерінің шығымы ("брутто" салмағында) көрсетіледі.

151. Тарату мәзірін жасау кезінде әрбір контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтанудың заттай нормалары, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, тағамдардың үлес салмағы (нетто) сақталады.

Ұйымдастырылған ұжымдар үшін тамақтану әр түрлі, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген.

Тағамдық құндылығы (оның ішінде энергетикалық құндылығы (құнарлылығы) және тамақтану рационының химиялық құрамы күнтізбелік 10 күнде кемінде бір рет, сондай-ақ тамақ өнімдері мен тағамдарды ауыстыру күндері айқындалады.

152. Ұйымдастырылған ұжымдармен (санаторийлік және сауықтыру объектілерін қоса алғанда) ұйымдарда (объектілерде) емдік-профилактикалық тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақтану рационы алуан түрлі және химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, тамақ өнімдерінің жиынтығы, тамақтану режимі, оның теңгерімділігі бойынша емдік мақсаттарға сәйкес қамтамасыз етіледі.

153. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде күн сайын тарату алдында осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға: тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерінің сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі және дәмі бойынша; жартылай фабрикаттардың сыртқы түрі, консистенциясы, түсі және иісі бойынша жазбалар енгізе отырып, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізіледі.

Органолептикалық бағалау нәтижесі дайын тамақ өнімдерін өткізуге тыйым салу себептері, тамақ өнімдерін есептен шығару, қайтару, жауапты сақтауға қабылдау фактілері көрсетіле отырып тіркеледі.

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізе отырып, олардың сапасын бақылау рәсімдерін дайындаушы тамақтану объектісін өндірістік бақылау бағдарламасында бекітеді.

Тамақ өнімдерін дайындау технологиясы бұзылған кезде, сондай-ақ дайын болмаған жағдайда тағам, аспаздық өнім анықталған кемшіліктер жойылғанға дейін беруге жіберілмейді.

154. Барлық өндірістік объектілердің жұмыс істеушілері ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

4-параграф. Тез қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

155. Тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтау қамтамасыз етіледі.

156. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде ауыз су қауіпсіздігі талаптарына жауап беретін суды үздіксіз жеткізу және пайдалану қамтамасыз етіледі, сарқынды суларды шығару, ауыз суға арналған сыйымдылықтар мен сарқынды суларға арналған сыйымдылықтарды жуу және дезинфекциялау жүзеге асырылады.

Әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттарды және (немесе) өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген дайын тамақ өнімдерін пайдалана отырып, дайындауға дейінгі түрі бойынша жұмыс істейтін, шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдысты және бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдаланатын, ас үй ыдысы мен көп рет пайдаланылатын мұкамалды пайдаланбайтын стационарлық тамақтану объектілерінде жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің, осы Санитариялық қағидалардың 25-тармағына сәйкес өнеркәсіптік дайындалған қапталған ауыз суды пайдалану шартымен жуу ванналарын, тері антисептиктерін, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптарды, бір рет қолданылатын сулықтарды, қағаз сүлгілерді, персоналдың жеке гигиенаны сақтауы және персоналдың жеке және өндірістік гигиена қағидаларын сақтауы үшін жағдайлар болған кезде жууға болады.

Мамандандырылған технологиялық жабдықты өңдеу пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көзделген рәсімдер мен кезеңділікке сәйкес, бірақ жеті күнде кемінде бір рет, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жуу және дезинфекциялау

құралдарын пайдалана отырып, стационарлық тамақтану объектілерінде қамтамасыз етіледі.

157. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау):

1) сақталуы мен тасымалдануы осындай тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау шарттарына сәйкес жүзеге асырылатын стационарлық тамақтану объектілерінде, нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде әзірлігі жоғары деңгейдегі жартылай фабрикаттарды, тағамдар мен аспаздық өнімдерді;

2) тез бұзылатын тамақ өнімдерін, сусындарды, балмұздақты сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығын;

3) орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйелеріне қосу болмаған жағдайда ыстық сусындар мен жылдам дайындалатын дайын тағамдарды дайындау үшін тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде дайындалған буып-түйілген ауыз суды;

4) келушілерге арналған бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдалану арқылы жүзеге асырылады.

Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын ғана уақытша сақтау қамтамасыз етіледі.

158. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілері:

1) тамақтану объектісінің меншікті өнімін, сондай-ақ нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде өндірілген дайын тамақ өнімін;

2) стационарлық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілерде өндірілген, дайындаушының жылу аспаздық өңдеуді қамтамасыз ететін тұтыну қаптамасындағы әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттардан жасалған аспаздық өнімдерді өндіруді (дайындауды), өткізуді және тұтынуды ұйымдастыруды жүзеге асырады.

159. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау және (немесе) өткізу үшін автоматтарды (аппараттарды) (бұдан әрі – аппарат) және сусындарды:

1) қоғамдық тамақтану өнімдерін: ыстық сусындарды, бірінші және екінші ыстық тағамдарды, жұмсақ балмұздақты және қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін дайындаушының қаптамасындағы қолдануға дайын түрлі тамақ компоненттерін және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын өнімдерді;

2) оларды дайындауға арналған құрылғылармен (мысалы, ыстық сусындар, кофе, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, пицца, қант мақтасы,

поп-корн, чипстер) жабдықталған, тікелей аппарат беру құрылғысындағы компоненттерден дайындалатын жылдам дайындалатын тамақ өнімдерін (жартылай фабрикаттар);

3) даналап буып-түйілген, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдерін (оның ішінде салқындатылған сусындарды, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдерін) дайындау бойынша аппараттарды пайдалану көзделеді.

160. Тамақ өнімдерін аппараттар арқылы сақтау, өндіру (дайындау) және өткізу осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулығына, рецептурасына) сәйкес жүзеге асырылады.

Аппараттар қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өңделеді.

161. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде бір жұмыс күні ішінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға, жеке және арнайы киімдерді, жеке заттарды сақтауға, тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) уақытша сақтауға арналған орын айқындалады. Қаптаманы (ыдысты), тұтыну қалдықтарын іргелес аумақта сақтауға жол берілмейді.

162. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектісінің персоналы:

1) тамақтану объектісін, іргелес аумақты таза ұстауды, күнделікті жинау және ластануына қарай жүргізуді;

2) өндірісте пайдаланылатын және өткізілетін тамақ өніміне оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттардың, осы Санитариялық қағидалардың 5-тарауының 1-параграфына сәйкес қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттардың болуын;

3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін бақылауды, тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау, тасымалдау және өткізу шарттарын сақтауды;

4) тамақ өнімдерін босату кезінде мұкамалдың болуы және пайдаланылуын;

5) тамақ өнімдерін ластанудан, бүлінуден және оған бөгде заттар мен заттардың түсуінен қорғауды;

б) таза арнайы киімнің болуын және пайдаланылуын;

7) осы Санитариялық қағидалардың 8-тарауына сәйкес жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлардың болуын, сондай-ақ жеке гигиена қағидаларын сақтауды;

8) өзімен бірге медициналық тексеруден өткені, гигиеналық оқуы және жұмысқа жіберілгені туралы белгілері бар жеке медициналық кітапшасының болуын;

9) жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге жататын тұтыну қалдықтарын жинауға арналған жабылатын таңбаланған сыйымдылықтардың (жинағыштардың) болуын, қалдықтарды толуына қарай жоюды қамтамасыз етеді.

6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар

163. Тамақтану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, стационарлық тамақтану объектілерінде – суды бұрудың жаңбыр (нөсер) жүйесінің жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

164. Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына қарай жүргізіледі.

165. Тамақтану объектілеріндегі тамақ қалдықтары инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарларды қоспағанда, стационарлық тамақтану объектілерінде тамақ қалдықтарын жинау үшін бөлінген, жабылатын таңбаланған сыйымдылықтарға (жинағыштарға) жиналады, дәліз арқылы және (немесе) сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатында орналасқан жеке салқындату камерасына немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырылады. Ыдыстар қалдықтарды шығарғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

166. Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы бөлінген жерде тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) жинауға арналған, кірме жолдары, еріген және жаңбырлы сарқынды суларды бұруға арналған еңісі бар су өткізбейтін жабыны бар, сондай-ақ қалдықтардың контейнерлік алаңнан тыс жерлерге таралуының алдын алуды қамтамасыз ететін қоршауы бар, оларды жинау мен сақтау үшін ғана пайдаланылатын, жарамды күйдегі бөлек жабылатын контейнерлер (арнайы жабылған сыйымдылықтар, конструкциялар) орнатылған, оларды жуу және дезинфекциялауды, оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғауды, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмауды қамтамасыз ететін алаң көзделеді.

Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жинақталу нормаларын және қалдықтардың нақты жинақталуын ескере отырып жүзеге асырылады. Инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарлардың тамақ қалдықтарын қоспағанда, тамақ қалдықтарын мал азығына пайдалануға жол беріледі.

167. Тұтыну қалдықтарын жинақтау, әкету және тасымалдау (бұдан әрі – қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен

контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21934 болып тіркелген) сәйкес жүзеге асырылады.

Контейнерлерде (ыдыстарда) қалдықтардың жинақталуы олардың шіру және ыдырау мүмкіндігін болдырмай қамтамасыз етіледі. Қалдықтарды шығару контейнерлердің арнайы көлік құралдарымен толтырылуына қарай жүзеге асырылады.

Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлік алаңдар мен контейнерлер, оларды жинау үшін пайдаланылатын мүкәммал контейнерлерді босатқаннан кейін санитариялық өңдеуден: контейнерлер мен жинау мүкәммалы – жуу және дезинфекциялаудан, контейнер алаңдары – жинау, дезинсекциялаудан және дератизациялаудан өтеді.

Контейнерлік алаңдарда контейнерлерді жууға жол берілмейді.

Контейнер алаңының және (немесе) арнайы көлік құралына тиегеннен кейін қалдықтарды жинауға арналған арнайы алаңның аумақтары, сондай-ақ ластанған жағдайда, тиеу орнына іргелес аумақ қалдықтардан тазартылады.

7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар

168. Барлық тамақтану объектілерінде, санатына, типіне, түріне, қуатына, меншік нысанына қарамастан, Кодекстің 51-бабының, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, нормалау құжаттарының және Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес дайындаушы белгілеген рәсімдер мен кезенділікке сәйкес дайындаушының бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына (ұйымдастыру іс-шараларын, зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда) сәйкес жүзеге асырылатын өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

Осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы әзірленген тамақ өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкестігін растайтын қағаз және (немесе) электрондық ақпарат жеткізгіштердегі құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, КО 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды және бақылаудың сындарлы

нүктелерін талдау жүйесі (ХАССП)) қағидаттарына негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

169. Тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жүргізу процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді ұйымдастыруды дайындаушы дербес және (немесе) үшінші тараптың: ұлттық аккредиттеу жүйелеріндегі аттестатталған және (немесе) аккредиттелген сынақ зертханаларының (орталықтарының) және Еуразиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіліміне енгізілген қатысуымен жүзеге асырады.

170. Өндірістік бақылау бағдарламасын, тамақ өнімін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі рәсімдерді дайындаушы өндірістің технологиялық процесіне, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізген кезде кезең-кезеңімен қайта қарайды.

171. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын, кейтерингтік қызметтер көрсететін, тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысатын тамақтану объектілерінде көпшілік қоғамдық іс-шараларды өткізу кезеңінде дайындалған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау қамтамасыз етіледі, дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан тәуліктік сынама іріктеледі.

Тәуліктік сынаманы іріктеуді тамақтану объектісінің ас блогының тағайындалған жауапты адамы (персоналы) (ұйымдасқан ұжым объектісінің жауапты адамы) тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мүкамалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Ұйымдасқан ұжым субъектісі дайын тамақ өнімдерін дайындауға бөгде ұйымды (тамақтану объектісін) тарта отырып тамақтануды ұйымдастырған жағдайда тәуліктік сынаманы алуды және сақтауды осы бөгде ұйымның жауапты адамы (персоналы) ұйымдасқан ұжым субъектісінің (объектісінің) жауапты адамының басшылығымен жүргізеді.

Тамақтану объектілерінен алынған дайын тағамдарды пайдаланған жағдайда ұйымдастырылған ұжымдардың стационарлық объектілерінде дайын тамақ өнімдерін қабылдауға және тәуліктік сынамаларды іріктеуге арналған үй-жай бөлінеді. Тәуліктік сынамаларды ас блогының жауапты адамы іріктейді.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада сақталады, тамақ өнімдерін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына кәдеге жаратылады.

172. Объектілерде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау және өткізу және бақылау жүргізу процесінде зертханалық және аспаптық зерттеулер (сынақтар):

1) азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды, дайын тамақ өнімдерін, қосалқы материалдарды, ауыз суды сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне, оның ішінде дайындалатын және өндірісте пайдаланылатын өнімнің түріне қарай органолептикалық, гигиеналық (санитариялық-химиялық), микробиологиялық, паразитологиялық, радиациялық, токсикологиялық көрсеткіштерге, таңбалаудың сәйкестендіру белгілеріне сәйкестігіне;

2) өндірістің технологиялық процестерінің санитариялық-эпидемиологиялық жай-күйі, өндірістік үй-жайларды, жабдықтарды, ыдыстарды, мүкамалды, персоналдың қолын, арнайы киімді өлшеп-орау және дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің-ішек таяқшасы тобының бактерияларының, патогенді микрофлораның-кондитерлік, аспаздық цехтары бар тамақтану объектілерінде, ет, көкөніс, ұннан жасалған жартылай фабрикаттар өндіретін, жұмсақ балмұздақ дайындай отырып, цехтардың болуына зерттеу);

3) тамақ өнімдерін қабылдаудың, өндірудің (дайындаудың), сақтаудың, тасымалдаудың және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерін, жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің микроклиматын, жарықтандырылуын, шуылы мен дірілін қоса алғанда, жұмыс істейтіндердің еңбек жағдайларын (тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілері үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуын, электромагниттік және сәулеленудің әртүрлі түрлерінің (бар болса) сақталуына;

4) тәулік бойы болатын ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде – рационалдылыққа, теңгерімділікке арналған тамақтану рационы, түскі ас – тағамдық құндылыққа (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы (калориялылығы)), тәулік бойы болмайтын (төрт сағат және одан көп күн болатын) ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде-тағамдық

құндылыққа арналған түскі ас (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы (калориялылығы));

5) персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа тексеру (эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша) жүргізіледі.

173. Тамақ өнімдерінің, қоршаған орта объектілерінің үлгілерін алу Кодекстің 43 және 47-баптарының, нормалау құжаттарының, нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың, дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес, зерттеулер (сынақтар) жүргізу үшін жеткілікті және қажетті көлемнен аспайтын мөлшерде жүзеге асырылады.

174. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін зертханалық зерттеудің нәтижелері қанағаттанғысыз болғанда көрсеткіштердің бірі бойынша тамақ өнімдері үлгілерінің екі еселенген мөлшерін қайта зерттеу жүзеге асырылады (егер бұл нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын өнімге дайындаушының техникалық құжаттамасында көзделген болса).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктер ескеріле отырып айқындалады. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады. Қайта зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақтану объектісінде тез бұзылмайтын тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады. Қоғамдық тамақтанудың тез бұзылатын өнімдері қайта зерттеуге жатпайды.

175. Тамақтану объектілерінде жабдықтардың, ыдыстардың (оның ішінде орамның (ыдыстың)), мұкамалдың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен, персоналдың қолынан, арнайы киімнен шайындыларда ағымдағы дезинфекциядан кейін 50 минуттан кешіктірілмей алынған, іріктелген микробиологиялық шайындылардың 5%-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің (ішек таяқшасы тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекция режимінің сақталуын қанағаттанарлық бағалау туралы растайды. Сыртқы ортадан микробиологиялық шайындыларда (бақылау объектілерінде) патогенді микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

176. Дайындаушы тамақ объектілерінде дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдері мен өткізілетін тамақ өнімдерінің белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етеді, дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерін мақсаты бойынша пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі.

8-тарау. Персоналдың еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

177. Персоналды санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісі персоналдың түріне, типіне, мамандануына және санына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

Стационарлық тамақтану объектісінде персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар – жеке және арнайы киім мен аяқ киімді бөлек сақтайтын киім ілгіш (жұмыс істейтіндердің саны 100 және одан кем, жұмыс істейтіндердің жалпы саны 100 және одан көп, киімнің барлық түрлері үшін бір жұмысшыға бір жабық қос шкаф көзделеді, жеке (бір адамға бір ілмек) және арнайы (бір адамға екі ілмек) киім ілгіште бөлек сақтауды қамтамасыз етуге жол беріледі), санитариялық тораппен (дәретханамен), себезгі – бір себезгі торына бір уақытта жұмыс істейтін 15 адам есебінен), бір мезгілде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болған кезде әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме, тамақ ішуге арналған үй-жай (пункт, орын).

Бір жұмыс орны бар стационарлық емес тамақтану объектілерінде киім ілетін орынның орнына оны орнату үшін жағдайлар болмаған жағдайда жеке және арнайы киімді, жеке заттарды сақтауға арналған орын көзделеді.

Стационарлық емес тамақтану объектілерінің персоналы тамақтану объектісі кезінде оларды орнату үшін жағдайлар болмаған жағдайда қолданыстағы объектілердің санитариялық тораптарын (дәретханаларын) немесе тасымалданатын биодәретханаларды пайдалануды көздейді.

178. Персоналға арналған санитариялық тораптар (дәретханалар) өндірістік үй-жайларға олардың есіктерін ашуды болдырмай, оларға кірер алдында арнайы киімге арналған ілгіштермен (тамбур), араластырғыштармен, жууға, тері антисептиктерімен дезинфекциялауға арналған құрылғылармен және құралдармен (қажет болған жағдайда, көрсетілімдер бойынша, шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қол жуғыштармен) жабдықталады.

179. Тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауына және нормалау құжаттарына сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, шу, діріл, жарық, электромагниттік сәулелену және сәулеленудің әртүрлі түрлері (бар болса), жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етіледі.

180. Тамақтану объектісінің персоналы таза арнайы киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімнің ассортиментіне байланысты қолды жеке қорғаныш құралдарымен (оның ішінде салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды)

өндірумен, тағамдарды ыдыс-аяқпен баптаумен және порциялаумен айналысатын персонал үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптармен) қамтамасыз етіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім көзделеді.

Арнайы киімді ауыстыру ластануына қарай жүргізіледі.

Персоналдың арнайы киімінің жиынтығы мен нысанын дайындаушы орындалатын жұмыс түріне қарай, экономикалық қызметтің әртүрлі түрлері ұйымдарының қызметкерлеріне арнайы киім және басқа да жеке қорғаныш құралдарын беру нормаларына, эпидемиологиялық көрсеткіштерге және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес белгілейді.

Персонал тағамдарды дайындау және порциялау, салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) дайындау кезінде бір рет қолданылатын қолғаптарды міндетті түрде пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптарды персонал жаңасына ауыстыруға тиіс.

181. 50-ден астам отыратын орынға арналған тамақтану объектілерінде, сондай-ақ ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын арнайы киімді жуу мен дезинфекциялауды ұйымдастыру және жүргізу орталықтандырылып жүзеге асырылады, қалғандарында – ХАССП қағидастарына негізделген дайындаушының тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі қауіпсіздік рәсімдерін сақтай отырып, субъект (дайындаушы) айқындайды.

182. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнаулы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында Кодекстің 86 және 96-баптарына және нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өтуді қамтамасыз етеді. Тамақтану объектілерінде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткен және жұмысқа рұқсаты бар персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтау қамтамасыз етіледі.

183. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар, сондай-ақ гигиеналық оқытудан өткен персонал тартылады.

184. Тамақтану объектілерінде:

1) міндетті, профилактикалық медициналық қарап-тексеруден өтпеген немесе денсаулық жағдайы бойынша жұмысқа жарамсыз деп танылған, медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткенін куәландыратын құжаты жоқ адамдар;

2) инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар, инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушы болып табылатын инфекциялық аурулармен ауыратын науқастармен байланыста болған осындай ауруларға күдікті адамдар, қол терісінің және дененің ашық беттерінің ірінді ауруларымен, жоғарғы тыныс алу жолдарының ауруларымен (жіті респираторлық вирустық инфекция) ауыратын адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде жұмыс істейтін адамдар ауру немесе симптомдар туралы, сондай-ақ бірге тұратын отбасы мүшелерінің ішек инфекцияларымен сырқаттануының барлық жағдайлары туралы медицина қызметкеріне немесе тамақтану объектісінің жауапты адамына немесе тікелей басшысына дереу хабарлайды. Науқастармен немесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

185. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, жеткізумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді:

қолдың тазалығын бақылау, таза арнайы киімді, аяқ киімді және жеке қорғаныш құралдарын кию қамтамасыз етіледі, жеке заттар арнайы киім мен аяқ киімнен бөлек сақталады;

жеке шкафтарда немесе арнайы бөлінген орындарда жеке заттар, оның ішінде екінші және үшінші қабаттағы киім, аяқ киім, бас киім қалдырылады;

тамақтану объектісінен шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) барар алдында арнайы киім, алжапқыш, бас киім (шашқа арналған тор) арнайы бөлінген орындарда шешіледі;

жұмыс басталар алдында шашты бас киімге немесе шашқа арналған торға жинайды, зергерлік әшекейлер, сағаттар, сынатын заттар шешіп алынады, тырнақтар қысқа етіп алынады және лакпен боялмайды, ер персоналда сақал (мұрт) бар болған жағдайда, оларға арналған торды пайдаланады;

қол гигиенасы сақталады (жуу және дезинфекциялау (өңдеу)): қолды сабынмен немесе қолға арналған жуу құралымен жуады, антисептикалық құралдармен: тамақ өнімдерімен жұмыс басталар алдында, санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және ластанған заттармен жанасқаннан кейін, ластанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін, жөтелгеннен және түшкіргеннен кейін дезинфекцияланады.

Қолды зарарсыздандыру (өңдеу) үшін, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу

кезеңінде санитаризерлер (диспенсерлер, дозаторлар) орната отырып, қолға арналған антисептикалық құралдар (тері антисептиктері) пайдаланылады.

Объектінің персоналы тамақ өніміне бөгде заттардың түсуін және оның ластануын болдырмау үшін:

1) өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға;

2) арнайы киімді түйреуішпен, инемен түймелеуге және арнайы киімнің қалтасында жеке тұрмыстық заттарды, жеке дәрілік заттарды сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, өндірістік үй-жайлардан тыс жерге арнайы киіммен шығуға, оған жеке сырт киімін киюге;

4) жеке заттар мен әшекейлерді киюге (оның ішінде сағаттар, сынатын заттар, зергерлік әшекейлер: сақиналар, сырғалар);

5) маникюрге;

6) сағыз шайнауға, қаптамаланбаған тамақ өнімдерінің бетіне түшкіруге және жөтелуге, түкіруге жол берілмейді.

186. Тамақтану объектілерінде тікелей жұмыс орнында, өндірістік үй-жайларда және осы мақсаттарға бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) тамақ ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

187. Тамақтану объектісінің медицина персоналы (бар болған кезде) немесе жауапты адамдары жұмыс ауысымы басталар алдында қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындаумен, дастархан жасаумен, тамақты порциялаумен және оларды таратумен айналысатын персоналды және тамақ өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей жанасатын персоналды, жұмсақ балмұздақ әзірлейтін, ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерін қол терісінің іріңді ауруларының және дененің ашық беттерінің (оның ішінде тері іріңдеп кесілген, күйік, инфекциялық аурулардың, жоғарғы тыныс жолдарының ауруларының белгілерінің бар болуына күн сайын қарап-тексеру жүргізеді. Қарап-тексеру нәтижелері тамақтану объектісінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркеледі. Бұл ретте, қарап-тексеру күніне арналған құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады.

188. Тамақтану объектілерінің өндірістік және қойма үй-жайларында жөндеу жұмыстарын жүргізумен айналысатын персонал таза арнайы киімде немесе бір рет пайдаланылатын киімде жөндеу жұмыстарын жүргізеді, құрал-саймандар жабық контейнерлерде (жәшіктерде) тасымалданады.

9-тарау. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және өткізуге қойылатын талаптар

189. Тамақтану объектілерінің қызметі (пайдаланылуы) мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталған кезде қамтамасыз етіледі:

1) тамақтану объектісін ашу алдында дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып (оның ішінде жиһаздың, қабырғалардың, есік тұтқаларының, ажыратқыштардың, тұтқалардың, сүйеніштердің, жанасатын беткейлердің (жабдықтардың, мүкамалдың, үстелдердің, орындықтардың) бетін дезинфекциялау құралдарымен жинау және өңдеу) күрделі жинауды жүргізу;

2) персонал мен келушілердің дене температурасын байланыссыз тәсілмен бақылауды жүзеге асыру. Инфекциялық аурулардың, жіті респираторлық инфекциялардың (жоғары дене температурасы, жөтел, мұрынның бітелуі) белгілері болған кезде қызмет көрсетуге жол берілмейді;

3) келушілер арасындағы периметр бойынша кемінде 2 м арақашықтықты; үстелдер арасындағы орындықтар арасындағы кемінде 2 м және 60 сантиметр (бұдан әрі – см) арақашықтықты сақтай отырып, тамақтану объектісінің тамақтану залдарында келушілердің бір мезгілде болуын қамтамасыз ету;

4) қоректендіру объектісінің аумағына маскасыз кіруге және болуға болмайды;

5) келушілердің бетпердені шешіп алуына тек тамақтану кезінде ғана жол беріледі;

6) келушілер мен персоналдың міндетті түрде маска киюін, әлеуметтік қашықтықтың сақталуын бақылауды қамтамасыз ету;

7) тамақтану объектісінің персоналын жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз ету, персоналдың жұмыс уақытында маскаларды пайдалануы, персоналдың маскасыз жұмыс істеуіне жол берілмейді;

8) әрбір келушіден кейін тамақтанатын үстелдердің, орындықтардың, үстелшелердің, асхана жабдығының (оның ішінде тұз қайнатқыш, переніца, соусница, сулықұйрық) жанасатын беткейлеріне құрамында спирті бар антисептикалық заттармен өңдеу жүргізу;

9) "швед үстелі" жүйесі бойынша тағамдар ұсынатын тамақтану объектілерінде тамақпен тікелей жанасуды болдырмайтын шыны қалқаның болуы. Бұл ретте даяшының қызмет көрсету қамтамасыз етіледі;

10) тамақтану объектісінде әзірленген әлеуметтік қашықтық жоспарының болуы және келушілерді хабардар ету үшін келушілер жиналуы мүмкін орындарды көрсете отырып, оны кіреберісте орналастыру;

11) келушілердің көрсетілген қызметтер үшін шотты төлеу кезінде байланыссыз аударымдар мен төлемдерді жүзеге асыруы үшін жағдай жасау, бұл ретте құрылғыны әрбір пайдаланғаннан кейін дезинфекциялау, антисептикалық құралмен сүрту;

12) әрбір 2 сағат сайын тамақтану объектілерінің үй-жайларын желдету режимін сақтай отырып, қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркеу жүргізе отырып, профилактикалық тексеру (сүзгілерді ауыстыруды, ауа өткізгіштерді дезинфекциялауды қоса алғанда) жүргізе отырып, желдету жүйелері мен ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

13) Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік дәрігерінің қаулысымен белгіленетін объектілердің (пайдалану) қызметінің жекелеген түрлеріне шектеу қою;

14) тамақтану объектілерінде осындай аймақтар болған кезде балалардың ойын аймақтарын дезинфекциялық, антисептикалық құралдармен кемінде үш сағатта бір рет өңдеуді қамтамасыз ету. Бұл жағдайда мұндай аймақтарда кішкентай ойыншықтар мен дизайнерлерді қолдануға жол берілмейді.

190. Шаруашылық жүргізуші субъект, оның ішінде тамақтану объектісінің меншік иесі (иеленушісі) қамтамасыз етеді:

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуына жауапты адамды айқындау (температураны өлшеу, персоналға нұсқама беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқама өткізуді бақылау және есепке алу, маскаларды, майлықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау);

2) кіреберісте, тамақтану залдарында, сауда залдарында, дәліздерде, лифтілерге, санитариялық тораптарға (дәретханаларға) кіреберісте тері антисептигі бар санитайзерлерді (диспенсерлерді, мөлшерлегіштерді) орнату;

3) ғимаратқа кіреберісте дезинфекциялау құралымен суландыру әдісімен суланған дезинфекциялау кілемшелерін орнату;

4) келушілердің әлеуметтік қашықтығын және қозғалыс бағытын сақтау үшін еденге тиісті таңбалар салу, қоршаулар мен тосқауыл таспалар орнату, келушілердің жиналуы мүмкін жерлерге жол бермеу;

5) персонал арасында жеке және өндірістік гигиена және бақылау қағидаларын сақтау, бактерицидті сәулелегіштерді пайдалану кезіндегі қауіпсіздік шаралары туралы нұсқама жүргізу және олардың мүлтіксіз сақталуын бақылау;

6) санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жеке гигиена құралдарымен (сұйық сабын, антисептиктер, дәретхана қағазы) жарақтандыру, олардың тұрақты болуы;

7) персоналдың ауысымына кемінде екі рет ауыстыруға жататын маска киген және тұтастығы бұзылған кезде (келушілермен тікелей байланысы бар персонал) қолды антисептиктермен өңдей отырып қызмет көрсетуі;

8) техникалық персоналдың жеке қорғаныш құралдарын (қолғап, маска) пайдалана отырып, арнайы киімде дезинфекция жүргізуі;

9) әртүрлі мақсаттағы жинау мүкәммалын пайдаланғаннан кейін өңдеу (жуу және дезинфекциялау) және оны арнайы бөлінген орындарда сақтау;

10) өндірістік үй-жайларды және келушілерге арналған үй-жайларды әрбір екі сағат сайын желдету режимін сақтау;

11) өндірістік және тұрмыстық үй-жайларды вирулицидті әсер ететін құралдармен дезинфекциялай отырып, есік тұтқаларын, ажыратқыштарды, тұтқаларды, таяныштарды, жанасатын беткейлерді (жабдықтарды, мүкәммалды, үстелдерді, орындықтарды), ортақ пайдаланылатын орындарды (киім ілетін орындарды, тамақ ішетін, дем алатын бөлмелерді, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) міндетті түрде дезинфекциялай отырып, күніне кемінде екі рет ылғалды жинау;

12) қоса беріліп отырған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бактерицидті сәулелегіштерді (ашық және (немесе) жабық типті) пайдалана отырып, табиғи желдету болмаған кезде ауаны зарарсыздандыру жатады. Ашық түрдегі бактерицидті сәулелендіргіштерді пайдалану пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қатаң сақтаған кезде, адамдар болмаған кезде, үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады;

13) үй-жайларды жинауға, персоналдың қолын өңдеуге арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының, тыныс алу ағзаларының жеке қорғаныш құралдарының азаймайтын (кемінде бес күндік) қорының болуы;

14) денсаулық жағдайы бойынша қарсы көрсетілімдері жоқ кәмелетке толған адамдарды дезинфекциялау құралдарымен жұмыс істеуге жіберу;

15) осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағының талаптарына сәйкес дезинфекциялау құралдарын пайдалану және сақтау.

191. Тамақтану объектілерінде қызмет көрсетуші персоналдың оларды ашу және пайдалану үшін дайындық жұмыстарын және келушілерге қызмет көрсету үшін тамақтану объектілерінің белгіленген жұмыс режиміне сәйкес ашылғанға дейін де, жабылғаннан кейін де тамақтану объектілеріне қойылатын талаптарды сақтау үшін аумақты, үй-жайларды, ғимараттарды, құрылыстарды, жабдықтарды және әртүрлі жұмыс түрлерін жинау бойынша жұмыстарды жүргізуі көзделеді. Келушілерге қызмет көрсетуге арналған тамақтану объектілерінің белгіленген жұмыс режимі кезеңінен тыс персоналдың болуы тамақтану объектілері қызметінің құжатпен ресімделген ішкі тәртібіне және персоналдың лауазымдық міндеттеріне сәйкес айқындалады.

192. Бір кәсіпкерлік субъектісінің тамақтану объектісінің аумағында жеке кіретін (шығатын), санитариялық тораптары (дәретханалары) және қызмет көрсететін, бір-бірінен оқшауланған бірнеше ғимарат (зал) болған кезде тамақтану объектісінің (үй-жайда) мейрамхана, дәмхана және кофехана типі бойынша толтырылуын есептеу әрбір ғимарат (үй-жай) үшін бөлек жүзеге асырылады.

1-параграф. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңіне ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілеріне, ас блоктарына қойылатын талаптар

193. Вирустың (COVID-19) жаңа түрінен пайда болған коронавирус инфекциясы бойынша карантин енгізу кезеңінде тамақтану объектілерінде персоналды (медициналық немесе жауапты адамдар) жай-күйіне сауалнама және термометрия жүргізе отырып, қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасымалдағышта тіркей отырып, күніне кемінде үш рет байланыссыз тәсілмен бақылау жүргізіледі.

194. Тамақтану объектілерінің персоналында инфекциялық аурулардың таралуының ықтимал көздері болып табылатын инфекциялық аурулардың белгілері болған және анықталған кезде зертханалық зерттеу нәтижесін және толық санацияны растайтын маманның қорытындысын алғанға дейін персоналды жұмыстан уақытша шеттету және оқшаулау қамтамасыз етіледі.

195. Тамақтану объектілерінің персоналы келушілермен жұмыс істеу кезінде оларды пайдалану үшін маскалар қорымен (жұмыс ауысымының ұзақтығына және бір рет қолданылатын маскаларды ауыстырудың белгіленген мерзімділігіне қарай екі сағатта кемінде бір рет), сондай-ақ қолды өңдеуге арналған дезинфекциялау сулықтарымен және (немесе) тері антисептиктерімен, қолғаптармен, дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етіледі. Бір рет қолданылатын маскаларды қайта пайдалануға, сондай-ақ ылғалдандырылған маскаларды пайдалануға жол берілмейді.

196. Тамақтану объектілерінде келушілердің қолдарын өңдеуге арналған, көрінетін және қолжетімді жерлерге орнатылатын тері антисептиктері көзделеді.

197. Бір рет қолданылатын ыдысты қолданған кезде бір рет қолданылатын ыдысты бір рет қолданылатын тығыз жабылатын полимер пакеттерге жинау жүргізіледі.

198. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында ауаны зарарсыздандыру үшін мыналар қамтамасыз етіледі:

1) ауа температурасы мен ылғалдылығының оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету үшін ауа ортасын желдету және ауа баптау жүйелеріне тексеру (оның ішінде

тазалау, жуу, дезинфекциялау, сүзгілерді ауыстыру) жүргізу. Барлық үй-жайларды желдету кемінде 15 минут мерзімділікпен күніне үш рет жүргізіледі;

2) қоса беріліп отырған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бактерицидті сәулелегіштерді (ашық және (немесе) жабық түрдегі) пайдалану. Ашық түрдегі бактерицидті сәулелендіргіштерді пайдалану пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтай отырып, адамдар болмаған кезде үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады. Жабық үлгідегі бактерицидті сәулелегіштерді (бактерицидті рециркулятор, бактерицидті сәулелегіш-рециркулятор) адамдардың қатысуымен пайдалану көзделеді;

3) профилактикалық жұмыстарды жүргізу кезінде ауаны желдету және баптау жүйелерін тазалау және дезинфекциялау.

199. Тамақтану объектілерінде үй-жайларды жинауға қойылатын мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы қамтамасыз етіледі:

1) залдарда қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып күн сайын жинау жүргізіледі. Дезинфекциялық құралдармен жұмыстың барлық түрлері ылғал өткізбейтін герметикалық қолғаптарда орындалады;

2) дезинфекция жүргізу үшін осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағының талаптарына, қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген вирустық инфекциялар кезінде объектілерді зарарсыздандыру режимдеріне сәйкес мынадай еселікпен дезинфекциялау құралдары қолданылады және сақталады:

тамақтану залының едендері, сауда сөрелері – күніне екі рет таңертең және кешке;

подностар, тамақ тарату лентасы, есік тұтқалары, кассалық аппараттар, банк терминалы – әр сағат сайын;

қоғамдық санитариялық тораптар (дәретханалар) (еден, санитариялық-техникалық жабдық, оның ішінде кран вентильдері, унитаз бөшкелерін түсіру), таяныштар, лифт түймелері – күніне үш рет;

жинау, әрбір пайдалану және оны жуғаннан кейін жинау мұқаммалын дезинфекциялау;

3) дезинфекция жүргізу кезінде экспозиция уақыты (дезинфекциялаушы заттың жұмыс ерітіндісінің өңделетін объектінің бетінде болу уақыты) және қоса беріліп отырған қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дезинфекциялау құралының жұмыс ерітіндісінің шоғырлануы, сондай-ақ дезинфекциялау құралын экспозициядан кейін шаю қажеттілігін немесе қажеттілігінің болмауын қоса алғанда, онда айқындалған дезинфекциялау құралын пайдалану регламенті сақталады;

4) өңдеуден кейін беті сумен жуылады және қағаз сүлгілердің немесе бір рет қолданылатын сулықтардың (шүберектердің) көмегімен кептіріледі (нұсқаулықта дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқау көрсетілген жағдайда);

5) жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (кемінде алты сағаттан кейін) дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды дезинфекциялау сулықтармен (немесе дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен) есіктің тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқаларын (креслолардың шынтақ сүйеніштерін), тамақтану залына (асханаға) кіреберісте қол жууға арналған раковиналарды, өзіне-өзі қызмет көрсету сөрелерін сүрту арқылы ылғалды жинау жүргізіледі;

б) есептік қажеттілікке, жинау мүкәммалына сүйене отырып, дезинфекциялау құралдарының азайтылмайтын қоры құрылады.

200. Ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде шұғыл сипаттағы мынадай алдын алу шараларын жүргізу қамтамасыз етіледі:

1) залдарда үстелдерді, орындықтарды, жиһаздарды, жабдықтар мен мүкәммалды орналастыру үстелдер арасындағы және келушілер арасындағы кемінде 2 м қашықтықты қамтамасыз етуді ескере отырып жүргізіледі;

2) асханаларда тамақ өнімдерін өткізу, кесілмеген көкөністер мен жемістерді қоспағанда, өлшеп-оралған түрде жүргізіледі;

3) сатып алушылар қол жеткізе алатын нан-тоқаш, кондитерлік және аспаздық өнімдерді өткізу тек буып-түйілген түрде жүзеге асырылады;

4) асхана персоналы (сатушылар, аспаздар, даяшылар, кассирлер және тамақ өнімдерімен тікелей байланысы бар персонал) маскаларда өз қызметтерін көрсетеді (бір рет қолданылатын маскаларды ауыстыру екі сағатта кемінде бір рет);

5) асханаларда тамақ өнімдерін және өзіне-өзі қызмет көрсету үлгісі бойынша тағамдарды таратуға жол берілмейді;

6) қолды өңдеуге арналған тері антисептиктері бар санитайзерлерді (диспенсерлерді, дозаторларды) орнату көзделеді не бір рет қолданылатын қолғаптарды беру қамтамасыз етіледі;

7) ғимаратқа кіреберісте дезинфекциялау құралымен суландыру әдісімен суланған дезинфекциялау кілемшелерінің болуы қамтамасыз етіледі;

8) келушілердің қозғалысын бағыттау үшін еденге тиісті белгілер қою, қоршаулар мен тосқауыл таспаларын салу арқылы әлеуметтік қашықтықты сақтау, келушілердің жиналуы мүмкін жерлерге жол бермеу қамтамасыз етіледі;

9) бес адамнан артық кезектің пайда болуына жол берілмейді, олардың арасындағы қашықтық кемінде 2 м сақталуы қамтамасыз етіледі, бір мезгілде қызмет көрсетілетін келушілердің саны шектеледі;

10) жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (немесе кемінде алты сағаттан кейін) дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды желдету және ылғалды жинау есіктің тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқаларын (креслолардың шынтақ сүйеніштерін), тамақтану залына (асханаға) кіреберісте қол жууға арналған раковиналарды, өзіне-өзі қызмет көрсету витриналарын дезинфекциялау сулықтарымен (немесе дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен) сүрту арқылы жүргізіледі;

11) күшейтілген дезинфекциялау режимін жүргізу қамтамасыз етіледі: әр сағат сайын үстелдер, орындықтар арнайы дезинфекциялау құралдарымен өңделеді;

12) жоғарыда көрсетілген талаптардың сақталуын қамтамасыз ететін жауапты адамдар айқындалады және тағайындалады.

2-параграф. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақ жеткізуді жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын талаптар

201. Әрбір тапсырыс тамақтану объектісінің есептік құжаттамасында тағамның атауы, дайындалған күні мен сағаты көрсетіле отырып тіркеледі.

202. Тамақтану объектісінен тыс сатуға арналған салат өнімдерін, бірінші, екінші тағамдарды тұздықтармен (өсімдік майларын қоспағанда) толтыруға жол берілмейді. Тағамдарға тұздықтар жеке тұтыну қаптамасында жеткізіледі.

203. Өнімді жеткізу тағамды дайындау күні мен уақытын көрсете отырып, өнімнің қайталама ластануын болдырмайтын бір рет қолданылатын тұтыну қаптамасында (бір рет қолданылатын ыдыста) жүзеге асырылады.

204. Тамақтану объектісінің персоналы таза арнайы киіммен, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдарымен (маска, бір рет қолданылатын қолғаптар, бір рет қолданылатын маскалар мен қолғаптарды ауыстырумен әрбір екі сағат сайын), антисептикалық құралдармен және қол жууға арналған құралдармен қамтамасыз етіледі.

205. Тамақ өнімдерін жеткізумен айналысатын адамдар (жеткізушілер, курьерлер) (бұдан әрі – жеткізушілер) жеке қорғаныш құралдарымен (тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, бір рет қолданылатын маскалар мен қолғаптарды әр екі сағат сайын ауыстыра отырып, маска, бір рет қолданылатын қолғаптар), антисептикалық құралдармен, бір рет қолданылатын ылғалды сулықтармен және жаңбырлатқыштармен қамтамасыз етіледі.

206. Көлік құралын өңдеу, желдету әрбір екі сағат сайын жүргізіледі. Тамақ өнімдерін тасымалдау көлік құралының жүк бөлімшесінде және (немесе) тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған контейнерлерді пайдалана отырып, тамақ

өнімдерінің ластануын және органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін, бүлінуін болдырмайтын жағдайларды қамтамасыз ете отырып жүзеге асырылады. Көлік таза ұсталады.

207. Табиғи желдету болмаған кезде үй-жайлардың ауасын залалсыздандыру бактерицидті сәулелегіштерді (ашық және (немесе) жабық түрдегі) пайдалана отырып, қоса беріліп отырған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі. Ашық түрдегі бактерицидті сәулелендіргіштерді пайдалану пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қатаң сақтаған кезде, адамдар болмаған кезде, үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады. Жабық үлгідегі бактерицидті сәулелегіштерді (бактерицидті рециркулятор, бактерицидті сәулелегіш-рециркулятор) адамдардың қатысуымен пайдалану көзделеді.

208. Персонал үшін еденге кемінде 2 м қашықтықта тиісті белгі қою арқылы әлеуметтік қашықтықты сақтау қамтамасыз етіледі.

209. Тамақтану объектілерінде персоналдың күнделікті термометриясы ұйымдастырылады. Ауысым аяқталғаннан кейін арнайы киім оларды қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дезинфекциялау құралдарымен өңделеді, жуылады. Арнайы киімді ауыстыру күн сайын және ластануына қарай жүргізіледі.

210. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (немесе кемінде алты сағаттан кейін) үй-жайларды желдету және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, есіктер тұтқаларын, тұтқаларды, технологиялық жабдықтарды, үстелдерді, персонал мен келушілерге арналған санитариялық тораптарды дезинфекциялау сулықтарымен (немесе дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен) сүрту жолымен ылғалды жинау, бактерицидті сәулелегіштерді пайдалана отырып, үй-жайлардың ауасын дезинфекциялау жүргізіледі.

211. Тамақ өнімдерін жеткізу кезінде тұтынушымен барынша байланысқа жол берілмейді.

212. Тамақтану объектілерінің персоналында инфекциялық аурулардың таралуының ықтимал көздері болып табылатын инфекциялық аурулардың белгілері болған және анықталған кезде зертханалық зерттеу нәтижесін және толық санацияны растайтын маманның қорытындысын алғанға дейін персоналды жұмыстан уақытша шеттету және оқшаулау қамтамасыз етіледі.

213. Тамақ өнімдерінің персоналы мен жеткізушілері тамақ өнімдеріне түсуі мүмкін әшекейлерді (оның ішінде сақиналар, сағаттар) тағуға жол бермейді. Егер мұндай әшекейлерді алып тастау мүмкін болмаса, олар тамақ өнімдерінің, жұмыс беттерінің және қаптаманың, тамақ өнімдері бар қаптама материалдарының

ластануын болдырмайтын, оның жалпы таза жай-күйін қамтамасыз ететін материалдың көмегімен оқшауланады.

214. Тамақ өнімдерінің персоналы мен жеткізушілері тамақ өнімдерімен жанасуға арналған су өткізбейтін материалдан жасалған қолғаптарды бүтін және таза күйінде киіп жүруді жүзеге асырады. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптар жаңаларына ауыстырылуға жатады.

215. Тамақтану объектісінің персоналы мен тамақ өнімдерін жеткізушілері қол гигиенасын (жуу және дезинфекциялау (өңдеу)) сақтауды, оның ішінде қолды жуу мен дезинфекциялауды қоса алғанда, осы Санитариялық қағидалардың 185-тармағының талаптарына сәйкес:

ластанған заттарға тигеннен кейін;

жөтелгеннен, түшкіргеннен кейін;

ластанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін;

тамақ өнімдерімен жұмыс істеуге тікелей кірісер алдында;

дәретханаға барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында;

тамақ жеткізуге тапсырыс алғанға дейін (курьерлерге, жеткізушілерге) жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді.

3-параграф. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде түнгі клубтар жанындағы банкет залдары бар қоғамдық тамақтану объектілеріне, караокеге қойылатын талаптар

216. Тамақтану объектілерінде персонал мен келушілер арасында COVID-19 таралуын болдырмау мақсатында мыналар қамтамасыз етіледі:

1) қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасымалдағышта тіркей отырып, байланыссыз термометрия жүргізе отырып және дене температурасы жоғары және (немесе) жіті респираторлық инфекциялар (жоғары температура, жөтел, мұрынның бітелуі) белгілері бар адамдарды міндетті түрде оқшаулай отырып, күнделікті "кіру сүзгісін" ұйымдастыру;

2) тамақтану объектісіне кіру (кіру) кезінде қолды тері антисептигімен (оның ішінде орнатылған дозаторлардың көмегімен) және (немесе) дезинфекциялық сулықтармен өңдеуге арналған орындарды (орындарды) ұйымдастыру және жарақтандыру;

3) осы Санитариялық қағидалардың 35-тармағының талаптарына сәйкес жарақталған келушілер мен персоналға арналған раковиналардың (қол жуғыштардың), құрылғыларды (оның ішінде қабырғалық мөлшерлегіштерді) және қол жууға арналған құралдарды (сұйық сабын немесе қол жууға арналған рұқсат етілген жуу құралдарын), қолды қайта ластауды болдырмайтын

антисептикалық құралдармен өңдеуді, қолды сүртуді және (немесе) кептіруді, сондай-ақ конструкциялары қолдың қосымша ластануын болдырмайтын қоқыс жинауға арналған ыдыстармен жаракталған көпшілік пайдаланатын орындарда тұрақты қол гигиенасына арналған қондырғы;

4) персонал келушілермен жұмыс істеу кезінде оларды пайдалану үшін маскалар қорымен (жұмыс ауысымының және бір рет қолданылатын маскалардың ауысымының ұзақтығына қарай, екі сағатта кемінде бір рет, бір рет қолданылатын маскаларды пайдаланған жағдайда), сондай-ақ қолды өңдеуге арналған дезинфекциялық сулықтармен және (немесе) тері антисептиктерімен, қолғаптармен, дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етіледі. Бір рет қолданылатын маскаларды қайта пайдалануға, сондай-ақ ылғалдандырылған маскаларды пайдалануға жол берілмейді;

5) тамақтану объектісінің әкімшілік, өндірістік үй-жайларында персоналдың жұмыс орындары арасындағы қашықтықты (кемінде 1,5 м) сақтай отырып, тамақтану объектісінің қалыпты жұмыс істеуі үшін қажетті ең аз мөлшерде болуы;

6) өндірістік процестермен (технологиялық жабдықты жөндеу және оған қызмет көрсету) байланысты жұмысты орындайтын адамдарды қоспағанда, тамақтану объектісінің қызметіне байланысты емес адамдардың кіруін шектеу болып табылады;

7) үзіліс және демалыс уақытында тамақтану объектісі персоналының (тамақтану объектісінің аумағынан шығу, өзінің лауазымдық міндеттерін орындауға байланысты емес басқа учаскелерге жүріп-тұру) жүріп-тұруын шектеу;

8) тамақтану объектісіне келушілермен байланысатын персоналды анықтау.

217. Тамақтану объектілерінің қызметі (пайдаланылуы) мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталған жағдайда:

1) тамақтану объектісін ашу алдында дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып күрделі жинауды жүргізу (оның ішінде жиһаздың, қабырғалардың, есік тұтқаларының, ажыратқыштардың, тұтқалардың, сүйеніштердің, жанасатын беттердің (жабдықтардың, мүкаммалдың, үстелдердің, орындықтардың) бетін дезинфекциялау құралдарымен жинау және өңдеу);

2) персонал мен келушілердің дене температурасын байланыссыз тәсілмен бақылауды жүзеге асыру қамтамасыз етіледі. Инфекциялық аурулардың, жіті респираторлық инфекциялардың (жоғары температура, жөтел, мұрынның бітелуі) белгілері болған кезде қызмет көрсетуге жол берілмейді;

3) тамақтану объектісінің тамақтану залдарында келушілердің бір мезгілде болуы келушілер арасындағы периметр бойынша кемінде 2 м қашықтықты, үстелдер арасындағы кемінде 2 м және орындықтар арасындағы 60 см қашықтықты және бір үстелдегі отырғызу алты адамнан аспайтын қашықтықты сақтай отырып қамтамасыз етіледі. Бар тағанының артына отырғызу көрсетілген қашықтықты сақтай отырып қамтамасыз етіледі;

4) қоректендіру объектісінің аумағына маскасыз кіруге және болуға болмайды;

5) келушілер мен персоналдың міндетті түрде маска киюін, әлеуметтік қашықтықтың сақталуын бақылау қамтамасыз етіледі;

6) тамақтану объектісі персоналының осы Санитариялық қағидалардың 185-тармағының талаптарына сәйкес қолдарын өңдей отырып, келушілерге маска киіп (бір рет қолданылатын маскаларды екі сағатта бір реттен сиретпей ауыстыру) қызметтер көрсетуі;

7) денсаулық жағдайы бойынша қарсы көрсетілімдері жоқ кәмелетке толған адамдарды дезинфекциялау құралдарымен жұмыс істеуге жіберу қамтамасыз етіледі.

218. Шаруашылық жүргізуші субъект, оның ішінде тамақтану объектісінің меншік иесі (иеленушісі):

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуына жауапты адамды айқындауды (температураны өлшеу, персоналға нұсқама беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқама өткізуді бақылау және есепке алу, маскаларды, майлықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау);

2) кіреберісте, тамақтану залдарында, сауда залдарында, дәліздерде, лифтілерге, санитариялық тораптарға (дәретханаларға) кіреберісте тері антисептигі бар санитайзерлерді (диспенсерлерді, мөлшерлегіштерді) орнатуды;

3) персонал арасында жеке және өндірістік гигиена және бақылау қағидаларын сақтау, бактерицидті сәулелегіштерді пайдалану кезіндегі қауіпсіздік шаралары туралы нұсқама жүргізу және олардың мүлтіксіз сақталуын бақылауды;

4) санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жеке гигиена құралдарымен (сұйық сабын, антисептиктер, дәретхана қағазы) жарақтандыру, олардың тұрақты болуын қамтамасыз етуді;

5) үй-жайларды жинауға, персоналдың қолын өңдеуге, тыныс алу органдарын жеке қорғаныш құралдарына арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының азаймайтын (кемінде бес күндік) қорының болуын қамтамасыз етеді.

219. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында ауаны зарарсыздандыру үшін мыналар:

1) ауа температурасы мен ылғалдылығының оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету үшін ауа ортасын желдету және ауа баптау жүйелеріне тексеру (оның ішінде тазалау, жуу, дезинфекциялау, сүзгілерді ауыстыру) жүргізу қамтамасыз етіледі. Барлық үй-жайларды желдету кемінде 15 минут мерзімділікпен күніне үш ретке дейін жүргізіледі;

2) қоса беріліп отырған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бактерицидті сәулелегіштерді (ашық және (немесе) жабық түрдегі) пайдалану қамтамасыз етіледі. Ашық түрдегі бактерицидті сәулелендіргіштерді пайдалану пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтай отырып, адамдар болмаған кезде үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады. Жабық үлгідегі бактерицидті сәулелегіштерді (бактерицидті рециркулятор, бактерицидті сәулелегіш-рециркулятор) адамдардың қатысуымен пайдалану көзделеді;

3) профилактикалық жұмыстарды жүргізу кезінде ауаны желдету және баптау жүйелерін тазалау және дезинфекциялау қамтамасыз етіледі.

220. Тамақтану объектілерінде үй-жайларды жинауға қойылатын мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы қамтамасыз етіледі:

1) залдарда қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып күн сайын жинау жүргізіледі. Дезинфекциялық құралдармен жұмыстың барлық түрлері ылғал өткізбейтін герметикалық қолғаптарда орындалады;

2) дезинфекция жүргізу үшін осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағының талаптарына, қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген вирустық инфекциялар кезінде объектілерді залалсыздандыру режимдеріне сәйкес дезинфекциялау құралдары қолданылады және сақталады;

3) дезинфекция жүргізу кезінде экспозиция уақыты (дезинфекциялаушы заттың жұмыс ерітіндісінің өңделетін объектінің бетінде болу уақыты) және қоса беріліп отырған қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дезинфекциялау құралының жұмыс ерітіндісінің шоғырлануы, сондай-ақ дезинфекциялау құралын экспозициядан кейін шаю қажеттілігін немесе қажеттілігінің регламенті сақталады;

4) техникалық персоналдың жеке қорғаныш құралдарын (қолғап, маска) пайдалана отырып, арнайы киімде дезинфекция жүргізуі;

5) жұмыс күні аяқталғаннан кейін үй-жайларды дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, есіктің тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқаларын (креслолардың шынтақ сүйеніштерін), түскі ас залына кіреберісте қол жууға арналған раковиналарды дезинфекциялау сулықтарымен (немесе

дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен) сұрту арқылы ылғалды жинау жүргізіледі;

6) әртүрлі мақсаттағы жинау мүқаммалын пайдаланғаннан кейін өңдеу (жуу және дезинфекциялау) және оны арнайы бөлінген орындарда сақтау;

7) үй-жайларды жинауға, персоналдың қолын өңдеуге арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының, тыныс алу ағзаларын жеке қорғаныш құралдарының, жинау мүқаммалының төмендетілмейтін (кемінде бес күндік) қорының болуы қамтамасыз етіледі.

221. Кабиналарға, жеке залдарға келушілердің әрбір брондауының арасында желдетумен, ылғалды жинаумен және дезинфекциялаумен ұзақтығы кемінде 40 минут үзіліс жүргізу қамтамасыз етіледі.

222. 1) конкурстарды (келушілердің үстелінде өткізілетін интерактивтілерден басқа), 2) жалпы караоке залдарын қоса алғанда, клубтардың би алаңдарында жаппай би өткізуге жол берілмейді.

223. Караоке-кабиналар үшін микрофондарды кейіннен жаңа келушілерді әрбір отырғызғаннан кейін құрамында спирті бар дезинфекциялау құралдарымен өңдеу қамтамасыз етіледі.

224. Караоке жалпы залдарында келушілерге "үстелден үстелге" әндерді (планшетті) таңдауға арналған микрофон мен құрылғыны тек тамақтану объектісінің персоналы (әрбір келушіден кейін құрамында спирті бар дезинфекциялау құралдарымен алдын ала өңдей отырып) береді.

225. Келушілердің масканы шешуіне тамақ ішу және ән айту кезінде рұқсат етіледі.

226. Банкет залдарының толтырылуы бір келушіге 4 м² есебінен жүзеге асырылады. Келушілердің санын шектеу Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің қаулыларымен белгіленеді.

"Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз меншікті ауданы, шаршы метрі (бұдан әрі -м2)

№	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлгі тамақтанатын залдың ауданы
1	2	3
1	Мейрамхана: 1) эстрадасы мен би алаңы бар зал 2) зал	2,0 1,8 0,07

	3) темекі өнімдерін тұтынуға арналған үй-жай	
2	Бар (зал)	1,8
3	Ұйымдасқан ұжымдарға арналған және жоғары оқу орындары жанындағы жалпы қолжетімді асханалар (зал)	1,8
4	Дәмхана, шағын дәмханалары, сыра барлары (зал)	1,6
5	Жылдам қызмет көрсететін дәмхана-автоматтары, тамақтану объектілері және алкогольсіз барлар (зал)	1,2
6	Санаторий, санаторий-профилакторий, (зал) демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерьлері, туристік базалар: 1) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде (үлестіру желісін қоса алғанда) 2) қызмет көрсету кезінде	1,8 1,4

Ескертпе.

1. Мамандандырылған тамақтану объектілеріндегі залдардың ауданы жобалауға берілген тапсырмалар бойынша қабылданады.

2. Жалпы қолжетімді асханалар мен дәмханаларда залдың ауданында 6-12 м² болатын барды көздеуге болады.

3. Тамақтану объектілері үшін түстену залының ауданы 200 м² астам, темекі өнімдерін тұтыну үшін үй-жайдың алаңы кемінде 15 м² деп көзделеді.

Стационарлық барлар үй-жайлары тобының ауданы, м²

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

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің ұн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м²

№	Үй-жайлар	Ұн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м ²	
		1000 өнімге	1000 өнімге дейін кеміту
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	10
2	Қойма және көп айналымды көлік қаптамасының (ыдысының) жуу үй-жайы	6 (3000 өнімге дейін)	2

Аспаздық дүкендер үй-жайларының ауданы, м²

№	Үй-жайлар	Залдың сауда ауданының 10 м ² келетін өзіне-өзі аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы	
		Залдың сауда ауданының 40 м ² дейінгі	Залдың сауда ауданының 40 м ² ұлғаюы, 40 м ²
1	Қосалқы үй-жайлар	2	0,8

2	Өнімдерді қабылдау және сақтау үшін	1,5	1,45
3	Түскі асты үйге беру аймағы	1,2	0,8

Ескертпе:

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

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

Кафетерий үй-жайларының ауданы, м²

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

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитария-эпидемиологиялық тапсырыстардың санитариялық қағидаларының 2-қосымша

Өндірістік үй-жайлар жиыны және өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы

№	Үй-жайлардың атауы	Стационарлық тамақтану объектілерінің түрлері			
		50 және одан аз отыратын орны бар дәмхана	Жылдам қызмет көрсететін стационарлық объектілер шағын дәмхана	Чебурек (пирожки) сататын асхана	Кәуап
1	2	3	4	5	6
1	Түстену зал	Отыратын орын санына байланысты	Отыратын орын санына байланысты	Жоқ*	Жоқ*
2	Келушілерге арналған киім ілетін орын	Түстену залдарының ауданында келушілердің сыртқы киімі үшін орын бөлінеді	Түстену залдарының ауданында келушілердің сыртқы киімі үшін орын бөлінеді	Жоқ*	Жоқ*
3	Ас үй (ыстық цех)	Кемінде 15 м ² **	Кемінде 9 м ²	Кемінде 9 м ²	Кемінде

4	Ыдыс жуатын орын	Кемінде 6 м2****	Ас үй ауданында ***	Бір рет қолданылатын ыдыс істейді
5	Қойма	Кемінде 6 м2*****	Жоқ	
6	Персоналдың бөлмесі	Персоналдың санына байланысты қажетіне қарай *****	Киімге арналған шкаф жабдықталады	
7	Персоналға арналған санитариялық торап	1,5 м2*****	Жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптар немесе биодәретханалар (халықтың жаппай демалу пайдаланылады)	
8	Келушілерге арналған санитариялық торап	1,5 м2*****		

Ескертпе:

* іргелес аумақта үстел орнатуға жол беріледі;

** бұрынғы тұрғын үй-жайларды реконструкциялаған жағдайда және ауданы осындай ас үй жасау мүмкін болмаған жағдайда ауданы 6-8 м2 жеке дайындау орны жабдықталады;

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

**** ас үйдің ауданы 20 м2 астам болған кезде, оның ауданы ішінде жабдықтауға жол беріледі;

***** күнделікті сатып алып жұмыс жасаған кезде және отыратын орындар 50 және одан кем болған кезде персонал бөлмесін біріктіруге жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде жиырма және персонал саны кемінде үшеу болған кезде өту жолындағы үй-жайларда немесе ас үйде (ыстық цехта) киімге арналған шкаф орнатуға жол беріледі;

***** отыратын орын саны кемінде 50 және одан кем болған кезде персоналға арналған санитариялық тораппен біріктіруге жол беріледі; бір деңгейде (қабатта) орналасқан объектілердің, объектілердің көпфункционалды ғимараттарының жұмыс істеп тұрған санитариялық тораптарын пайдалануға жол беріледі.

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

Үй-жайлардағы ауаның есептік температурасы мен ауа алмасу жиілігі

№	Үй-жайлар	Ауаның температурасы, жылдың салқын мезгілі үшін	1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі	
			есептік 0С, мезгілі	сыртқа та
1	2	3	4	5
1	Үлестіру залы	+16	Есептеу бойынша (бір адамға 80 м3 ар)	

2	Вестибюль, аванзал	+16	2	-
3	Аспаздық дүкені	+16	3	2
4	Музыкалық аспаптарды сақтауға арналған үй-жай	+16	1	1
5	Ыстық цех, кондитерлік өнімдерді пісіретін үй-жай	+5	Кезекші жылытуды есептеу бойынша	
6	Цехтар: толық дайындау орны, салқын, ет, балық, көкөністерді өңдеу	+16	3	4
7	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	+18	2	-
8	Жұмыртқаларды дайындау үй-жайы	+16	3	5
9	Ұннан жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, киім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	2
10	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға арналған бөлме, дастархан жабдығы бөлмесі, қосымша үй-жай	+16	1	1
11	Жуу (асханалық ас үй ыды-аяғын, табақтарды, ыдыстарды) бөлмелері	+20	4	6
12	Директордың кабинеті, кеңсе, бас касса, даяшылар, персонал, қоймашының бөлмелері	+21	1	1
13	Құрғақ өнімдер қоймасы, арақ-шарап өнімдері қоймасы, сыра сақтауға арналған үй-жай	+12	-	1
14	Көкөністер, тұздалған өнімдер, ыдыстар қоймасы	+5	-	2
15	Қабылдау орны	+16	3	-
16	Агрегаттарды ауамен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	Есептеу бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машина бөлімшесі	-	3	4
18	Жөндеу шеберханалары	+16	2	3
19	Сақтауға арналған салқындату камералары:			

	Етті	±0	-	-
	Балықты	-2	-	-
20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай фабрикастарын	+2	7	-
21	Жартылай фабрикастарды, оның ішінде дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикастарды, гастрономиялық өнімдерді	±0	-	-
22	Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды	+4	4	4
23	Кондитерлік өнімдерді	+4	-	-
24	Шараптар мен сусындарды	+6	-	-
25	Балмұздақты және мұздатылған жемістерді	-15	-	-
26	Тамақ қалдықтарын	+2	10	10
27	Темекі шегуге арналған үй-жай	+16	-	10
28	Киім ілетін орын	+20	2	2
29	Түсіру үй-жайлары	+10	Есептеу бойынша	

Ескертпе:

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

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

1) етті және балықты немесе еттен және балықтан жасалған жартылай фабрикастарды бір мезгілде сақтау үшін 00С;

2) көкөніс жартылай фабрикастары үшін +2 0С;

3) тамақтану объектісінде бір ғана камера болған жағдайда барлық тамақ өнімдерін сақтау үшін +2 0С.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу тәртібі

1. Асхана ыдыс-аяғын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:

1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

2) суға жуу құралдарын қосып, ваннаның бірінші секциясында жуу;

3) температурасы 40 оС төмен емес суда және ваннаның бірінші секциясына қарағанда, екі есе аз мөлшерде жуу құралдарын қоса отырып, ваннаның екінші секциясында жуу;

4) ыдыс-аяқты температурасы 65 оС төмен емес ыстық ағынды суда ваннаның үшінші секциясында шаю;

5) ыдыс-аяқты тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

2. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде асхана аспаптарын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:

1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

2) ваннаның бірінші секциясына жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 оС төмен емес суда жуу;

3) ваннаның екінші секциясында ыдыстарды температурасы 65 оС төмен емес ыстық ағынды сумен шаю;

4) тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

3. Шай, шыны ыдыс-аяқтарды және асхана аспаптарын жуу екі секциялы ванналарда мына режиммен жүргізіледі:

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

2) температурасы 65 оС төмен емес ағынды сумен шаю;

3) торларда, стеллаждарда кептіру.

4. Ас үй ыдыс-аяғын, жабдықтар мен айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу екі секциялы ванналарда мына тәртіппен жүргізіледі:

1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

2) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 оС төмен емес суда щеткамен жуу;

3) температурасы 65 оС төмен емес ағынды сумен шаю;

4) тор көзді сөрелер мен стеллаждарда төңкерілген күйде кептіру.

5. Бір секциялы жуу ваннасы бар тамақтану объектілерінде асхана, шай, шыны ыдыстарды көп рет қолданатын ас үй аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын, жабдықтар мен айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу осы осы қосымшаға 2,3,4-тармақтарда көрсетілген режимдерді сақтай отырып қамтамасыз етіледі.

"Қоғамдық тамақтану
объектілеріне
қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдерін (4 ± 2) °С температурада сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері

№	Тамақ өнімдерінің атауы	жарамдылық мерзімі, артық емес	сағаттан (тәуліктен)
	1	2	3
	Ет және ет өнімдері. Құс, жұмыртқа және оларды қайта өңдеу өнімдері		
	Сүйексіз еттен жасалған жартылай фабрикаттар (сойылатын жануарлардың етінен, оның ішінде сиыр етінен, шошқа етінен, қой етінен, ешкі етінен, жылқы етінен, түйе етінен, үй қоянынан жасалған)		
1	Ірі кесекті жартылай фабрикаттар:		
	өлшеп- салынған ет, порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ою, табиғи бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, сиыр еті, қой еті, үрмелі шошқа еті, эскалоп, шницель)	48 (вакуумда және С газ ортасы - 10 сағат тәулік)	
	нан ұнтағындағы порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ромштекс, қой еті мен шошқа етінен жасалған табиғи котлет, шницель)	36 (вакуумда және С газ ортасы - 10 сағат тәулік)	
2	Ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар:		
	бефстроганов, азу, қуыру, гуляш, бұқтыруға арналған сиыр еті, кәуап еті, ерекше қуыру, ассорти еті (тұздықтар мен дәмдеуіштерсіз)	36 (вакуумда және С газ ортасы - 10 тәулік)	сағат
	маринадталған (оның ішінде кәуап жартылай фабрикаттары), тұздығы бар	24	сағат
3	Туралған еттен жасалған жартылай фабрикаттар:		
	пішінделген, оның ішінде сыртына жағылған, туралған еттен жасалған (голубцы, кәді)	24 (вакуумда және С газ ортасы - 10 тәулік)	сағат
	аралас (ет-картоп, ет-өсімдік, ет-қырыққабат котлеттері, соя ақуызы қосылған)	24 (вакуумда және С газ ортасы - 10 тәулік)	сағат
	мұздатылған	30	минус 18 оС температурада та
4	Ұлттық өнімдер (жартылай фабрикаттар):		

	салқындатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға)	48 (вакуумда және С газ ортасы - 25 тәулік	сағат
	мұздатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, қабырға)	30	минус 18 оС температурада та
5	Сойылған малдың етінен тартылған еттер (оның ішінде сиыр, шошқа еті, аралас):		
	салқындатылған, сауда және қоғамдық тамақтану объектілері шығаратын	12	сағат
	мұздатылған	10	минус 18 оС температурада
6	Ет-сүйек жартылай фабрикаттары (ірі кесекті, порциялық, ұсақ кесекті)	36	сағат
7	Сойылған жануарлардың субөнімдері (бауыр, бүйрек, тіл, жүрек, ми)		
	салқындатылған	24	минус 18 оС температурада
	мұздатылған	30	10 тәулік) сағат
	Құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар		
8	Табиғи жартылай фабрикаттар құс етінен:		
	нансыз сүйексіз ет және сүйек	48	сағат
	ет пен сүйек, сүйексіз, нанға, дәмдеуіштермен, тұздықпен, маринадталған	24	сағат
9	Құс етінен жартылай фабрикаттар, ұсақталған, ұнтақталған және онсыз	18	сағат
	Ұсақталған, ұнтақталған және вакуумдағы және газ ортасы бар құс етінен жартылай фабрикаттар	10	минус 12 оС температурада кү
10	Ұсақталған тауық	12	сағат
11	Қосымша өнімдер, құс етінен алынған субөнімдерден алынған жартылай фабрикаттар	24	сағат
12	Желе, қайнатпа, сорпаға арналған жиынтықтар	12	сағат
	Аспаздық өнімдер - ет пен ет өнімдерінен дайындалған тағамдар		

13	Қайнатылған ет (салқын тағамдарға арналған; бірінші және екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген ірі кесектер)	24	сағат
14	Пісірілген қуырылған бұқтырылған ет (сиыр, қой, шошқа еті, жылқы еті, салқын ыдысқа арналған қоянның қуырылған еті; қой еті, шошқа еті, жылқы еті, үлкен бөлікке қуырылған қоян еті, екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген, туралған ет)	36	сағат
15	Қуырылған тартылған ет өнімдері (котлеттерді, стейктерді, фрикаделькаларды, шницельдерді қоса алғанда)	24	сағат
	Ет тағамдары		
16	Палау, тұшпара, манты, беляши, құймақ, пирогтар	24	сағат
17	Гамбургерлер, чизбургерлер, дайын бутербродтар, дайын пицца, хот-дог	24	сағат
18	Желеден жасалған ет өнімдері: құйылатын, көк, желе, холодец	12	сағат
19	Қуырылған (бауырды қоса алғанда) қайнатылған ет өнімдері (тіл, желін, жүрек, бүйрек, ми).	24	сағат
20	Бауыр және (немесе) ет паштеттері	24	сағат
	Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер		
21	Ысталған, ысталған және ысталған қайнатылған құс ұшаларының ұшалары мен бөліктері	72	сағат
22	Қуырылған, қайнатылған, бұқтырылған құс етінің дайын тағамдары	48	сағат
23	Тұздықтармен және (немесе) гарнирмен бірге құс етінің тартылған етінен жасалған тағамдар	12	сағат
24	Тұшпара, құс бәліштері	24	сағат
25	Желдетілген құс өнімдері: сойылған малдан алынған ассортимен қоса, желе, желе, желе	12	сағат
26	Үй құстары мен ішкі паштеттер	24	сағат
27	Пісірілген жұмыртқа	36	сағат

28	Омлет	12	сағат
	Балық өнімдері (оның ішінде балықтар, судағы омыртқасыздар, судағы сүтқоректілер жануарлары, сондай-ақ олардан алынған өнімдерді қоса, балдырлар)		
	Балықтың жартылай фабрикаттары		
29	Балықтың барлық түрлері, салқындатылған	48	тем-пе-ра-ту-ра-д-ми-нус 2 оС -қа д
30	Балық филесі	24	тем-пе-ра-ту-ра-д-ми-нус 2 оС -қа д
31	Арнайы кесілген балық	24	тем-пе-ра-ту-ра-д-оС -тан плюс 2 о
32	Ұн құрамы бар өнімдерді қоса алғанда, ұсақталған балық тағамдары, құйылған ұсақталған өнімдер	24	тем-пе-ра-ту-ра-д-оС -тан плюс 2 о
33	Шаян тәрізділер, екіжақты моллюскалар, тірі, салқындатылған	12	сағат
	Термиялық өңделген балықтың аспаздық өнімдері		
34	Пісірілген, бұқтырылған, қуырылған, бұқтырылған, пісірілген, толтырылған балық	36	сағат
35	Балық котлетінен жасалған тағамдар (котлеттер, црази, шницельдер, фрикаделькалар, варениктер), пісірілген өнімдер, пирогтар	24	сағат
36	Балықтың барлық түрлері және ыстық ысталған орама	48	сағат
37	Көп компонентті өнімдер - ходжеподж, палау, тағамдар	24	сағат
38	Желе өнімдері (желе, мүйіз, желе балық)	24	сағат
	Термиялық өңдеусіз балықтың аспаздық өнімдері		
39	Туралған тұздалған балық өнімдері (паштет, макарон)	24	сағат
40	Балық пен теңіз өнімдерінен жасалған салаттар, таңғышсыз	12	сағат
41	Барлық түрдегі балық және уылдырық майлары (майшабақ пен крилл майларын қоса)	24	сағат
42	Пісірілген шаяндар мен ашшаяндар	12	сағат
43	Құрылымдық өнімдер ("краб таяқшаларын" қоса алғанда)	48	сағат
	Аспаздық уылдырық өнімдері		

44	Термиялық өңдеумен жасалған аспаздық уылдырықтан жасалған балық өнімдері	48	сағат
45	Араластырғаннан кейін термиялық өңдеусіз көп компонентті тағамдар	12	тем-пе-ра-ту-ра-д- oC -тан плюс 2 o
46	Полимерлі тұтынушылық орамдағы балық пасталары	48	сағат
	Сүт өнімдерінен жасалған аспаздық өнімдер		
47	Сүзбелік тағамдар - тұшпара, сүзбеден жасалған құймақ, сүзбе салмасы, пирогтар	24	сағат
48	Пісірмелер, сүзбе пудингтері	48	сағат
	Балаларға арналған сүт тағамдары **		
49	Сүт қышқылы өнімі:		
49.1	Айран:		
	бөтелкелерде	36	сағат
	полимерлі қаптамада	72	сағат
49.2	Сүтқышқылы өнімі, айранды қоспағанда	36	сағат
50	Крем, ботқа	24	сағат
51	Балаларға арналған сүзбе	36	сағат
52	Сүзбе өнімдері	24	сағат
53	Балаларға арналған сүт асханаларының зарарсыздандырылған өнімдері (бейімделген сүт қоспалары, зарарсыздандырылған сүт):		
	бөтелкелерде	48	сағат
	мөрмен оралған	10	күндер
54	Ашыған соя немесе сүтсіз негізде емдік-профилактикалық тамақтануға арналған өнімдер	36	сағат
	Көкөніс өнімдері		

	Көкөністер мен шөптерден жартылай фабрикаттар		
55	Асқабақтың қабығынан тазартылған шикі тазартылған картоп	48	сағат
56	Балғын қырыққабат	12	сағат
57	Сәбіз, қызылша, тазартылған шикі пияз	24	сағат
58	Шалғам, өңделген шалғам, туралған	12	сағат
59	Ақжелкен, балдыркөк өңделген	24	сағат
60	Өңделген жасыл пияз	он сегіз	сағат
61	Өңделген аскөк	он сегіз	сағат
62	Өңделген көк шөптер (эстрагон, пасник, квич, райхан (рейхан))	6	сағат
63	Жасыл желектің тамыры	12	сағат
	Аспаздық өнімдер		
64	Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар:		
	тұздықсыз	он сегіз	сағат
	тұздықтармен (майонез, соустар)	12	сағат
65	Шикі көкөніс салаттары (оның ішінде көкөністер, жұмыртқа консервілері қосылған):		
	тұздықтамай	он сегіз	сағат
	тұздықтармен (майонез, соустар)	6	сағат
66	Маринадталған, маринадталған, маринадталған көкөністерден жасалған салаттар	36	сағат
67	Сірке суы бар ащы салаттар	24	сағат 0-ден плюс температурада
68	Пісірілген көкөніс салаттары және винегрет:		
	тұздалған көкөністерді киіндірмей және қоспасыз	он сегіз	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат

69	Қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар	24	сағат
70	Ет, құс еті, балық, ысталған ет қосылған салаттар:		
	тұздықтамай	он сегіз	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат
71	Саңырауқұлақтар:		
	жаңа қуырылған	12	сағат
	маймен тұздалған, тұздалған	12	сағат
72	Гарнирлер:		
	қайнатылған күріш, пісірілген макарон, қайнатылған қарақұмық, картоп пюресі	12	сағат
	бұқтырылған көкөністер	он сегіз	сағат
	қайнатылған картоп, қуырылған	он сегіз	сағат
	қызылша, қабығынан тазартылған сәбіз	24	сағат
73	Пісірілген көкөністер:		
	тазартылмаған	6	сағат
	аршылған ұсақталған	12	сағат
74	Негізгі тағамдарға арналған тұздықтар мен тұздықтар	48	сағат
	Кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері **		
	Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар (қамыр)		
75	Ұн өнімдеріне арналған ашытқы қамыры (оның ішінде пісірілген және қуырылған пирогтар, пирогтарға арналған)	тоғыз	сағат

76	Ұн өнімдеріне арналған жаңа піскен тоқаш (торттарды, тоқаштарды қосқанда)	24	сағат
77	Торттар мен тоқаштарға арналған қамыр	36	сағат
	Аспаздық өнімдер		
78	Ашытқы қамырынан ірімшік, шырындар, жартылай ашылған пирогтар:		
	сүзбе қосылған	24	сағат
	тосап пен жеміс салмасы бар	24	сағат
79	Чебуректер, беляши, ас пирогтары, қуырылған, пісірілген, пирогтар, (түрлі толтырғыштар, оның ішінде ет, жұмыртқа, сүзбе, қырыққабат, бауыр қосылған)	24	сағат
80	Ірімшік таяқшалары	48	сағат
81	Бауырсақ, пончик	он алты	плюс 20 оС температурада са
82	Бризол	12	сағат
83	Дәнді дақылдардан жасалған кулинарлық өнімдер:		
	фрикаделькалар (котлеттер) жарма, тары	он сегіз	сағат
	жарма кәстрөлі, күріш, сүзбе қосылған күріш	12	сағат
	сүт пудингі, күріш, сүзбе қосылған жарма	24	сағат
	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, тәтті тағамдар, сусындар		
84	Торттар, тоқаштар және тоқаштар	**	
85	Желе, самбука, мусс	24	сағат
86	Кремдер	24	сағат
87	Көпіршітілген кілегей	6	сағат
88	Сусындар:		
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын алкогольсіз сусындар	48	сағат

	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын, астық және жарманың негізінде жасалатын ашытылған ұлттық сусындар **	48	сағат
89	Жаңа сығылған жеміс-көкөніс шырындары	48	сағат

Ескертпе:

* 3, 4, 5, 7, 9, 29 - 32, 45, 67, 81-тармақтардан басқа.

** Тамақ өнімдерінің нақты түрлерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімнің нақты түрлеріне арналған техникалық құжаттамаға сәйкес және осы Санитариялық қағидалардың 137-тармағына сәйкес айқындалады.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына б-қосымша

Ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсетілетін және дайындалатын қоғамдық тамақтану объектілеріндегі тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

Тамақ өнімінің, тағамның дайындалған күні, уақыты	Тамақ өнімінің, тағамның атауы	Тамақ өнімінің, тағамның дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат (уақыты)	Жауапты орындаушы (тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде), лауазымы)	Браке раж жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Е
1	2	3	4	5	6	7