

**Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"**

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179.

       В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" ПРИКАЗЫВАЮ:

       1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

       2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10982, опубликован 23 июня 2015 года в информационно-правовой системе "Әділет").

      3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

      1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

      2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

      3) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания;

      4) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

      5) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2), 3) и 4) настоящего пункта.

      4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения Республики Казахстан Цой А.В.

      5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
| *Министр здравоохранения**Республики Казахстан*  | *Е. Биртанов* |

      "СОГЛАСОВАН"
Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек
24 мая 2018 года

      "СОГЛАСОВАН"
Министр национальной экономики
Республики Казахстан
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Сулейменов
25 июня 2018 года

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденыприказом МинистраздравоохраненияРеспублики Казахстанот 23 апреля 2018 года № 186 |

 **Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"**

 **Глава 1. Общие положения**

       1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, связанных с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции.

      2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

      1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, перепрофилированию и ремонту объектов общественного питания;

      2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

      3) содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, оборудования (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов);

      4) условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания);

      5) сбору и хранению отходов потребления;

      6) осуществлению производственного контроля;

      7) условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала.

      3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и определения:

      1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

      2) кулинарное изделие – пищевая продукция или сочетание продукции, доведенные до кулинарной готовности;

      3) кулинарный полуфабрикат (полуфабрикат) – пищевая продукция или сочетание пищевой продукции, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

      4) полуфабрикат высокой степени готовности – кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие;

      5) кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

      6) столовые приборы – инструменты или наборы инструментов для манипуляций с пищевой продукцией непосредственно за столом, изготовленные из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией, многоразового и одноразового использования (многоразовые, одноразовые), разделяющиеся на основные столовые приборы и вспомогательные (коллективного пользования);

      7) бактерицидный облучатель – устройство открытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами бактерицидного эффекта (253,7 нанометров), от вирусов, бактерий, плесени, грибков, дрожжей, спор и прочих инфекционных микроорганизмов;

      8) одноразовая посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, для разового использования, используемые для приготовления (изготовления), приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, розлива и реализации пищевой продукции (в том числе для холодных, горячих блюд, напитков), изготовленные из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующих по показателям безопасности. К одноразовой посуде относится упаковка (стаканчики, тарелки, контейнеры, касалетки (одноразовая алюминиевая посуда), поддоны и лотки);

      9) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются производство, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

      10) заготовочная – помещение, в котором производится подготовка продовольственного (пищевого) сырья и выработка полуфабрикатов;

      11) дефростер–устройство, предназначенное для размораживания (дефростации) замороженной пищевой продукции;

      12) оборудование – применяемое самостоятельно или устанавливаемое на машину техническое устройство, необходимое для выполнения ее основных и (или) дополнительных функций, а также для объединения нескольких машин в единую систему (технологическое, холодильное, торговое оборудование);

      13) массовые общественные мероприятия – спортивные, спортивно-массовые, зрелищные культурно-массовые мероприятия;

      14) мягкое мороженое – молочная продукция, выработанная на фризере и не прошедшая процесса закаливания в скороморозильной камере;

      15) объект питания быстрого обслуживания – объект общественного питания, реализующий узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающий минимальные затраты времени на обслуживание потребителей (нестационарный, стационарный);

      16) нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – нестационарный объект общественного питания с изготовлением (без переработки пищевой продукции) и реализацией кулинарной продукции общественного питания быстрого приготовления (блюд, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления), с самостоятельным обслуживанием потребителей, оснащенный оборудованием (технологическим, холодильным, при необходимости торговым), автоматизированными устройствами (аппаратами), предназначенными для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы) или без таковых, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест, не имеющий помещений для хранения пищевой продукции, с предоставлением мест для ее потребления или без таковых, следующих типов:

      а) нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – непередвижной (без использования транспортного средства);

      б) нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания - передвижной (с использованием транспортного средства);

      17) кальян – прибор для курения, позволяющий фильтровать и охлаждать вдыхаемый дым;

      18) камбуз – помещения для приготовления и приема пищи экипажа судна с численностью не более пяти человек;

      19) кают-компания – помещение на судне для отдыха и приема пищи (для начальствующего состава (офицеров);

      20) кейтеринг – деятельность объектов общественного питания, заключающаяся в оказании услуг по организации общественного питания вне объектов общественного питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами (по заказам потребителей), включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную реализацию готовой кулинарной продукции объектов питания и с привлечением всех объектов и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания (в том числе приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом, и подобные услуги);

      21) дата упаковки (расфасовки, розлива жидкой пищевой продукции) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

      22) общественное питание – предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции;

      23) объект общественного питания (далее – объект питания) – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления пищевой продукции, в том числе с предоставлением мест для ее потребления;

      24) продукция общественного питания – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;

      25) машина - ряд взаимосвязанных частей или узлов, из которых хотя бы одна часть или один узел двигается с помощью соответствующих приводов, цепей управления, источников энергии, объединенных вместе для конкретного применения (например, обработки, переработки, перемещения или упаковки материала);

      26) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

      27) инвентарь – предметы объекта питания, предназначенные для осуществления технологического процесса производства пищевой продукции и торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе приготовления (изготовления) пищевой продукции и обслуживания потребителей (покупателей): для вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки и производству, подготовке к реализации, фасовке и отпуска пищевой продукции, обслуживания покупателей (подносы, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и предметы в зависимости от назначения, места использования;

      28) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

      29) объект питания малой производительности – объект общественного питания с числом 50 и менее посадочных мест с ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Допускается организация основного производственного процесса по приготовлению блюд в этих объектах питания в одном помещении по принципу участкового деления;

      30) холодные блюда (закуски) – блюда, не подвергающиеся вторичной тепловой обработке, подаваемые в начале приема пищи в охлажденном виде с температурой при раздаче не выше плюс (далее – "+") 10 до +14 градусов Цельсия (далее – оС), хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше от +6 оС до +8 оС (холодные закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные, заливные и другие блюда), при изготовлении блюд используется доведенная до готовности продукция, не подвергающаяся вторичной тепловой обработке;

      31) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению;

      32) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), маска защитная для лица, используемая в производстве пищевой продукции, сетка для бороды (усов); фартук, обувь; перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

      33) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

      34) торговое оборудование – оборудование, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения пищевой продукции, обслуживания покупателей и проведения денежных расчетов с покупателями при реализации пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавок, стеллаж и другие), автоматы (аппараты) для автоматической реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

      35) нестационарный объект питания – временное сооружение или временная конструкция, непрочно связанные с землей вне зависимости от наличия или отсутствия подключения (технологического присоединения) к сетям инженерно-технического обеспечения, в том числе автоматизированное устройство или транспортное средство, работающее на сырье или на полуфабрикатах, с соответствующим набором помещений для изготовления и реализации ассортимента продукции общественного питания;

      36) стационарный объект питания – здание или часть здания (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), сооружение или часть сооружения (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), прочно связанные с землей и подключенные (технологически присоединенные) к сетям инженерно-технического обеспечения;

      37) блюдо – пищевая продукция или сочетание продукции и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное;

      38) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

      39) условия хранения пищевой продукции – установленные изготовителем оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и другие) и порядок обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и другие), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевой продукции органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

      40) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз) и техническими регламентами Таможенного союза на пищевую продукцию, действие которых на нее распространяется, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечение времени которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

      41) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза и техническими регламентами Таможенного союза на пищевую продукцию, действие которых на нее распространяется, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

      42) технологический процесс – изменение физических и (или) химических, и (или) структурно-механических, и (или) микробиологических, и (или) органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания;

      43) технологическая операция – отдельная часть технологического процесса;

      44) технологическое оборудование – техническое устройство для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (в том числе устройства для автоматизации технологических процессов приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции);

      45) загрузочная – место приема продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

      46) рациональное питание – питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества), обеспечивая его сбалансированность, основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде;

      47) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

      48) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

      49) холодильник (холодильная камера) – специальное помещение складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов замороженной и охлажденной пищевой продукции;

      50) организованные коллективы – контингент организаций (объектов), независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, с круглосуточным или дневным пребыванием от 4 часов и более, объединенные одинаковыми условиями быта, питания, обучения, воспитания, медицинского обслуживания, труда (объектов дошкольного воспитания и обучения, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, реабилитационных центров, объектов медико-социальной реабилитации: домов-интернатов, реабилитационных центров, центров по оказанию социальных услуг; вахтовых поселков, промышленных объектов, строительных площадок);

      51) мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них, согласно ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31985-2013, в том числе пироги, пирожки, пицца, чебуреки, пельмени, беляши, манты, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальной и иностранной кухни;

      52) посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, используемые для приготовления (изготовления), тепловой обработки, приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, реализации и потребления пищевой продукции, многоразового и одноразового использования, изготовленные из материалов, разрешенных к применению (изделия (предметы) для сервировки стола и специально предназначенные для потребления пищи за столом (столовая посуда), для чаепития (чайная посуда), изделия для приготовления пищевой продукции общественного питания (кухонная, камбузная (на морских сооружениях) посуда), упаковка (сосуды, емкости) для хранения пищевой продукции).

       4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных Кодексом, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", Законом Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года "О регулировании торговой деятельности" (далее - Закон), ГОСТ 30389-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ 31984-2012 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Общие требования", ГОСТ 31985-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Термины и определения".

 **Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, перепрофилированию и ремонту объектов общественного питания**

       5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство, реконструкция, перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

      6. При выборе земельного участка под строительство не допускается размещение объектов питания на земельных участках:

      1) использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, навозохранилища, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

      2) при превышении нормативов радиационной безопасности;

      3) являющихся почвенными очагами стационарно-неблагополучных по сибирской язве пунктов;

      4) в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

      5) в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт и разрезов.

      7. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании и реконструкции объекты питания допускается размещать как в отдельно стоящих и пристроенных зданиях, так и в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также в подвальных и цокольных этажах жилых и общественных зданий, в подземных переходах, на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала, с сохранением всех функциональных характеристик, как самого объекта питания, так и здания, в который он встраивается, с соблюдением требований настоящих Санитарных правил, при отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека.

      8. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании и реконструкции на объектах питания допускается размещение кондитерских цехов малой производительности: с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 килограмм (далее – кг), мучных кондитерских изделий без крема – не более 500 кг.

      9. При проектировании, перепрофилировании и реконструкции на объектах питания, расположенных в жилых зданиях, предусматриваются входы - производственный (служебный) и для посетителей, изолированные от жилой части здания. Не допускается устройство входов для загрузки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции со стороны двора жилого здания.

      Загрузка сырья и пищевой продукции предусматривается с торца жилого здания, (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны улиц и автомагистралей. Для объектов питания малой производительности загрузка пищевой продукции допускается с парадного входа объекта питания до начала его работы.

      10. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании, реконструкции, а также ремонте, на объектах питания не допускается размещение жилых помещений.

      11. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции и ремонте объемно-планировочные и конструктивные решения помещений объектов питания предусматриваются с соблюдением поточности технологических процессов, исключающих встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

      12. Набор и площади помещений:

       для стационарных объектов питания определяются в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства, площадями помещений стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам;

      для нестационарных объектов питания – в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

      В зависимости от типа и мощности на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений или отделений (участков): для посетителей, производственные, административно-бытовые, складские, технические. В обеденных залах объектов питания допускается выделять места для верхней одежды посетителей.

      13. В составе помещений объектов питания, реализующих свою кулинарную продукцию через торговые отделы и объекты торговли, расположенные вне объекта питания, оборудуются помещения (участки) фасовки, хранения.

      14. Для временного хранения, выдачи готовых блюд, реализации пищевой продукции на объекте питания предусматривается помещение раздаточной или участок с технологическим, торговым и холодильным оборудованием, емкость которого позволит хранить всю скоропортящуюся пищевую продукцию, готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

       15. Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности определяется согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

       Допускается размещение и ведение технологических процессов с соблюдением их поточности в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон (участков):

      1) на объектах питания малой производительности, на объектах питания быстрого обслуживания, работающих на сырье и полуфабрикатах, оснащенных специальным оборудованием, обеспечивающих сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции;

      2) на нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и столовые приборы.

       16. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции, ремонте в действующих объектах питания предусматриваются отдельные места для потребления табачных изделий, в том числе с использованием кальяна, в соответствии с требованиями статьи 159 Кодекса, документов нормирования и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

       17. При проектировании, реконструкции, перепрофилировании и ремонте внутренняя отделка помещений объекта питания производится с использованием нетоксичных отделочных материалов.

       Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, холодильниках, холодильных камерах, душевых, санитарных узлах выполняется с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусматриваются из ударопрочных, исключающих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами – с уклоном в сторону трапов.

      Не допускается устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

       18. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки (тары) на объектах питания, в том числе быстрого обслуживания, работающих на сырье, предусматриваются раздельные моечные помещения или отделения (участки) с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды.

      В стационарных объектах питания малой производительности (работающих как на сырье, так и на полуфабрикатах), стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, допускается оборудование одного помещения или отделения (участка) для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки (тары) с установкой односекционной моечной ванны, в случае использования оборотной транспортной упаковки - с первоочередным мытьем кухонной посуды, инвентаря.

      В нестационарных объектах малой производительности, а также в нестационарных объектах питания быстрого обслуживания с системами водоснабжения и водоотведения допускается оборудование участка для мытья и дезинфекции кухонной посуды (функциональных емкостей) и инвентаря с установкой односекционной моечной ванны, в случае использования оборотной транспортной упаковки - мытье и дезинфекция ее производится в стационарных объектах питания.

      Допускается не устанавливать моечные ванны в нестационарном объекте питания быстрого обслуживания в случае отсутствия систем водоснабжения и водоотведения, если изготовитель при изготовлении узкого ассортимента продукции общественного питания не использует кухонную посуду и инвентарь, использует полуфабрикаты высокой степени готовности и (или) готовую пищевую продукцию в упаковке, произведенные в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, использует малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы.

      На таких объектах питания чистка и мытье специализированного технологического оборудования обеспечивается согласно инструкции его изготовителя.

      19. На объектах питания для мытья столовой посуды многоразового использования предусматривается отдельное помещение или отделение (участок). В моечной столовой посуды допускается устройство раздельных окон и установки оборудования для приема грязной и выдачи чистой посуды.

      При установке посудомоечных машин предусматривается установка двухсекционной моечной ванны, механизированное мытье, дезинфекция и (или) стерилизация (при установке посудомоечных машин со стерилизующим эффектом) столовой, чайной посуды и столовых приборов многоразового использования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

       20. В стационарных объектах питания для мытья посуды ручным способом оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Допускается установка двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды в стационарных объектах питания малой производительности с ограниченным ассортиментом, стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности.

      Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря предусматриваются достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды.

 **Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию**

      21. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержащиеся в исправном состоянии.

       Объекты питания подключаются к централизованным системам холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, соответствующих требованиям документов нормирования.

      На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод. Загрязнение окружающей среды сточными водами не допускается.

      22. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников, привозной питьевой воды с устройством систем внутреннего водоснабжения и водоотведения.

      Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством в соответствии с требованиями документов нормирования, хранение – в специально отведенном месте в условиях, обеспечивающих качество и безопасность питьевой воды, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

      23. На объектах питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения, а также к питьевой воде, расфасованной в емкости, установленных документами нормирования.

       Кулеры (диспенсеры) для воды очищаются согласно инструкции изготовителя.

      24. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения на объектах питания предусматриваются водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов предусматриваются резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели непрерывного действия) с подводкой воды к моечным ваннам.

      25. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

      26. Не допускается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, упаковки (тары), инвентаря и помещений.

      27. Объекты питания для производственных и бытовых сточных вод оборудуются раздельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения с соблюдением следующих условий:

      1) уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков;

      2) помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания.

      Допускается размещение помещений с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, при наличии дополнительных сооружений, предназначенных для их отведения, обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.

      28. Вне зданий, на выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения, устанавливаются:

      жиро- и мезгоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более;

      песколовки для овощных цехов объектов питания производительностью до 2 тонн перерабатываемых овощей в смену.

      29. В неканализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается устройство местной системы водоотведения для отведения производственных и раздельно для бытовых сточных вод. Для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемой емкости (ямы), оборудованной люком с плотно закрывающейся крышкой, очистка производится по мере заполнения, ее размещение осуществляется с учетом безопасного отведения сточных вод.

      Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

      30. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами).

      31. Не допускается:

      1) прокладка сетей водоотведения, транзитных водопроводных магистралей под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры;

      2) размещение санитарных узлов, душевых и помещений с мокрыми процессами над складскими, производственными помещениями и охлаждаемыми камерами.

      Вдоль стен производственных, складских помещений и обеденных залов допускается прокладка стояков и сетей водоотведения из материалов и изделий, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, без устройства ограждающих конструкций, коробов с обеспечением безопасного отведения сточных вод.

      32. Во всех производственных цехах, за исключением объектов питания малой производительности, моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов оборудуются сливные трапы с уклоном пола к ним.

      33. Все стационарные объекты питания оборудуются санитарными узлами (туалетами) и раковинами для мытья рук посетителей и персонала, допускается совмещение санитарных узлов (туалетов) для персонала и посетителей.

      Раковины для посетителей и персонала оснащаются устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук.

      Санитарные узлы (туалеты) оборудуются унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук.

      В стационарных объектах питания, размещенных в многопрофильных, многоэтажных стационарных объектах торговли и питания допускается использование общественных туалетов как персоналом, так и посетителями данных объектов питания, расположенных на одном уровне (этаже).

      34. На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение.

      Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с документами нормирования. Гигиеническое нормирование уровней освещенности в обеденных залах не предусматривается, их значения устанавливаются в зависимости от принятого архитектурного решения.

      35. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

       36. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении или в специально отведенном месте в закрытых емкостях неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

       Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники.

      37. В помещениях объектов питания предусматриваются системы вентиляции и (или) кондиционирования, теплоснабжения в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и документами нормирования, при их эксплуатации – соблюдаются требования документов нормирования.

      Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

       Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и предусматриваются согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

       38. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливается с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

       39. На объектах питания по оборудованию систем вентиляции соблюдаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

      1) устройство раздельных систем вентиляции: приточно-вытяжной вентиляции объектов питания с системой вентиляции жилого здания и зданий иного назначения или пристроенных к ним с выполнением мероприятий по защите от шума;

      2) установка автономных систем вытяжной вентиляции в бытовых помещениях, преимущественно с естественным побуждением;

      3) оборудование локальных вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов;

      4) осуществление выбросов из систем местных отсосов на высоте не менее 2 метров (далее - м) над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

       Допускается объединять в одну вытяжную систему:

       местные вентиляционные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, доготовочных цехов, моечных, производственных помещений;

      системы вытяжной вентиляции санитарных узлов (туалетов), курительных и душевых.

       40. Объекты питания оборудуются централизованной системой теплоснабжения или местным теплоснабжением, соответствующих требованиям документов нормирования.

      Отопительные печи на твердом топливе допускается устанавливать на объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

      41. На объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения:

      1) не допускается устройство варочных печей (плит), мангалов, тандырных на твердом топливе;

      2) допускается приготовление блюд на мангале, тандырах, работающих на газообразном топливе (природном газе), с использованием электрического технологического оборудования и системы воздухоочистки с фильтровентиляционным блоком, поглощающей дым и запахи, а также вентиляционной системы помещения с автоматическим управлением их работы, препятствующих проникновению загрязненного дымом воздуха в смежные помещения, окружающую среду.

 **Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, оборудования (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов)**

       42. Деятельность объектов питания осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 21, 21-1, 62 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях".

      43. На объектах питания, в зависимости от их типа, мощности, специализации, специфики обслуживаемых контингентов потребителей, изготовителем разрабатывается и утверждается ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции для включения в меню, документацию объекта питания.

       44. На объектах питания обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением, расчетной вместимостью обеденных залов определяемой с учетом нормы площади на одно посадочное место согласно приложению 1 настоящих Санитарных правил, государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, а также утвержденным ассортиментным перечнем изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

      Количество посадочных мест, мощность объектов питания не допускается превышать проектной вместимости и мощности объекта питания.

       45. На объектах питания расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

      Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

      46. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

      Не допускается:

      1) использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

      2) использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой на объектах питания морских сооружений;

      3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

       47. На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

      Эксплуатация, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями изготовителя оборудования по их эксплуатации, мытью и дезинфекции. В автоматах (аппаратах) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции используется одноразовая посуда.

      48. В цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских изделий с кремом над производственными столами устанавливаются бактерицидные облучатели (стационарные или передвижные), место их установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени их работы согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидных облучателей.

      49. Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая оборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, маркируется и применяется в соответствии с их назначением на этапах технологического процесса.

       50. На объектах питания используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции.

       Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки.

      Хранение его обеспечивается раздельно, на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается.

      51. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева - из твердых пород). По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью.

       52. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

      После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка (тара) подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

      53. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не допускаются наросты снега и льда.

       54. Объект питания обеспечивается столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

      При организации питания участников массовых общественных мероприятий, оказании кейтеринговых услуг предусматривается количество посуды с обеспечением потребности участников, одновременно используемой, и наличием ее запаса для возможной замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

      55. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспорной упаковки (тары) проводится процессом, согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

      Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

      56. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной упаковки (тары), предназначенной для транспортировки продукции общественного питания, производится раздельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования, в шкафах или на стеллажах.

      57. Не допускается работа объекта питания при выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов.

      58. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не используются.

       59. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте.

      Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, "санитарного дня", мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического, холодильного, торгового оборудования, инвентаря, посуды, используемых на объекте питания, устанавливаются изготовителем, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

      60. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

      61. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест в производственных помещениях – непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды.

      На объектах питания малой производительности, за исключением нестационарных объектов питания, допускается проведение уборки всех помещений, санитарных узлов (туалетов) закрепленным персоналом объекта питания, контактирующего с пищевой продукцией и обработкой посуды, с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены.

       62. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемых для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, используются моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя.

      Хранение их осуществляется в специально выделенных местах в упаковке (таре) изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции.

      63. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный маркированный (с указанием помещений и видов уборочных работ) или с цветовым кодированием уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Допускается хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов в санитарных узлах и подсобных помещениях при наличии полок для хранения. По окончанию уборки в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

      64. На объектах питания не допускается наличие насекомых и грызунов, предусматриваются меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции от загрязнения и порчи грызунами. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуются съемными защитными сетками.

      Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом (изготовителем).

 **Параграф 1. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов промышленных объектов, работающих на строительных площадках**

      65. Для обеспечения горячим питанием работающих промышленных объектов, на строительных площадках предусматриваются стационарные (столовые) или нестационарные объекты питания (в том числе передвижные транспортные средства – вагон-столовая), пункты питания (помещение) для организованного приема пищи. Допускается организация кейтерингового обслуживания.

      Пункты питания оснащаются технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, участком для мытья и хранения столовой посуды (при использовании посуды многоразового использования).

      66. Пункты питания в подземных выработках размещаются в местах, расположенных на чистой струе воздуха.

      67. Передвижной пункт питания в подземных выработках оборудуется:

      устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук; столами для приема пищи с гигиеническим покрытием;

       подставками для упаковки (термосов, контейнеров, посуды) с приготовленными блюдами;

      площадь пункта принимается из расчета 0,7 м2 на каждого питающегося.

      68. Мытье и дезинфекция посуды и инвентаря, возвращенных из пунктов питания подземных выработок, осуществляется в наземном стационарном объекте питания в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

 **Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов объектов нефтедобывающей промышленности (объектов и сооружений, осуществляющим нефтяные операции, а также иных морских сооружений, связанных с нефтяными операциями)**

      69. На морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, предусматриваются и оборудуются помещения для приема пищи – кают-компания, столовая, располагающиеся без выхода на открытую палубу.

      70. Состав и площади помещений пищеблока объекта питания морских сооружений определяются численностью экипажа, продолжительностью вахты, районом дислокации морских сооружений, связанных с нефтяными операциями, периодичностью пополнения запасов пищевой продукции.

      71. Камбуз, кают-компания, столовая располагаются в одном блоке. При размещении указанных помещений на разных палубах они оборудуются лифтами для подачи готовой пищи.

      72. При расположении кают-компаний вдали от камбуза и столовых предусматриваются буфетные, оснащенные технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, столами для грязной и чистой посуды, участком для мытья и хранения столовой посуды, оборудованным в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

      73. Погрузка пищевой продукции на морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, не проводится одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и опасных грузов.

      74. Не допускается привлекать посторонних лиц, не работающих в пищеблоке и не прошедших медицинское обследование (из числа экипажа) в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мойки посуды и подачи пищи на столы.

 **Глава 5. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания)**

      75. Прием, хранение, переработка (обработка) сырья, условия производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, внедрение новых технологий на объектах питания обеспечиваются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

      Объекты питания любых типов, соответствующие требованиям настоящих Санитарных правил, могут оказывать услуги по организации кейтеринга (в том числе выездного обслуживания).

      76. Завоз пищевой продукции в ночное время (с 23.00 до 6.00 часов утра) на объекты питания, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

      77. Не допускается изготовление продукции, предназначенной для общественного питания, в непромышленных (домашних) условиях и реализация ее на объектах питания и торговли.

      78. Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации продукции независимо от мощности объекта, проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

      При производстве продукции общественного питания обеспечивается соблюдение поточности технологических процессов.

       79. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами, подтверждающими безопасность.

      Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, при необходимости, относительная влажность воздуха), конечный срок годности продукции.

      80. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая:

       1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и техническому регламенту ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;

      2) имеет явные признаки недоброкачественности (порча, разложение, загрязнение);

      3) не имеет товаросопроводительные документы, содержащие сведения, удостоверяющие прослеживаемость, документы, подтверждающие безопасность;

      4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;

      5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

      6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;

      7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;

      8) не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документах, температурно-влажностным режимам ее хранения;

      9) является пищевой продукцией непромышленного изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;

      10) со следами пребывания насекомых, грызунов в самой пищевой продукции;

      11) содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;

      12) является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

      81. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах питания осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечивая раздельные транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

      Не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

      Во время погрузки, транспортировки и разгрузки пищевая продукция предохраняется от атмосферных осадков, влаги.

      82. Для транспортировки пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

      83. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

      84. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

       85. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

      Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленным в документах нормирования.

       86. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не допускается.

      87. Пищевая продукция хранится раздельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба, рыбная продукция, мясные изделия копченые, полукопченые, варено-копченые, табачные изделия), хранится и транспортируется отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия).

       88. Складские и производственные помещения оборудуются холодильным оборудованием в зависимости от мощности и типа объекта питания, при организации питания в организованных коллективах – кроме холодильного оборудования и холодильными камерами для хранения пищевой продукции.

      Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечивается в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

      89. На объектах питания малой производительности, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

      90. Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов, пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не допускается.

      Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками. Холодильные камеры оборудуются системами сбора и отвода конденсата, для хранения охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках, хранение на полу - не допускается.

      91. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

      92. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на объектах питания предусматривается при следующих условиях:

      1) охлажденное и мороженое мясо (в тушах, полутушах, четвертинах) в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах штабелями. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

      2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя;

      3) сметана, творог в упаковке (таре) с крышкой. Не допускается оставлять раздаточный инвентарь в упаковке (таре) с творогом и сметаной;

      4) масло сливочное в упаковке изготовителя или брусками, завернутыми в пергамент, уложенными в лотки, топленое масло в упаковке изготовителя;

      5) сыры крупные и мелкие в потребительской упаковке, без транспортной упаковки, на чистых стеллажах;

      6) готовая мясная продукция (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) в потребительской упаковке изготовителя;

      7) яйцо в коробах на подтоварниках в помещениях при температуре от 0 0С до +20 0С и относительной влажности воздуха 85-88 процентов (далее - %): диетическое яйцо не более 7 суток, столовое яйцо от 8 до 25 суток. Яйцо на длительный срок использования (более двух недель) хранится в холодильнике при температуре от минус 2 0С (далее – "-") до 0 0С. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6 0С;

      8) крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на подтоварниках штабелями;

      9) чай и кофе на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях;

      10) ржаной и пшеничный хлеб без потребительской упаковки хранится раздельно на стеллажах, в шкафах. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю;

      11) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, на стеллажах;

      12) картофель и корнеплоды в темных помещениях и/или с использованием упаковки, защищающей их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света;

      13) капуста на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи – в упаковке при температуре не выше +10 0С, плоды и зелень – в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах при температуре не выше +12 0С;

      14) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке.

      93. На объекте питания малой производительности допускается хранение плодоовощной продукции на производственных участках в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах.

      94. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в упаковке (таре) изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах.

      95. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полного ее использования, реализации.

      96. Пищевые компоненты и пищевые добавки хранятся в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается.

      97. Переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно в специализированных цехах (отделениях, участках). На объектах питания малой производительности, не имеющих цехового деления, допускается переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах и при наличии не менее двух моечных ванн для обработки продовольственного сырья.

      98. Медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0 0С до +6 0С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах по указанным в их паспортах (инструкциях) режимам. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются.

      99. Мясо в тушах, полутушах и четвертинах перед обвалкой зачищается, срезается клеймо, удаляются сгустки крови, промывается проточной водой.

      100. Субпродукты размораживаются в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, перед тепловой кулинарной обработкой промываются проточной холодной водой.

      101. Тушки птицы размораживаются в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, промываются проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах питания малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

      102. Рыба размораживается в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, или в холодной воде с температурой не выше +12оС из расчета два литра на один кг рыбы. При размораживании для сокращения потерь минеральных веществ в воду допускается добавлять соль из расчета 7-10 грамм (далее - г) на 1 литр.

      103. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранятся при температуре +(4±2) оС не более 6 часов. Салаты и винегреты заправляются непосредственно перед отпуском. При обслуживании большого количества посетителей по принципу "шведского" стола допускается выкладка готовых салатов за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры +2 оС. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся партиями в зависимости от спроса.

      104. Не допускается приготовление студня без повторного кипячения отваренных пищевых компонентов, в том числе мясной продукции, после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до +25 оС производится в предварительно ошпаренные формы. Студень хранится в холодильнике при температуре +(4±2) оС и реализуется в течение 6 часов.

      105. Достаточность тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий обеспечивается определением:

      1) изделий из мяса и птицы – по выделению бесцветного сока в месте прокола и наличию серого цвета на разрезе продукта, а также измерением температуры в толще продукта специальным спиртовым термометром с его выдержкой в продукте в течение 5 минут. Температура в толще продукта готовых натуральных рубленых изделий – не ниже +85 оС, для изделия из котлетной массы не ниже +90 оС;

      2) изделий из рыбного фарша и рыбы – по образованию поджаристой корочки и легким отделением мяса от костей в порционных кусках.

      Приготовление кулинарных изделий в грилях, блюд в микроволновой печи осуществляется в соответствии с инструкциями изготовителя по их эксплуатации до состояния термической готовности.

      106. Безопасность изделий из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками обеспечивается посредством двойной тепловой кулинарной обработки.

      107. При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

      При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

      Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяется качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается. Для жарки во фритюре используются рафинированные растительные жиры.

      108. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд, нарезанные порциями, перед подачей подвергаются повторной тепловой обработке.

      109. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов перед использованием подвергается повторной тепловой обработке. Готовый фарш используется в течение 2 часов.

      110. Перед использованием, яйцо подлежит замачиванию в теплом растворе моющих средств, разрешенных к применению в производстве пищевой продукции, с последующим ополаскиванием холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

      Для изготовления яичницы-глазуньи используется яйцо со сроком годности не более 7 суток (не считая дня снесения).

      Яичный порошок после просеивания, разведения водой, сразу же подвергается тепловой кулинарной обработке.

      111. Готовая яичная масса для приготовления омлета хранится не более 30 минут. Не допускается изготовление омлета из меланжа.

      112. Хранение очищенных картофеля и корнеплодов овощей допускается в холодной воде не более 2 часов. Для приготовления холодных закусок используемые сырые овощи и зелень без тепловой кулинарной обработки подвергаются качественному мытью, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

      113. Охлаждение киселей, компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они были приготовлены.

      114. При технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке.

      115. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий:

      1) не допускается использование:

      нейодированной пищевой поваренной соли;

      пшеничной муки высшего и первого сортов необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами;

      2) проводится круглогодично витаминизация готовых блюд в детских организованных коллективах: в первое блюдо – непосредственно перед раздачей, компотов – после их охлаждения до температуры не более +15оС, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводится при его охлаждении до температуры от +30 оС до +35 оС с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.

      Суточная норма витамина С: для детей ясельного возраста (до 3-х лет) – 50 миллиграмм (далее – мг), для детей дошкольного возраста – 70 мг, для подростков, взрослых – 100 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

      116. На объектах питания не допускается:

      1) изготовление и реализация изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

      2) изготовление макарон по-флотски без вторичной тепловой кулинарной обработки после смешивания компонентов;

      3) изготовление творога;

      4) использование сырого непастеризованного и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

      5) производство и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке непромышленного изготовления;

      6) приготовление сушеной и вяленой рыбы;

      7) изготовление сухих грибов;

      8) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации.

       На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов (объектов дошкольного воспитания и обучения детей, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, медико-социальной реабилитации), при производстве пищевой продукции детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста не допускается использование, применение продовольственного (пищевого) сырья, а также реализация пищевой продукции, виды которых определены в статье 8технического регламента ТР ТС 021/2011, документах нормирования.

      117. Молочная продукция, выработанная молокоперерабатывающими объектами в мелкой фасовке, не подлежит специальной тепловой обработки.

      Напитки, в том числе кисломолочные, в потребительской упаковке изготовителя порционируются перед непосредственной раздачей или подаются на раздачу в потребительской упаковке изготовителя.

      118. Приготовление блюд на мангалах, тандырах, жаровнях, котлах в местах отдыха и на улицах допускается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных объектах питания, в которых обеспечивается соблюдение следующих условий:

      1) при самостоятельном стационарном объекте питания - наличие помещения, подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного и технологического оборудования и наличие условий для обработки инвентаря, упаковки (тары), соблюдения персоналом правил личной гигиены;

      2) наличие помещения, условий для обработки инвентаря, упаковки (тары), если данный объект питания принадлежит стационарному объекту питания;

      3) использование для жарки шашлыка древесины или готового древесного угля, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

      4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

      119. Продукция общественного питания готовится партиями по мере ее спроса и реализации, изготавливается в соответствии с нормативными документамии (или) технической документацией изготовителя продукции общественного питания.

      120. При изготовлении мягкого мороженого на объектах питания:

      1) обеспечивается его изготовление в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой);

      2) используется технология производства без осуществления процесса закаливания в скороморозильной камере холодильного оборудования или холодильной камере;

      3) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используется свежекипяченая питьевая вода;

      4) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;

      5) приготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;

      6) производство не допускаются на объектах питания, не имеющих систем водоснабжения и водоотведения;

      7) реализация допускается только в местах его изготовления.

      121. Изготовление и реализация блюд нетрадиционной, иностранной кухни (японской, китайской, вьетнамской, корейской, европейской, различных народов мира), содержащих рыбу, морепродукты, непереработанную пищевую продукцию животного происхождения в сыром виде, производится в стационарных объектах питания. Блюда не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

      122. При производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд предусматривается использование персоналом одноразовых перчаток для каждого вида блюд, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

      123. При проведении кейтеринговых обслуживаний вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (участке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

      124. Обеды для подземного питания работающих на строительных площадках готовятся для каждой смены отдельно.

      125. Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75 оС, вторые блюда и гарниры – не ниже +65 оС, холодные супы, напитки – не выше +14 оС.

      126. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите, горячей плите и в емкостях с подогревом для "шведского стола" не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки, либо в изотермической упаковке – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, горячие овощные блюда - не более двух часов при температуре не ниже +75 оС.

       127. Салаты, винегреты, гастрономические изделия, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в торговом холодильном оборудовании и реализуются в течение установленных сроков годности.

      Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии – не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

      Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, подвергаются быстрому охлаждению с температуры +65 °C до +5 °C в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения.

      Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи.

      128. Не допускается смешивание готовой к употреблению пищевой продукции, изготовленной на объекте питания, с остатками от предыдущего дня.

       129. Для раздачи готовых блюд используются чистая, сухая посуда и столовые приборы.

      Раздаточный инвентарь предусматривается для каждого вида готовой продукции (блюда).

      Для транспортировки готовой продукции общественного питания используется чистая изотермическая упаковка (термоса, контейнера, посуда, новые виды упаковки, с плотно закрывающимися крышками), с доставкой готовой пищи в пункты питания в течение не более одного часа после упаковывания. Упаковывание блюд производится немедленно после приготовления. Не допускается ставить упаковку при раздаче пищи на пол.

      Хранение горячих первых и вторых блюд в изотермической упаковке – не более 3 часов (включая время их транспортировки).

 **Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции**

       130. Пищевая продукция на объектах питания расфасовывается с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующей требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

      Упаковка используется прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально выделенном месте, в упаковке изготовителя, не допускается хранение на полу.

       131. Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в упаковку (термосы, емкости с крышками) с последующим упаковыванием в изотермическую упаковку (контейнеры), в охлажденном состоянии - в упаковку (емкости) осуществляется в специально оборудованных рабочих зонах или в отдельном помещении.

      Температура горячих блюд при их фасовке – не менее +85 °С. Температура охлажденных блюд при их фасовке – не более +8 °С внутри продукции.

      132. В случае вынужденной задержки реализации на пунктах питания для работающих на промышленных объектах, строительных площадках, при оказании кейтерингового обслуживания (более 3 часов) пища подвергается повторной тепловой обработке с доведением жидких блюд и соусов до кипения, вторые блюда – прогреваются.

      133. В стационарных объектах питания допускается осуществлять упаковку под вакуумом продовольственного (пищевого) сырья в натуральном, обработанном или переработанном виде, изготавливаемых полуфабрикатов, подлежащих тепловой и (или) иной обработке, используемых для изготовления собственной продукции общественного питания, с соблюдением, установленных для такой продукции, условий хранения и сроков годности.

       На упаковке предусматривается маркировочный ярлык с указанием соответствующей информации "упаковано под вакуумом", наименования пищевой продукции, ее изготовителя, даты изготовления (для скоропортящейся продукции – часа изготовления), даты и часа упаковки под вакуумом, условий хранения и сроков годности.

      Реализация продукции общественного питания, упакованной под вакуумом, на объектах питания и торговли не допускается.

      134. Продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая на объектах питания по заказам потребителей на вынос, вне стационарных объектов питания по заказам потребителей на вывоз, в магазинах (отделах) кулинарии и объектах торговли упаковывается в потребительскую одноразовую упаковку.

      Доставка полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в доготовочные объекты питания, магазины (отделы) кулинарии и объекты торговли, готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия производится в чистой оборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, боксах, ланч-боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках, оборотных металлических и полимерных ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

      Для обслуживания кейтеринговых мероприятий транспортная упаковка с продукцией общественного питания (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными изделиями) снабжается маркировочным ярлыком с указанием ее наименования и адреса объекта питания, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

      135. При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек с пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

      Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

      136. При отпуске продукции общественного питания для реализации вне стационарных объектов питания оформляются товаросопроводительные документы с указанием времени и даты изготовления, конечного срока годности, условий хранения и информации на маркировочном ярлыке, предусмотренной техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее - ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

      Реализация продукции общественного питания вне стационарных объектов питания осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, с соблюдением условий реализации, хранения, сроков годности такой продукции, установленных документами нормирования, нормативными документами или технической документаций ее изготовителя на продукцию общественного питания конкретных видов.

      Сроки годности новых и фирменных видов продукции изготовителем устанавливаются в соответствии с порядком, установленным документами нормирования. По истечении сроков годности продукция общественного питания утилизируется.

      При хранении и реализации создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

      137. При реализации продукции общественного питания изготовителем предоставляется потребителям информация о продукции, содержащая:

      фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

      сведения о массе (объеме) порции продукции (блюда, кулинарного изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

      сведения о пищевой ценности продукции;

      обозначение нормативных документов и (или) технической документации, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

      дата и час изготовления;

      срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);

      рекомендации по изготовлению (при необходимости).

      Информация о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводится до потребителей различными способами, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом.

       Пищевая ценность в 100 г блюда (изделия), включающая количество белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (калорийность), определяется в продукции общественного питания, изготовляемой объектами питания всех типов и форм собственности в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 022/2011.

      138. Продукция общественного питания, производство которой осуществляется объектами питания для потребления на месте производства (при реализации в зале объекта питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточной линии или через официантов, либо через нестационарные объекты питания) не подлежит маркировке.

      Маркируется потребительская и транспортная упаковка с упакованной продукцией общественного питания, реализуемая вне места производства, в соответствии с требованиями, установленными в техническом регламенте ТР ТС 022/2011, нормативных документах и (или) технической документации на продукцию конкретных видов.

       139. Пищевая продукция с истекшими сроками годности, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения о возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

 **Параграф 2. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов**

      140. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил.

       141. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. Перспективное меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, возраста, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе.

      В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

      142. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются в соответствии с физиологическими потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для различных категорий организованных коллективов.

      В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

      Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности.

      143. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход продуктов (в весе "брутто") по каждому блюду.

      144. При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами.

      Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Подсчет пищевой ценности (химического состава и энергетической ценности (калорийности)) рациона питания осуществляется не реже одного раза в 10 календарных дней.

      145. В санаториях организуется лечебно-профилактическое питание.

       146. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

      Порядок проведения утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

       147. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

 **Параграф 3. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания**

      148. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил.

      149. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям безопасности питьевой воды, установленных документами нормирования, осуществляется вывоз стоков, мойка и дезинфекция емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков.

      В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих по типу доготовочных с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) готовой пищевой продукции, произведенной в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы, не использующих кухонную посуду, инвентарь, допускается отсутствие систем водоснабжения и водоотведения, используются одноразовые перчатки, предназначенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивается соблюдение персоналом правил личной гигиены.

      150. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания осуществляется производство пищевой продукции с использованием:

      1) полуфабрикатов высокой степени готовности, блюд и кулинарных изделий, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования, хранение и транспортировка которых осуществляются в соответствии с условиями транспортировки и (или) хранения такой пищевой продукции;

      2) холодильного оборудования для хранения скоропортящейся пищевой продукции, напитков, мороженого;

      3) питьевой воды, расфасованной в емкости, изготовленной на объектах по производству пищевой продукции, для изготовления горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления в случае отсутствия подключения к централизованным системам водоснабжения;

      4) одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов для посетителей.

      В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания допускается временное хранение только однодневного запаса пищевой продукции.

      151. Нестационарными объектами питания быстрого обслуживания производится производство, реализация и организация потребления:

      1) собственной продукции объекта питания, а также готовой пищевой продукции, произведенной на объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования;

      2) кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке изготовителя, обеспечивающей их тепловую кулинарную обработку, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции.

      152. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания допускается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления и (или) реализации (далее - автомат) пищевой продукции:

      1) продукции общественного питания: горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

      2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления, изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи автомата, снабженные устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы) (например, горячих напитков, кофе, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, пиццы, сахарной ваты, поп-корна, чипсов);

      3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе прохладительных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

      153. Хранение, производство и реализация пищевой продукции посредством автомата осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции, мытье и дезинфекция - в соответствии с инструкциями по правилам эксплуатации, мытья и дезинфекции, установленными изготовителем автомата.

      154. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции, для хранения личной и специальной одежды, личных вещей, для временного хранения мусора и пищевых отходов в течение одного рабочего дня. Хранение упаковки (тары), мусора и пищевых отходов на прилегающей территории не допускается.

      155. Персонал нестационарного объекта питания быстрого обслуживания:

      1) содержит объект питания, прилегающую территорию в чистоте;

      2) осуществляет прием, изготовление и реализацию пищевой продукции при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих безопасность;

      3) обеспечивает соблюдение сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции;

      4) соблюдает требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;

      5) предохраняет пищевую продукцию от загрязнения;

      6) носит чистую специальную одежду;

      7) соблюдает правила личной гигиены;

      8) имеет при себе личную медицинскую книжку;

      9) для сбора мусора, пищевых отходов устанавливает емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим их удалением по мере заполнения.

 **Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления**

      156. Территория объектов питания благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах питания - обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

      157. При входе в здание объектов питания устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

      158. Пищевые отходы на объектах питания собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов, в стационарных объектах питания, за исключением инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, помещаются в отдельную охлаждаемую камеру или помещение (отделение, участок), размещенные на первом этаже здания с непосредственным выходом через коридор и (или) наружу. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

      159. В хозяйственной зоне объекта питания и (или) в специально выделенном месте предусматривается площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой раздельных контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов (или закрываемые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их очищение и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги.

      Расчет количества и объем устанавливаемых контейнеров осуществляется с учетом норм накопления отходов и фактическим накоплением отходов. Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется по мере их заполнения. Допускается использование пищевых отходов на корм скоту, за исключением пищевых отходов инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических.

 **Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля**

       160. На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль в соответствии с документами нормирования и требованиями настоящей главы Санитарных правил. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля (ХАССП)), в соответствии с требованиями, предусмотренными статьями 10, 11 главы 3 технического регламента ТР ТС 021/2011.

      161. Организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

       162. Перед началом деятельности объекта питания субъектом (изготовителем) осуществляется санитарно-эпидемиологическая экспертиза объекта в части санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований (испытаний) в соответствии со статьей 62 Кодекса, документами нормирования и настоящими Санитарными правилами.

      163. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, оказывающих кейтеринговые услуги, участвующих в организации питания в период проведения массовых общественных мероприятий обеспечивается контроль за безопасностью приготовленных блюд, ежедневно поваром на пищеблоке оставляются суточные пробы приготовленных блюд.

      Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °C - +6 °C. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

       164. В ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на объектах питания проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по основаниям, установленным статьей 141 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года (далее – Предпринимательский кодекс), за:

      1) качеством и безопасностью продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой пищевой продукции на показатели радиационной, химической, микробиологической, паразитологической, токсикологической безопасности в зависимости от вида изготавливаемой продукции, упаковки и упаковочных материалов на показатели токсикологической безопасности, на соответствие маркировки идентификационным признакам (согласно установленной периодичности проверок), вода питьевая из систем водоснабжения - на микробиологические, санитарно-химические показатели (1 раз в год);

      2) санитарно-эпидемиологическим состоянием технологических процессов производства, расфасовки и качеством дезинфекции производственных помещений, оборудования, посуды, инвентаря, используемого при производстве, расфасовке, качеством их дезинфекции, рук персонала, специальной одежды - исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки), на объектах питания с кондитерскими, кулинарными цехами, цехами по производству мясных, овощных, мучных полуфабрикатов, с изготовлением мягкого мороженого – на наличие патогенных микроорганизмов (согласно установленной периодичности проверок);

      3) соблюдением санитарно-гигиенических режимов приема, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции (согласно установленной периодичности проверок);

      4) условий труда работающих – микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, электромагнитное излучение (при наличии) (1 раз в год);

      5) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с круглосуточным пребыванием – рационы питания на рациональность, сбалансированность, обеды – на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)), на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с некруглосуточным пребыванием (дневным пребыванием от 4 часов и более) – обеды на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)) (1 раз в год);

      6) обследование персонала на бактериологическое носительство (по эпидемиологическим показаниям).

       165. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 21 Кодекса, статьи 137 Предпринимательского кодекса, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований.

       166. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции, изготавливаемой, используемой, реализуемой на объектах питания, по одному из показателей нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида разрабатываются и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Повторно исследуется удвоенное количество образцов пищевой продукции (если данное предусмотрено в нормативных документах и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида, сроки годности которой превышают 5 суток).

      Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. Результаты повторных исследований нескоропортящейся пищевой продукции являются окончательными и распространяются на всю партию. На объекте питания до получения результатов повторного исследования партия пищевой продукции находится на ответственном хранении. Скоропортящаяся продукция общественного питания не подлежит повторному исследованию.

      167. На объектах питания в смывах с рабочих поверхностей оборудования, посуды (в том числе упаковки (тары)), инвентаря, вспомогательных материалов, с рук персонала, специальной одежды допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции. Наличие патогенных микроорганизмов в микробиологических смывах с внешней среды (объектов контроля) не допускается.

       168. Изготовителем при производстве, хранении, транспортировке, расфасовке и реализации в течение установленного срока годности обеспечивается соответствие пищевой продукции гигиеническим требованиям безопасности, установленных техническим регламентом ТР ТС 021/2011, техническими регламентами, действие которых на нее распространяется, разделами 1, 9, 13, 21 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе", требованиям нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида, обеспечивается безопасность пищевой продукции при использовании по назначению.

 **Глава 8. Требования к условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала**

       169. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с видом и типом объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормированияи настоящих Санитарных правил.

      На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать раздельное хранение на вешалках личной (1 крючок на человека) и специальной (2 крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество душевых сеток - из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (место) для приема пищи. Не допускается размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях.

      В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей.

      Для нестационарных объектов питания допускается использование персоналом санитарных узлов (туалетов) существующих объектов или переносных биотуалетов.

      170. Санитарные узлы (туалеты) для персонала оборудуются с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом в них (тамбур), раковинами (умывальниками) для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции, для вытирания и (или) сушки рук.

       171. На объектах питания обеспечиваются соответствующие условия труда (микроклимат, шум, вибрация, освещение, электромагнитное излучение, воздух рабочей зоны) в соответствии с главой 3 настоящих Санитарных правил и документами нормирования.

       172. Персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией). Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается изготовителем в зависимости от вида выполняемых работ.

      173. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания более 50 посадочных мест, а также обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно, на остальных – определяется субъектом (изготовителем).

       174. Работники объекта питания и лица, занятые приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят медицинские осмотры, в соответствии с документами нормирования.

       Личная медицинская книжка у каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе хранится на рабочем месте.

      175. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение.

      176. К работе на объектах питания не допускаются:

      1) лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;

      2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний. Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

       177. Работниками объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции соблюдаются личная и производственная гигиена, обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды и обуви, при выходе из объекта питания и перед посещением санитарного узла (туалета) снимается специальная одежда, моются руки с мылом перед началом работы и после посещения санитарного узла (туалета), а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Перед началом работы волосы подбираются под колпак или косынку, снимаются ювелирные украшения, часы, бьющиеся предметы, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом – одевается сетка для бороды (усов) в случае их ношения.

      Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую пищевую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

      Для дополнительной обработки рук допускается применение кожных антисептиков (веществ, которые уничтожают бактерии, грибы, вирусы, применяемые для обработки рук).

      Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду, находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях.

      178. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

       179. Ежедневно, перед началом рабочей смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, на объектах питания, вырабатывающих мягкое мороженое, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей ответственными лицами осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологическиетребования к объектамобщественного питания" |

 **Площади помещений стационарных объектов общественного питания**

 **Удельные минимальные площади помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, м²**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тип объекта общественного питания и площади для посетителей | Площадь обеденного зала без раздаточной на одно место, не менее |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Ресторан:1) зал с эстрадой и танцевальной площадкой2) зал3) помещение для потребления табачных изделий |  2,01,80,07 |
| 2 | Бар (зал) | 1,8 |
| 3 | Столовые общедоступные, для организованных коллективов и при высших учебных заведениях (зал) | 1,8 |
| 4 | Кафе, закусочные, пивные бары (зал) | 1,6 |
| 5 | Кафе-автоматы, объекты питания быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал) | 1,2 |
| 6 | Санатории, санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха (зал), базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:1) при самообслуживании (включая раздаточную линию) 2) при обслуживании  |    1,81,4 |

      Примечание:

      1. Площадь залов в специализированных объектах питания принимается по заданиям на проектирование.

      2. В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать бар площадью 6-12 м².

      3. Для объектов питания площадью обеденного зала более 200 м² площадь помещения для потребления табачных изделий предусматривается не менее 15 м².

      Площади групп помещений стационарных баров, м²

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Группы помещений | Площадь |
| до 8 мест | на последующее место свыше 8 |
| 1 | Зал с раздаточной | 21 | 1,4 |
| 2 | Производственные | 10 | 0,4 |

      Площади помещений цехов мучных изделий стационарных объектов общественного питания, м²

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Помещения | Площади помещений цеха мучных изделий |
| на 1000 изделий | увеличение или уменьшение на 1000 изделий |
| 1 | Помещение для выпечки изделий | 22 | 10 |
| 2 | Кладовая и моечная многооборотой транспортной упаковки (тары) | 6 (до 3000 изделий) | 2 |

      Площади помещений магазинов кулинарии, м2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Помещения | Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м2 торговой площади зала |
| до 40 м2 торговой площади зала | увеличение на каждые 10 м2 торговой площади зала, свыше 40 м2 |
| 1 | Подсобные помещения | 2 | 0,8 |
| 2 | Для приема и хранения пищевой продукции | 1,5 | 1,45 |
| 3 | Зона выдачи обедов на дом | 1,2 | 0,8 |

      Примечание:

      1. Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м² допускается размещать вне объектов питания. В этих случаях при магазине кулинарии предусматриваются приемочная пищевой продукции площадью 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м²площади торгового зала.

      2. По заданию на проектирование допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

      Площади помещений кафетериев, м²

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Помещения | Площадь, м² |
| 1 | Зал кафетерия с раздаточной на мест: |  |
|  | 8 | 18 |
|  | 12 | 22 |
|  | 16 | 28 |
| 2 | Подсобные помещения и моечная | 8 |
|   | Приложение 2к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологическиетребования к объектамобщественного питания" |

 **Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименованиепомещений | Виды стационарных объектов питания малой производительности |
| Кафе на 50 и менее посадочных мест | Стационарные объекты питания быстрого обслуживания |
| Закусочные | Чебуречные (пирожковые) | Шашлычные |
|  **1** |  **2** |  **3** |  **4** |  **5** |  **6** |
| 1 | Обеденный зал | в зависимости от числа посадочных мест | в зависимости от числа посадочных мест | отсутствует\* | отсутствует\* |
| 2 | Гардеробная для посетителей | на площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей | на площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей | отсутствует | отсутствует |
| 3 | Кухня (горячий цех) | не менее 15 м²\*\* | не менее 9 м² | не менее 9 м² | не менее 9 м² |
| 4 | Моечная | не менее 6 м²\*\*\*\* | на площадях кухни\*\*\* | работают на одноразовой посуде |
| 5 | Склад | не менее 6 м²\*\*\*\*\* | отсутствует |
| 6 | Комната персонала | по необходимости в зависимости от числа персонала \*\*\*\*\*\* | оборудуется шкаф для одежды |
| 7 | Санитарный узел для персонала | 1,5 м²\*\*\*\*\*\*\* | допускается пользование существующими санузлами объектов, либо переносными биотуалетами (в местах массового отдыха населения) |
| 8 | Санитарный узел для посетителей | 1,5 м²\*\*\*\*\*\*\* |

      Примечание:

      \* допускается установка столика на прилегающей территории;

      \*\* в случае реконструкции бывших жилых помещений и невозможности создания кухни такой площади оборудуется отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;

      \*\*\* устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде;

      \*\*\*\* при площади кухни более 20 м2допускается оборудование на ее площадях;

      \*\*\*\*\* при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест 50 и менее допускается отсутствие, совмещение с комнатой персонала;

      \*\*\*\*\*\* при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях, либо на кухне (горячем цехе);

      \*\*\*\*\*\*\* при количестве посадочных мест 50 и менее допускается совмещение с санитарным узлом для персонала; допускается использование существующих санузлов объектов, многофункциональных зданий объектов, расположенных на одном уровне (этаже).

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требования к объектамобщественного питания" |

 **Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование вещества | Класс опасности | Пути поступления в организм | Предельно допустимые концентрации в воздухе рабочей зоны, в миллиграммах на кубический метр | Характер действия на организм |
|  **1** |  **2** |  **3** |  **4** |  **5** |  **6** |
| 1 | Акролеин | 2 | Ингаляционный | 0,2 | Раздражает слизистую оболочку верхних дыхательных путей и глаз |
| 2 | Оксид углерода | 4 | Ингаляционный | 20,0 | Образует в крови карбоксигемоглобин |
| 3 | Пыль мучная (с примесью SiO2, менее 2%) | 4 | Ингаляционный | 6,0 | Обладает фиброгенным действием, аллерген |
| 4 | Пыль сахара | 4 | Ингаляционный | 6,0 | Обладает фиброгенным действием |
| 5 | Моющие синтетические средства | 3 | Ингаляционный | 3,0-5,0 | Аллергены |
|   | Приложение 4к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологическиетребования к объектамобщественного питания" |

 **Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Помещения | Расчетная температура воздуха, 0 оС, для холодного периода года | Кратность воздухообмена в 1 час |
| приток | вытяжка |
|  **1** |  **2** |  **3** |  **4** |  **5** |
| 1 | Зал раздаточный | +16 | По расчету (но не более 80 м3 на человека) |
| 2 | Вестибюль, аванзал | +16 | 2 | - |
| 3 | Магазин кулинарии | +16 | 3 | 2 |
| 4 | Помещения для хранения музыкальных инструментов | +16 | 1 | 1 |
| 5 | Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий | +5 | По расчету дежурного отопления |
| 6 | Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки овощей | +16 | 3 | 4 |
| 7 | Помещение заведующего производством | +18 | 2 | - |
| 8 | Помещение подготовки яиц | +16 | 3 | 5 |
| 9 | Помещение для мучных изделий и отделка кондитерских изделий, бельевая | +16 | 1 | 2 |
| 10 | Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная | +16 | 1 | 1 |
| 11 | Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары) | +20 | 4 | 6 |
| 12 | Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика | +21 | 1 | 1 |
| 13 | Кладовая сухих продуктов, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива | +12 | - | 1 |
| 14 | Кладовая овощей, солений, тары | +5 | - | 2 |
| 15 | Приемочная | +16 | 3 | - |
| 16 | Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов | по расчету |
| 17 | Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов | - | 3 | 4 |
| 18 | Ремонтные мастерские | +16 | 2 | 3 |
| 19 | Охлаждаемые камеры для хранения: |  |  |  |
|  | мяса | ±0 | - | - |
|  | рыбы | -2 | - | - |
| 20 | Молочно-жировой продукции, овощных полуфабрикатов, | +2 | 7 | - |
| 21 | Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии | ±0 | - | - |
| 22 | Овощей, фруктов, ягод, напитков | +4 | 4 | 4 |
| 23 | Кондитерских изделий | +4 | - | - |
| 24 | Вин и напитков | +6 | - | - |
| 25 | Мороженого и замороженных фруктов | -15 | - | - |
| 26 | Пищевых отходов | +2 | 10 | 10 |
| 27 | Помещение для курения | +16 | - | 10 |
| 28 | Гардеробные | +20 | 2 | 2 |
| 29 | Разгрузочные помещения | +10 | по расчету |

      Примечание:

      1. В барах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3.

      2. Температуру воздуха охлаждаемых камер, указанную в таблице, поддерживается круглосуточно в течение всего года. Температура воздуха охлаждаемых камер:

      1) для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных и рыбных полуфабрикатов 0 оС;

      2) для овощных полуфабрикатов +2 оС;

      3) при наличии одной камеры на объекте питания для хранения всей пищевой продукции +2 оС.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 5к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" |

 **Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания**

      1. Мытье столовой посуды проводится в следующем порядке:

      1) механическое удаление остатков пищи;

      2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

      3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 оС и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

      4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

      5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

      2. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности проводится в следующем порядке:

      1) механическое удаление остатков пищи;

      2) мытье в воде с температурой не ниже 40 оС и добавлением моющих средств в первой секции ванны;

      3) ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

      4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

      3. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

      1) мытье водой с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;

      2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

      3) просушивание на сетках, стеллажах.

      4. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки (тары) производится в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

      1) механическая чистка от остатков пищи;

      2) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;

      3) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

      4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

      5. На объектах питания с односекционной моечной ванной мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов многоразового использования, кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки (тары) обеспечивается с соблюдением режимов, указанных в пунктах 2, 3, 4 данного приложения

      6. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 6к Санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологическиетребования к объектамобщественного питания" |
|   | Форма |

 **Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата, время, изготовления пищевой продукции, блюда | Наименование пищевой продукции, блюда | Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности пищевой продукции, блюда | Разрешение к реализации (время) | Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество (при его наличии), должность) | Фамилия, имя, отчество (при его наличии), лица проводившего бракераж | Примечание |
|  **1** |  **2** |  **3** |  **4** |  **5** |  **6** |  **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан



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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 11 шілдеде № 17179 болып тіркелді.

       "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

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

       2. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығының (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10982 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 23 маусымда жарияланған) күші жойылсын.

      3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

      1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

      2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелген күнінен бастап күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін ресми жариялау және Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне қосу үшін "Республикалық құқықтық ақпарат орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына мемлекеттік және орыс тілдерінде қағаз және электрондық түрде жіберуді;

      3) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін мерзімді баспа басылымдарына ресми жариялауға жіберуді;

      4) осы бұйрық ресми жариялағанан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды;

       5) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күннің ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне осы тармақтың 1), 2), 3) және 4) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәлімет ұсынуды қамтамасыз етсін.

      4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі А.В. Цойға жүктелсін.

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

|  |  |
| --- | --- |
| *Қазақстан Республикасының**Денсаулық сақтау министрі* | *Е.Біртанов* |

      "КЕЛІСІЛГЕН"

      Қазақстан Республикасының

      Инвестициялар және даму министрі

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек

      2018 жылғы 24 мамыр

      "КЕЛІСІЛГЕН"

      Қазақстан Республикасының

      Ұлттық экономика министрі

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Сүлейменов

      2018 жылғы 25 маусым

|  |  |
| --- | --- |
|   | Қазақстан РеспубликасыныңДенсаулық сақтау министрінің2018 жылғы 23 сәуірдегі№ 186 бұйрығыменбекітілген |

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

 **1-тарау. Жалпы ережелер**

       1. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 144-бабының 6-тармағына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

      2. Санитариялық талаптар:

      1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта бейіндеуге және жөндеуге;

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

      3) қоғамдық тамақтану объектілерін, жабдықтарды (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 тамақтану объектілерінде және жылдам қызмет көрсететін 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 қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

      3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

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

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

      6) асхана жабдықтары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылымдағы) құралдарға бөлінетін, көп рет және бір рет пайдаланылатын (көп реттік және бір ректік), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасау үшін арналған аспаптар немесе аспаптар жиынтығы;

      7) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейліктерді бактерицидтік әсері бар тікелей ультракүлгін сәулелермен (253,7 нанометр) вирустардан, бактериялардан, көктен, зеңнен, ашытқыдан, споралардан және басқа да жұқпалы микроорганизмдерден залалсыздандыруға тағайындалған ашық типті құрылғы;

      8) бір рет пайдаланылатын ыдыс – тағам өнімдерімен байланыс үшін бір рет пайдалануға арналған, қауіпсіздік көрсетімдері бойынша сәйкес келетін, тағам өнімдерімен байланыс 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;

      9) 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;

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

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

      12) 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;

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

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

      15) 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;

      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:

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

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

      17) қорқор – түтінді ішке тартқанда сүзгілеуге және салқындатуға мүмкіндік беретін шегуге арналған аспап;

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

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

      20) кейтеринг – қоғамдық тамақтану объектілерінің әртүрлі мақсаттағы іс-шараларға көшпелі қызмет көрсетуді ұйымдастыруды және тамақтану объектілерінің дайын аспаздық өнімдерін бөлшектеп сатуды қоса алғанда және тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша мердігерлік қызметтер көрсететін барлық объектілер мен қызметтерді (соның 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, орынжайларды және аумақты тазарту қызметтерін және де осыған ұқсас қызметтерді) енгізе отырып, бөгде ұйымдар және жеке тұлғалар таңдаған орналасқан орны бойынша қоғамдық тамақтандыру объектілерінен тыс қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша (тұтынушылардың тапсырыстары бойынша) қызметтерді көрсетуден тұратын қызметі;

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

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

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

      24) қоғамдық тамақтану өнімдері – аспаздық өнімдердің, нан-тоқаш, кондитерлік бұйымдардың және сусындардың жиынтығы;

      25) машина – жоқ дегенде бір бөлігі немесе бір торабы нақты пайдаланылу үшін (мысалы, материалды өңдеу, қайта өңдеу, орнын ауыстыру немесе қаптамалау) бірге біріктірілген сәйкес жетектердің, басқару тізбектерінің, энергия көздерінің көмегімен қозғалатын өзара байланысқан бөлшектер немесе тораптар қатары;

      26) меланж – 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 – үй жағдайларында және (немесе) жеке қосалқы шаруашылықта азаматтардың немесе бағбаншылықпен, бақша егумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтардың алған тамақ өнімдері;

      29) өнімділігі аз тамақтану объектісі – отырғызатын орын саны 50 және одан кем тағам дайындау ассортименті шектеулі қоғамдық тамақтану объектісі. Осы тамақтану объектілерінде тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік процесті ұйымдастыру учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда жинақтауға 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 – ºС) дейін температурамен берілетін, + 6 ºС -дан жоғары емес +8 ºС дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіскебасарлар, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне тартылған ет салынған, сорпа құйылып ұйытылған және басқа тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

      31) санитариялық ақау – 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;

      32) 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 реттік немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қол қап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын); бұдан басқа жабдықты, ыдыс, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін – су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

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

      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 және басқалар), тағам өнімдерін автоматты түрде сатуға арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға апрналған 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 көлiк құралы;

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

      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) 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, бүлдіру микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың пайда болуының алдын алу мақсатында сақтаудың және тасудың (тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимін қажет ететін тамақ өнімдері;

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

      43) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

      44) 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));

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

      46) дұрыс тамақтану – адамның жасы, аурушаңдылықтары, 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;

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

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

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

      50) ұйымдасқан ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын тұрмыстық, тамақтану, оқыту, тәрбиелеу, медициналық қызмет көрсету, еңбек етудің 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);

       51) ұннан дайындалған аспаздық өнім – әртүрлі салындысы бар немесе оларсыз, қалыптағы аспаздық өнім, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31985-2013 сәйкес, оның ішінде, пирог, бәліштер, пиццалар, чебуректер, тұшпаралар, беляштар, манты, круассандар, құймақша, құймақ, оладьи ұлттық және шетелдік асхана өнімдері;

      52) 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 қабылдау (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)).

       4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы анықтама берілмеген терминдер Кодексте, Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі - 021/2011 КО ТР), әрекет етуі сүт өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттермен, Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Заңымен, Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 12 сәуірдегі "Сауда қызметін реттеу туралы" Заңымен (бұдан әрі - Заң), 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" белгіленген мәндерде пайдаланылады, ГОСТ 31985-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Терминдер мен анықтамалар".

 **2-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта бейіндеуге және жөндеуге қойылатын талаптар**

       5. Тамақтану объектiлерiнің құрылысына жер учаскесiн таңдау, жобалау, салу, реконструкциялау, 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 анықталады, Кодекстің 62-бабының 8-тармағына, Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

      6. Құрылысына жер учаскесін таңдаған кезде:

      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. Тамақтану объектiлерiнің құрылысына жер учаскесiн таңдау, жобалау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған үй-жайларда да, тұрғын ғимараттарының тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ ғимараттардың бірінші, жертөле және цокольды қабаттарында, өмір сүру ортасы факторының адамға және адам денсаулығына кері әсер етуі болмаған кезде, осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, тамақтану объектісінің де, ол ішіне салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып, өнеркәсіптік және өзге де объектілер аумағында жұмыс істейтін персоналдарға қызмет көрсету үшін жерасты өткелдерде орналастыруға жол беріледі.

      8. Тамақтану объектiлерiнің құрылысына жер учаскесiн таңдау, жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау кезінде тамақтану объектілерінде: кремі бар кондитерлік бұйымдарды тәулігіне 300 килограммнан (бұдан әрі – кг) асырмай дайындайтын, ұннан жасалатын кремі жоқ кондитерлік өнімдері 500 кг-нан асырмай дайындайтын өнімділігі аз кондитерлік цехтарды орналастыруға жол беріледі.

      9. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектiлерiн жобалау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде ғимараттың тұрғын бөлігінен оқшауланған өндірістік (қызметтік) және келушілер үшін - кіру есіктері көзделеді. Тұрғын ғимараттың ауласы жағынан азық-түлік (тамақ) шикізаты және тағам өнімдерін тиеу үшін кіру есіктерін орнатуға жол берілмейді.

      Шикізат пен тағам өнімдерін тұрғын ғимараттың сырт жағынан (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) көше және автомагистральдар жағынан тиеу көзделеді. Өнімділігі аз объектілер үшін оның жұмысы басталғанға дейін көше беттегі кіреберістен тамақ өнімдерін тиеуге жол беріледі.

      10. Тамақтану объектiлерiнің құрылысына жер учаскесiн таңдау, жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау, сондай-ақ жөндеу жүргізген кезде тұрғын үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

      11. Жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау және жөндеу жүргізген кезде тамақтану объектiлері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау және құрылымдық шешімдері азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған таза және лас ыдыс-аяқтың қарама-қарсы ағынын, сондай-ақ келушілер мен персоналдың қарама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің ағынын сақтай отырып көзделеді.

      12. Үй-жайларының жиыны мен алаңы:

       стационарлық тамақтану объектілері үшін осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшада көзделген стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының алаңдарына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес белгіленеді;

       стационарлық емес тамақтану объектілері үшін – осы Санитариялық қағидаларға сәйкес белгіленеді.

      Типіне және қуаттылығына байланысты тамақтану объектілерінде мынадай үй-жайлар немесе бөлімшелер (учаскелер) топтары көзделеді: келушілерге арналған, өндірістік, әкімшілік-тұрмыстық, қоймалық, техникалық үй-жайлар. Тамақтану объектілерінің түстену залдарында келушілердің сыртқы киімдері үшін орын бөлуге жол беріледі.

       13. Тамақтану объектісінен тыс орналасқан сауда бөлімдері мен сауда объектілері арқылы өзінің аспаздық өнімдерін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өлшеп-орау, сақтау үй-жайлары (учаскелері) жабдықталады.

      14. Дайын тағамдарды уақытша сақтау, беру, тамақ өнімдерін өткізу үшін тамақтану объектісінде тауар көршілестігін сақтай отырып, барлық тез бұзылатын тағам өнімдерін, дайын тағамдарды сақтауға мүмкіндік беретін технологиялық, сауда және тоңазытқыш жабдығымен жабдықталған тарату үй-жайы немесе учаске көзделеді.

       15. Өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің өндірістік үй-жайлары мен алаңының жиныны осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

      Мынадай:

      1) шикізатпен және жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, арнайы жабдықпен жабдықталған, өнімді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерінде, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде;

      2) дайындықтың жоғары дәрежесіндегі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, мамандандырылған шағын габаритті технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыстар мен асханалық аспаптар пайдаланылатын стационарлық емес объектілерде жеке жұмыс аймақтарын (учаскелерін) бөлу арқылы технологиялық процестің ағымдылығын сақтай отырып оларды бір үй-жайда орналастыруға және жүргізуге жол беріледі.

       16. Жобалау, қайта бейіндеу, қайта құрастыру, жөндеу барысында жұмыс жасап тұрған тамақтану объектiлерінде Кодекстің 159-бабына сәйкес нормалау құжаттарына және сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес темекі өнімдерін тұтыну, оның ішінде қорқорды пайдалану үшін бөлек үй-жай көзделеді.

      17. Жобалау, қайта құрастыру, қайта бейіндеу және жөндеу кезінде тамақтану объектісі үй-жайларын ішкі әрлеу жұмыстары уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып жүргізіледі.

      Өндірістік, жуу, қойма үй-жайларындағы, тоңазытқыштардағы, тоңазытқыш камераларындағы, себезгі бөлмесіндегі, санитариялық тораптардағы қабырғаларды әрлеу жуғыш және дезинфекциялау құралдарына төзімді әрлеу материалдарын пайдалана отырып орындалады.

       Едендер беттері тегіс, дезинфекциялау құралдарына төзімді, соққыға шыдамды, сырғанауды болдырмайтын, су өткізбейтін, жуылатын материалдардан көзделеді, ылғалды процестер жүретін үй-жайларда – трап жағына қарай еңіспен орындалады.

      Тағам өнімдерін, дайын тағамдарды және пайдаланылған ыдыстарды алып жүретін жолдарда табалдырықтар орнатуға жол берілмейді.

      18. Тамақтану объектілерінде, оның ішінде шикізатпен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсету объектілерінде ас үй ыдыстарын, мүкәммалдарын және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдыстарды) жуу және дезинфекциялау үшін ыстық және салқын сулар келтірілген екі секциялы ваннасы бар жеке жуу үй-жайлары немесе бөлімшелер (учаскелер) көзделеді.

      Өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде (шикізатпен, сондай-ақ жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін) жоғары дәрежедегі дайындықтағы жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық объектілерде ас үй ыдыстарын, мүкаммалдарды және айналымдағы көліктік қаптаманы (ыдыстарды) жуу және дезинфекциялау үшін бір үй-жай немесе бөлімше (учаске), айналымдағы көліктік қаптаманы пайдаланған жағдайда - бірінші кезекте ас үй ыдыстары мен мүкаммалдарын жуумен бір секциялы жуу ваннасын орнатуға, жабдықтауға жол беріледі.

      Өнімділігі аз стационарлық емес объектілерде, сондай-ақ сумен жабдықтау және суды бұру жүйесі бар жылдам қызмет көрсететін объектілерде ас үй ыдыстарын (функционалды ыдыстарды) және мүкаммалдарды жуу және дезинфекциялау үшін бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі, айналымдағы көліктік қаптаманы пайдаланған жағдайда – оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.

      Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде, сумен жабдықтау және суды бұру жүйесі болмаған жағдайда, дайындаушы қоғамдық тамақтану өнімдерінің санаулы ас мәзірін дайындаған кезде, асхана ыдыстары мен мүкаммалдарды пайдаланбайды, тамақ өнімдерін өндіретін, стационарлық тамақтану объектісінде өндірілген дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) қаптамадағы дайын тамақ өнімдерін пайдаланады, шағын габаритті арнайы технологиялық жабдықты, бір реттік ыдыстар мен бір реттік аспаптарды пайдаланады.

      Осындай тамақтану объектілерінде арнайы технологиялық жабдықтарды тазалау және жуу дайындаушының нұсқаулығына сәйкес қамтамасыз етіледі.

      19. Тамақтану объектілерінде бірнеше рет пайдаланылатын ас үй ыдыстарын жуу үшін жеке үй-жай немесе бөлімше (учаске) көзделеді. Асхана ыдыс-аяқтарын жуатын бөлмеде лас ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды үлестіруге арналған бөлек терезелер және жабдықтар орнатуға жол беріледі.

      Ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде асхана, шай ыдыс-аяқтарын және көп рет пайдаланылатын асхана аспаптарын механикаландырылған жуу, дезинфекциялау және (немесе) залалсыздандыру (залалсыздандырғыш әсері бар ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде) оларды пайдалану бойынша нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады, сондай-ақ екі секциялы жуғыш ваннаны орнату көзделеді.

       20. Стационарлық тамақтану объектілерінде ыдыс-аяқтарды қолмен жуу үшін асхана ыдыс-аяғына арналған үш секциялы ванналар, шыны ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарына – екі секциялы ванналармен жабдықталады. Өнімділігі аз, ассортименті шектеулі стационарлық тамақтану объектілерінде, дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде, бірінші кезекте шыны ыдыс-аяқты жуу арқылы екі секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

      Асхана және ас үй ыдыс-аяқтарын, мүкаммалдарды жууға арналған жуу ваннасы қажетті көлемде ыдыс-аяқтың толық батуын қамтамасыз етуді көздейді.

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

      21. Тамақтану объектілері меншіктік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан жарамды жағдайда ұсталатын ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерімен жабдықталады.

      Тамақтану объектілері нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықтау жүйелеріне және суды бұруға қосылады.

       Тамақтану объектілерінде ағын суды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйесі көзделеді. Ағынды сумен қоршаған ортаны ластауға жол берілмейді.

      22. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда жергілікті су көздерінің суын, ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар сырттан тасымалданатын ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

       Сырттан тасымалданатын ауыз суды жеткізу нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес, сақтау – тікелей күн көзінің әсер етуі мен атмосфералық жауын-шашынды болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында, осы мақсат үшін арнайы жабдықталған изотермиялық цистерналарда, судың екінші рет ластануын болдырмайтын таңбаланған берік жабылатын сыйымдылықтарда көлік құралымен жүзеге асырылады.

      23. Тамақтану объектілерінде орталықтандырылған ауыз су және орталықтандырылмаған сумен жабдықтау жүйелеріне, сондай-ақ нормалау құжаттарымен белгіленген сыйымдылыққа құйылған ауыз суға қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес ауыз су пайдаланылады.

      Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тазартылады.

      24. Тамақтану объектілерінде орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ағынды ыстық судың болуын және пайдалануын қамтамасыз ететін су жылытқыштар орнатылады. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде, жуу ваннасына су тартылған резервті дербес ыстық сумен жабдықтау құрылғысы (үздіксіз жұмыс істейтін су жылытқыштар) көзделеді.

      25. Ыстық және салқын су араластырғыш орнатыла отырып, барлық жуу ванналарына және раковиналарға, жуғаннан соң қолдың қайта ластануын болдырмайтын құрастырылымы бар, персоналдарға және келушілерге арналған қол жуатын раковиналарға, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдыққа жүргiзiледi.

       26. Су жылыту жүйесiндегi ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық, сондай-ақ технологиялық жабдықтарды, қаптамалау (ыдыстар), мүкәммалды және үй-жайды өңдеу мақсатында пайдалануға жол берiлмейдi.

      27. Тамақтану объектiлерi өндiрiстiк және тұрмыстық сарқынды су үшін мына талаптарды сақтай отырып сыртқы суды бұру желісіне өз бетінше ағатын суды бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады:

      1) өндірістік ағынды шығару деңгейі шаруашылық-тұрмыстық ағындарды шығару деңгейінен жоғары етіп жабдықталады;

       2) төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісінің іргесіндегі сыртқы су бұру деңгейінен төмен орнатпайды.

      Төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, тамақтану объектісінің іргесіндегі сыртқы су бұру желісінен төмен санитариялық аспаптары бар үй-жайларды, болған жағдайда, сарқынды судың қауіпсіздігі мен үздіксіз келуін қамтамасыз ететін, оны бұруға арналған қосалқы құрастырылымын орнатуға жол беріледі.

       28. Ғимарат сыртында, сыртқы суды бұру желісіне түскенге дейін өндірістік ағындар шығатын жолдарда:

       тамақтану объектілері үшін май және езінді ұстағыштар залының сыйымдылығы 500 және одан жоғары орыннан тұратын жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін, залының сыйымдылығы 200 және одан жоғары орыннан тұратын шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілері үшін;

       өнімділігі бір ауысымда 2 тоннаға дейін болатын тамақтану объектілерінің көкөніс цехтары үшін құм ұстағыштар орнатылады.

      29. Кәрізделмеген және ішінара кәрiзделген елдi мекендерде өндiрiстiк және жеке тұрмыстық сарқынды суды бұруға арналған жергiлiктi суды бұру құрылғысы көзделедi. Сарқынды суды жинау үшін берік жабылатын қақпағы бар люкпен жабдықталған, су өткізбейтін сыйымдылық (шұңқырға) құрылғыға жол беріледі, тазарту – толу шамасына қарай шығарылады, оларды орнату сарқынды суды тарту қауіпсіздігін ескере отырып жүзеге асрылады.

      Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

      30. Өндiрiстiк жабдық және жуу ванналары ішкі суды бұру желiсiне қабылдаушы шұңқыр бетінен кемiнде 20 миллиметр ауа ажырауымен қосылады. Iшкi суды бұру желісі ағынының барлық қабылдағыштарын гидравликалық қақпақпен (сифондармен) жабдықталады.

      31. Мынадай жағдайларда:

      1) суды бұруды, суды бұру желілері төсемін, су жүретін транзиттік магистралдарды үй-жайлар төбесінің астынан, өндірістік, қойма үй-жайларының қабырғаларында және тоңазытқыш камералар мен тамбурлар арқылы өтетін тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларына;

      2) санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін және ылғалды процестер жүргізілетін үй-жайларды қойманың, өндірістік үй-жайлардың және салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

      Өндірістік, қойма үй-жайларында және тамақтану залдарында тіреуіш аражабынды мен суды бұру желісі жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдар мен бұйымдардан, қоршау құрылымдары құрылғысыз, сарқынды су тартуды қауіпсіз қамтамасыз ететін қораптарға жол беріледі.

      32. Өнімділігі аз тамақтану объектілерін қоспағанда барлық өндірістік цехтарда жуу, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камералары оларға еденнің еңісімен ағызу траптарымен жабдықталады.

      33. Тамақтану объектілерінің барлық стационарлары санитариялық тораптармен (әжетханалармен) және келушілер мен персоналдар үшін қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады, персоналдың жеке бас гигиенасы сақталуына жағдай жасай отырып, персоналдар мен келушілерге арналған санитариялық тораптарды (әжетхана) біріктіруге жол беріледі.

      Келушілер мен персоналға арналған раковиналар қол жуу, сүрту және (немесе) кептіру құрылғыларымен және құралдармен жарақталады.

      Санитариялық тораптар (әжетханалар) унитазбен, қоқыс жинайтын ыдыспен, қолдың ластануын болдырмайтын қосалқы құрастырылыммен жабдықталады.

      Көп бейінді, көп қабатты стационарлы сауда және тамақтану объектілерінде орналасқан осы тамақтану объектілерінің персоналдары да, келушілері де стационарлы тамақтану объектілеріндегі бір деңгейде (қабатта) орналасқан қоғамдық әжетханаларды пайдалануына жол беріледі.

      34. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді.

      Үй-жайларды, жұмыс орындарын жарықтандыру деңгейі нормалау құжаттарына сәйкес қамтамасыз етіледі. Тамақтану залдарында жарықтандыру деңгейін гигиеналық нормалау көзделмейді, оның мәні қабылданған сәулет шешіміне байланысты қойылады.

      35. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды зақымданудан және тамақ өніміне әйнектің түсуінен қорғауды көздейтін шырағдан типтері пайдаланылады.

      36. Істен шыққан, құрамында сынап бар шамдарды (жарықдиодты, люминесцентті, жарық үнемдегіш) жинап, кәдеге жарату үшін толу шамасына байланысты оларды кейіннен шығара отырып, жеке үй-жайларда немесе арнайы бөлінген орындарда беті жабылатын сыйымдылықтарда жинау, сақтау қамтамасыз етіледі.

      Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді.

      37. Тамақтану объектілерінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтерге және нормалау құжаттарына сәйкес желдету және (немесе) ауа баптау, жылумен жабдықтау жүйелері көзделеді, оларды пайдалануға берген кезде – нормалау құжаттарының талаптары сақталады.

      Үй-жайдағы жұмыс орындары микроклиматының рұқсат етілген деңгейлері, физикалық факторлары, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың құрамы "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың ІІ тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

       Жұмыс аймағының ауасындағы жекелеген зиянды заттардың шекті жол берілетін концентрациясы және қауіптілік сыныптары осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес айқындалады.

       38. Желдету және ауа баптау жүйелерінің өнімділігін осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаны есептеу температурасын және ауа алмасудың жиілігін ескере отырып белгілейді.

      39. Тамақтану объектілерінде желдету жүйелерін жабдықтау бойынша мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталады:

      1) бөлек желдету жүйелерін орнату:

      тамақтану объектілерінің сору-сыртқа тарату желдеткіші тұрғын және өзге де мақсаттағы ғимараттың немесе оған жапсарлас салынған ғимараттың желдету жүйесінен бөлек құрылады, шудан қорғау шаралары көзделеді;

      2) тұрмыстық үй-жайларда табиғи іске қосылатын сыртқа тарату желдеткішінің дербес жүйелері орнатылады;

      3) ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық және жуу ванналары оқшауланған сыртқа тарату жүйелерімен жарақталады.

      4) жергілікті сорғы жүйелерінің шығарындылары егер оның шығыңқы жерлерінен ара қашықтығы кемінде 10 метр (бұдан әрі - м) болса, ғимараттың ең жоғары бөлігінің шатыры үстінен кемінде 2 м биіктікте жүзеге асырылады.

       Бір сыртқа тарату жүйесіне:

       ыстық цехтардың және жалпы алмасу желдеткішінің, ыстық, салқын тамақ, толық дайындау цехтарының, жуу, өндірістік үй-жайлардың жергілікті желдеткіш сорғыштарын;

      санитариялық тораптардың (дәретханалардың), темекі шегетін және себезгі бөлмелерінің сыртқа тарату желдеткіш жүйесін біріктіруге жол беріледі.

       40. Тамақтану объектісі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес, орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен немесе жергілікті жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады.

      Тамақтану объектілерінде қатты отынмен жанатын жылыту пештерін тұрғын ғимараттарда және биіктігі екі қабаттан аспайтын (цокольды қабатты есептемегенде) өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастыруға жол беріледі.

      41. Тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде:

      1) пісіру пештерін (плиталар), қатты отынмен жанатын мангал, тандыр құрылғыларын орналастыруға жол берілмейді;

      2) түтін мен иісті сіңіретін электрлі технологиялық жабдықтары және сүзгіш-желдеткіш блогы бар ауа тазартқыш жүйелерді, сондай-ақ жапсарлас үй-жайларға, қоршаған ортаға түтінмен ластанған ауаның кіруін болдырмайтын, үй-жайда олардың жұмысы автоматты басқарылатын желдеткіш жүйелерді пайдалану арқылы газ тәрізді отынмен (табиғи газбен) жұмыс істейтін тамақтану объектілерінде мангалда, тандырда тамақ дайындауға жол беріледі.

 **4-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерін, жабдықтарды (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар**

       42. Тамақтану объектілерінің қызметі Кодекстің 21, 21-1, 62-баптарына, 2014 жылғы 16 мамырдағы "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасының Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидаларды сақтай отырып жүзеге асырылады.

      43. Тамақтану объектілерінің типіне, қуаттылығына, мамандануына, қызмет көрсетілетін тұтынушы контингенттердің ерекшелігіне байланысты тамақтану объектілерінде дайындаушы тамақтану объектісінің мәзіріне, құжаттамасына енгізу үшін дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімінің ассортименттік тізбесін әзірлейді және бекітеді.

       44. Тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес, сондай-ақ дайындалатын және өткізілетін қоғамдық тамақтану өнімдерінің бекітілген ассортименттік тізбесіне сәйкес бір отырғызатын орынға арналған аудан нормаларын ескере отырып, айқындалатын түстену залдарының есептік сыйымдылығына, функциялық мақсатына сай барлық үй-жайларды пайдалану қамтамасыз етіледі.

      Тамақтану объектілерінде отырғызатын орын санының, қуаттылығының тамақтану объектісінің жобалық сыйымдылығы мен қуаттылығынан артуына жол берілмейді.

      45. Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және жұмыс істеуі технологиялық процестерінің ағындылығын, қызмет көрсету, жуу, дезинфекциялау және жөндеу үшін жабдыққа еркін қолжетімділік мүмкіндігін сақтаумен пайдалануға шикі және дайын тамақ өнімдерінің қатынасу мүмкіндігін болдырмай отырып, қамтамасыз етеді.

      Шикі және жылумен өңдеуден өткен тамақ өнімдерін ұсақтау үшін, сондай-ақ шикі жартылай фабрикаттар мен дайындық дәрежесі жоғары аспаздық жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық жабдықтар, ал әмбебап машиналарда – ауыспалы тетіктер көзделеді және пайдаланады.

      46. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын технологиялық, мұздатқыш, сауда жабдықтары, мүкәммал, ыдыс-аяқ, қаптама (ыдыстар), жуу ванналары, туар төсемдері, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады. Олардың жұмыс жасалатын беті тазарту, жуу, дезинфекциялау жүргізуді қамтамасыз етеді. Алюминий және дюралюмин ыдыстар тамақ дайындау және тағамды қысқа уақытқа сақтау үшін пайдаланылады.

      Мынадай:

      1) жарығы бар, нақышты, шеті сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымданған ыдыс-аяқты;

      2) теңіз құрылыстарындағы тамақтану объектілерінің камбузалық, асханалық ыдысы ретінде эмальданған ыдыстарды;

      3) бір рет пайдаланатын ыдыстарды және бір рет пайдаланылатын асхана аспаптарын қайта қолдануға жол берілмейді.

      47. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (010/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, сәйкестікті растау рәсімінен өткен, олардың сәйкестігін растайтын құжаттары бар (сертификаттары, Одақтың сәйкестік туралы декларациясы), тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, конструктивтік және пайдалану сипаттамалары 021/2011 КО ТР қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ететін жабдықтар (оның ішінде тамақ өнімдерін дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін автоматтар (аппараттар) пайдаланылады. Жарамды жағдайдағы тиісті бақылау-өлшеу аспаптары пайдаланылады.

      Жабдықты пайдалану, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі өндіруші нұсқаулығына сәйкес жүзеге асырады. Тамақ өнімдерін автоматпен дайындау (өндіру) және өткізуге арналған автоматтарда (аппараттарда) бір рет пайдаланылатын ыдыс қолданылады.

       48. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақтарды, кремі бар кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған цехтардағы (үй-жайларда, бөлімшелерде, учаскелерде) өндірістік үстелдердің үстіне бактерицидтi (стационарлық немесе жылжымалы) сәулелендіргіштер орнатылады, олардың орналасқан орны, режимі және өңдеу тәртібі, пайдалануы, олардың жұмыс уақытының есебі бактерицидті сәулелендіргішті пайдалану жөніндегі өндіруші нұсқаулығына сәйкес қойылады.

      49. Кремі кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде пайдаланылатын цехішілік жабдық, мүкәммал, ыдыс-аяқ, цехішілік айналым қаптамасы (ыдыс) технологиялық процесс этаптарында таңбаланады және мақсаты бойынша пайдаланылады.

      50. Тамақтану объектлерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, өткізу (сату) және тамақ өнімдерін тұтыну орындарында қызмет көрсету процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін белгілі бір мүкәммал қолданылады.

      Азық-түлік (тамақ) шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөнiстер, аскөк, ет, сүт өнімдерін, нан және нан-тоқаш бұйымдары, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік бұйымдар) бөлшектеу үшін өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес, әріпті және (немесе) түрлі-түсті таңбалауды пайдаланып таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалдары (бөлшектеу тақтайшалары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланады. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарды олармен өңделетiн өнiмдерге сәйкес таңбалайды және қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланады.

      Арнайы бөлiнген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде олардың бөлек сақталуы қамтамасыз етіледі, оларды үйіп сақтауға жол берілмейді.

      51. Етті шабу үшін бөлшектеу тақтайшалары, діңгектер және, қажет болған жағдайда, балық бөлшектеуге арналған діңгектер үшін беті тегіс және саңылаусыз тақтайшалар (ағаштан жасалған бұйымды пайдаланған кезде ағаштың қатты түрінен алынады). Күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш діңгектер тазаланады, тұз себіледі.

       52. Жабдықты тазарту, жуу олардың ластану шамасына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жуылады, ыстық шумен шайылады.

      Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы, ыдыс-аяқ, цехішілік көліктік қаптамасы (тара) механикалық жолмен тазартылады, жуу құралдарын қолдану арқылы ыстық сумен жуылады, ыстық ағын сумен шайылады.

      53. Тоңазытқыш камераларын, тоңазыту жабдығын ластану жағдайына, "қар күпісінің" пайда болуына байланысты олар тамақ өнімдерінен босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсуге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған кезде және сақталатын тамақ өнімдерін зең басқанда тазартады, жуады және дезинфекциялайды. Тоңазытқыш камераларның ішкі бетінде, тоңазыту жабдығының салқындатқыш ыдысында, тамақ өнімдері бар қаптамасында қар мен мұздың пайда болуына жол берілмейді.

       54. Тамақтану объектісінде ластанған кезде немесе жарамсыз болған жағдайда ауыстыру мүмкіндігін есепке ала отырып, тамақтану объектісі асхана, шай ыдыс-аяғы және асхана аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

       Жаппай қоғамдық іс-шараларға қатысушылардың, тамақтануын ұйымдастырған кезде кейтерингтік қызмет көрсету қатысушылар қажеттілігін қамтамасыз ете отырып, ластанған кезде немесе жарамсыз болған жағдайда ауыстыру мүмкіндігін есепке ала отырып, бір мезгілде пайдаланылатын ыдыс-аяқ саны көзделеді.

       55. Асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, ас үй ыдыс-аяғын және айналымдағы көліктік ыдысты (ыдысты) жуу тәртібі осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес үрдіспен жүргізіледі.

      Өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісінде асхана аспаптары сабы жоғары қараған күйі арнайы кассеталарда шығарылады, оларды табақтарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

      56. Қоғамдық тамақтану өнімдерін тасымалдауға арналған таза ас үй ыдыс-аяғын, мүкәммалды, айналым қаптаманы (ыдысты) сақтау асхана, шай, шыны ыдыс-аяғынан және бірнеше реет пайдаланылатын асхана аспаптарынан оқшау шкафтарда немесе стеллаждарда жүргізіледі.

      57. Ыдыс-аяқ жуатын машина істен шыққан жағдайда ыдыс-аяқты қолмен жуу үшін жағдай болмағанда, сондай-ақ бір рет қолданылатын асхана ыдыс-аяғы мен аспаптар болмаған жағдайда тамақтану объектісінің жұмыс істеуіне жол берілмейді.

      58. Ыдыс-аяқ жууға арналған щеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдары қосылған ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

      Зең және көрінетін ластануы бар щетканы, сондай-ақ өңдеуге келмейтін кеуекті материал пайдаланылмайды.

      59. Тамақтану обектісіндегі барлық үй-жайлар, жарықтандыру аспаптары, терезелер мен ойықтардың шыныланған беттері, жабдықтар, мүкәммал, ыдыс-аяқтар таза ұсталады.

      Тамақтану объектісінде үй-жайларды ағымдық, күрделі жинау, "санитариялық күн", жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау мен дератизациялау, пайдаланылатын технологиялық, тоңазыту, сауда жабдықтарын, мүкаммалды, ыдысты тазарту, жуу және дезинфекциялау жүргізу тәсілдерін, кезеңділігін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін дайындаушы белгілейді.

      60. Өндірістік цехтарда сынатын заттар, айна, бөлме өсімдіктерін сақтауға жол берілмейді.

      61. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық персонал, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын – тікелей персоналдың өздері немесе осы мақсат үшін арнайы бекітілген адамдар жүргізеді. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдермен жанаспайтын және ыдыс-аяқты өңдеумен айналыспайтын техникалық персоналға бекітіліп беріледі.

      Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде, стационарлық емес тамақтану объектілерін қоспағанда, жеке бас гигиенасын сақтай отырып, жинау жүргізуге арналған қолдың жеке қорғаныш құралдарын (қолғап), тиісті арнайы киімді пайдаланып, тамақтану объектісіндегі барлық үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдермен жанасатын және ыдыс-аяқты өңдеумен айналысатын техникалық персоналға бекітуге жол беріледі.

      62. Жабдықты, мүкәммалды, ыдыс-аяқты, айналым қаптамасын (ыдысты) үй-жайды жуу, дезинфекциялау, тамақтану объектісі үй-жайларын, көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасу (тасымалдау) үшін пайдаланатын контейнерлерді, ыдыстарды дезинсекциялау, дератизациялау үшін нормалау құжаттарына және қолдану жөніндегі өндірушінің нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады.

      Оларды сақтау тамақ өнімдерінен оқшау, өндіруші бекіткен, сақтау шарттарын сақтай отырып өндіруші қаптамасында (ыдыста) арнайы белгіленген орында жүзеге асырылады.

      63. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін таңбаланған (бөлме жайлар және жинау жұмыстары көрсетіле отырып) немесе түсті түрлермен белгіленіп бөлек мүкәммал бөлінеді. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан оқшау, таза күйде арнайы бөлінген орындарда немесе жинау орындарына мейлінше жақын жеке үй-жайларда сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады. Дәретханаларды жинауға арналған мүкаммалдар, дәретханалар мен қосалқы бөлмелерде мүкаммалдарды сақтауға арналған сөрелер болған жағдайда жол беріледі. Жинау аяқталысымен ауысым соңында, жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалын жуу құралдарын қолдана отырып жуады дезинфекцияланады, кептіріледі.

       64. Тамақтану объектілерінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Азық-түлік (тамақ) шикізаты және дайын тамақ өнімдерін кеміргіштердің ластауынан және бүлдіруінен қорғау үшін үй-жайға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіріп кетуін болдырмау жөнінде іс-шаралар қарастырылады. Ашылатын барлық ойықтарды жылдың жылы мезгілінде жәндіктер кірмеуі үшін алмалы-салмалы қорғаныш торлармен жабдықтайды.

      Объектілерде дезинсекция және дератизация бойынша іс-шаралар

      нормалау құжаттарына, субъект (даярлаушы) белгілеген жиілікке сәйкес жүргізіледі.

 **1- параграф. Құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін өнеркәсіптік объектілерде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және өндіретін қоғамдық тамақтану объектілерін күтіп ұстауға, пайдалануға қойылатын талаптар**

      65. Өнеркәсіптік объектілерде құрылыс алаңдарында жұмыс істейтіндерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету үшін стационарлық (асхана) немесе стационарлық емес тамақтану объектілері (оның ішінде жылжымалы – вагон-асхана), ұйымдасып тамақ ішу үшін тамақтану пункттері (үй-жай) көзделеді. Кейтерингтік қызмет көрсетуді ұйымдастыруға жол беріледі.

      Тамақтану пункттері тамақ жылытуға арналған технологиялық жабдықпен, тоңазытқыш жабдығымен, қолды жуу, сүрту және (немесе) кептіруге арналған құрылғымен және құралдармен, асхана ыдыстарын жуу және сақтау (көп реттік ыдыстарды пайдаланған кезде) үшін учаскесімен жабдықталады.

      66. Жерасты кеніштеріндегі тамақтану пункттері ауаның таза ағынында орналасқан жерлерде орналастырылады.

       67. Жерасты кеніштердегі көшпелі тамақтану пункттері:

      қолды жуу, сүрту және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және заттармен; гигиеналық жабыны бар тамақ ішуге арналған үстелдермен;

      дайындалған тамақтары бар қаптамаларға (термостарға, контейнерлерге, ыдыстарға) арналған тіреуіштермен жабдықтайды;

      пункт алаңы әр тамақтанушыға 0,7 м2 есебінен қабылданады.

      68. Жерасты кеніштеріндегі тамақтану пункттерінен кері қайтқан ыдыс-аяқтар мен мүкәммалды жуу және дезинфекциялау осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жерүсті стационарлық тамақтану объектілерінде жүзеге асырылады.

 **2- параграф. Мұнай өндіретін өнеркәсіптік объектілерде ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін (мұнай операцияларын жүзеге асыратын объектілер мен құрылыстарын, сондай-ақ мұнай операцияларымен байланысы бар өзге де теңіз құрылыстарын) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар**

      69. Мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылыстарында ашық палубаға шығатын есігі жоқ тамақ қабылдауға арналған үй-жай – каюта-компания, асхана көзделеді және жабдықталады.

      70. Теңіз құрылыстарындағы тамақтану объектілерінің асхана блогы үй-жайларының алаңы және құрамы экипаждың санына, вахта жүргізудің ұзақтығына, мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылысының орналасу ауданына, азық-түлік қорымен толықтыру кезеңіне байланысты анықталады.

      71. Камбуз, кают-компания, асхана бір блокта орналастырылады. Аталған үй-жайлар әртүрлі палубада орналасқан жағдайда,олар ыстық тамақты жеткізетін лифтімен жабдықталады.

      72. Кают-компания камбуздан және асханадан қашық орналасқан жағдайда осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жабдықталған тамақты ысыту үшін технологиялық жабдықтар, тоңазытқыш жабдығы, қолды жууға, сүртуге және (немесе) кептіретін заттар және қондырғылар, таза және лас ыдыстарға арналған үстелдер, асханалық ыдыстарды сақтау және жуу учаскелері көзделеді.

      73. Мұнай операцияларымен байланысы бар теңіз құрылысына азық-түлік өнімдерін тиеу бір мезгілде шаң-тозаң беретін, жағымсыз иісі бар және қауіпті заттарды тиеумен қатар жүргізілмейді.

       74. Ас блогында жұмыс істемейтін, медициналық тексеруден өтпеген (экипаж мүшелері арасынан) бөгде адамдарды камбуздық персоналға көкөніс, балықты тазалау, ыдыстарды жуу және дайын тағамдарды үстелге беруге көмектесу үшін пайдалануға жол берілмейді.

 **5-тарау. Тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін, өндіретін қоғамдық тамақтану объектілеріне және жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілеріне) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына қойылатын талаптар**

      75. Шикізатты қабылдауға, сақтауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін, тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату жағдайлары, тамақтану объектілерінде жаңа өнімдерді дайындау, жаңа технологияларды енгізу осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

      Әр түрлі типтегі тамақтану объектілері осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес кейтеринг ұйымдастыру бойынша (оның ішінде жылжымалы қызмет көрсету) қызмет көрсете алады.

      76. Түнгі уақытта (сағат 23.00-ден таңғы 6.00-ге дейін) тұрғын ғимараттардың және өзге де мақсаттағы ғимараттардың ішіне, ішіне-жапсарлас салынған тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін әкелу жүргізілмейді.

      77. Қоғамдық тамақтануға арналған тамақ өнімдерін өнеркәсіптік емес (үй) жағдайларда дайындауға және оны тамақтану және сауда объектілерінде өткізуге жол берілмейді.

      78. Шикізатты қабылдауға, сақтауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін, тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу процестері объектінің қуаттылығына қарамастан, олар ластанудан және бүлінуден, бөтен нәрселер мен заттардың түсуінен қорғалатын жағдайларда жүргізіледі.

      Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірген кезде технологиялық процесс ағынының сақталуы қамтамасыз етіледі.

      79. Қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тағамдық) шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосымша материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және сату кезінде олардың қадағалануын және қауіпсіздігін куәландыратын тауардың ілеспе құжаттамасы бірге жүреді.

      Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауардың ілеспе құжаттамасына өнімнің шығарылған уақыты мен күні, сақтау шарттары (температурасы, қажет етілген жағдайда ауаның салыстырмалы ылғалдығы), соңғы жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

      80. Өндірісте:

      1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға және 021/2011 КО ТР техникалық регламенттеріне және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің техникалық регламенттеріне сәйкес келмейтін;

       2) сапасыздығының айқын белгілері (бүліну, шіру, ластану) болған жағдайда;

      3) оның қадағалануын куәландыратын, қауіпсіздігін растайтын мәліметтері бар тауардың ілеспе құжаты болмағанда;

      4) таңбалауда көрсетілген өндіруші ұсынған ақпаратқа сәйкессіздік болғанда;

       5) белгіленген жарамдылық мерзімі болмағанда немесе жарамдылық мерзімі өтіп кеткен жағдайда;

      6) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерден тұратын таңбалау болмағанда;

      7) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

      8) таңбалауда сақтау шарттары болмаған кезде немесе таңбалауда және (немесе) тауардың ілеспе құжаттарында көрсетілген сақтау шарттарының, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимі сәйкес келмегенде;

      9) жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған өнеркәсіптікте дайындалмаған тамақ өнімдері болып табылатын;

      10) жәндіктер, кеміргіштер іздерінің тамақ өнімдерінде болуы;

      11) қолдануға тыйым салынған және шектеу қойылған тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер мен азық-түлік (тамақ) шикізатынан тұратын;

      12) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі тамақ өнімдеріне қатысты уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді.

      81. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу шикі тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тұтынуға дайын тамақ өнімдерінен бөлек тасымалдауды, сақтауды, өлшеп-орауды қамтамасыз ете отырып, тауар көршілестігін сақтау арқылы, сондай-ақ тамақ өнімдерінің әрбір түріне ұсынылған температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін сақтап, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ете отырып жүзеге асырылады.

      Қоғамдық тамақтану өнімдерін басқадай тамақ өнімдерімен, тағамдық емес өнімдермен бұл жағдай тамақ өнімдерінің ластануына мүмкіндік жасайтын жағдайда бірге сақтауға жол берілмейді.

      Тамақ өнімдерін тиеу, тасымалдау және түсірген кезде атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалданудан сақталады.

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

      83. Сақтау температуралары регламенттелген тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстау мүмкіндігін қамтамасыз ететін, тасымалдаудың қажетті температураларын ұстайтын жабдықпен және температуралық-ылғалдылық режимді бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады.

      84. Әртүрлі тамақ өнімдерін немесе қандайда бір тамақ өнімдері мен тағамдық емес жүктерді бір уақытта тасымалдау үшін көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдаланған кезде, олардың жанасуын және ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

      85. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелері таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін объектіде белгіленген кезеңділікпен тазаланады, жуылады.

      Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін нормалау құжаттарында белгіленген, ішетін суға қойылатын, қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

      86. Тамақ өнімдерін өндіруші қаптамасында (ыдысында) сақтайды, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдерін таза, таңбаланған цехішілік қаптамаларға (ыдыстарға) салады. Тамақ өнімдерін өндірістік үй-жайларда көлік қорабында (ыдыста) сақтауға жол берілмейді.

      87. Тамақ өнімдері тағам түрлеріне қарай бөлек сақталады. Өзіне тән ерекше исі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі еттер, жаңа піскен ыстық нан және нан-тоқаш өнімдері, тағамдық қоспалар (дәмдеуіштер, қош иісті дәмдеуіш қоспалар), хош иістендіргіштер, балық, балық өнімдері, ысталған, жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған, пісіріліп ысталған ет өнімдері, темекі өнімдері), бөгде иістерді қабылдағыш, сіңіргіш тамақ өнімдерінен (мысалы, сары май, ірімшік, жұмыртқа, шәй, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

       88. Қойма және өндірістік үй-жайларды тамақтану объектісінің қуаттылығы мен түріне қарай, ұйымдасқан ұжымдарда тамақтануды ұйымдастырған кезде – тоңазытқыш жабдықтары мен тоңазытқыш камералардан басқа, тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығымен жабдықтайды.

       Тамақтану объектісіндегі тоңазыту жабдығының, тоңазыту камерасының саны мен көлемі тауар көршілестігі мен температуралық-ылғалдылықты сақтау режимі сақталған жағдайда қабылданатын азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар мен тұтынуға дайын тамақ өнімдерінің көлеміне, түріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

      89. Бір тоңазыту камерасы бар өнімділігі аз тамақтану объектісінде тауар көршілестігі мен температуралық-ылғалдылық сақтау режимі сақталған жағдайда, азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар мен тұтынуға дайын тамақ өнімдерін қысқа уақыт бірге сақтауға (жеке сөрелерде, стеллаждарда) жол беріледі.

      90. Есіктер және буландырғыштардан оқшау, көрінетін жерлерге орналастырылған қоймалық, өндірістік үй-жайлар, мұздатқыш камералар, көкөністер мен жидектерді, тағамдық өнімдерді сақтайтын орындар қалыпты ауа ылғалдылығы температурасын өлшеуге арналған бақылау-өлшеуіш аспаптар мен құралдар (тағамдық өнімдерді сақтау шарттарына сәйкес) жарақталады. Мұздатқыш жабдықтар температураны бақылауға арналған құралдармен қамтамасыз етіледі. Ауа температурасын сынабы бар термометрлермен өлшеуге рұқсат етілмейді.

      Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары стеллаждармен, тауар төсемдерімен жабдықталады. Тоңазыту камералары – салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) сақтауға арналған конденсатты жинау және бұру жүйелерімен, қалайыланған ілмегі бар немесе тот баспайтын болаттан жасалған аспалы арқалықтармен, тамақ өнімдерімен жанасатын материалдармен жабдықталады. Тамақ өнімдері стеллаждарда, табандықтарда, тауар төсемдерінде сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

      91. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары тамақ өнімдерінің әрбір түріне қойылатын сақтау жағдайлары (температуралық-ылғалдылық, жарық режимдері, тауар көршілестігі) және жинау нормалары сақтала отырып күтіп-ұсталады.

      92. Тамақтану объектілерінде азық-түлік (тағамдық) шикізатты және тұтынуға дайын тамақ өнімдерін сақтау мынадай жағдайларда:

      1) салқындатылған және тоңазытылған ет (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасына және еденмен жанасуына жол берілмейді. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тауар төсемдерінде және контейнерлерде қатарлап сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдері, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өндіруші қаптамасында қамтамасыз етіледі;

      2) салқындатылған балық өндірушінің қаптамасында;

      3) қаймақ, сүзбе қақпағы бар қаптамада (ыдыста) сақталады. Сүзбе және қаймақ салынған қаптамада (ыдыста) тарату мүкәммалын қалдыруға жол берілмейді;

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

      5) ірі және ұсақ ірімшіктер, көліктік қаптамасыз, таза стеллаждарда, тұтынушы қаптамасында сақталады;

      6) дайындаушының тұтыну қаптамасындағы дайын ет өнімдері (шұжық, сан еті, сосиска, сардель шұжығы);

       7) қораптардағы жұмыртқа 0 0С-тан +20 0С-қа дейін температурада және 85-88 пайыз (бұдан әрі - %) ауаның салыстырмалы ылғалдылығымен: диеталық жұмыртқалар 7 тәулiктен артық емес, асхана жұмыртқалары 8 тәулiктен 25 тәулiкке дейін үй-жайларда тауар төсемдерде сақталады. Ұзақ мерзім (екі аптадан артық) пайдаланылатын жұмыртқалар -2 °С-тан 0 °С дейін температурада тоңазытқышта сақталады. Жұмыртқа ұнтағы құрғақ үй-жайда, меланж -6 °С-тан жоғары емес температурада сақталады;

      8) жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз көліктік қаптамада тауар төсемдерде қатарластырып;

      9) шай мен кофе желдетiлетiн құрғақ үй-жайлардағы сөрелерде;

      10) тұтынушы қаптамасы жоқ қара бидай және бидай наны сөрелерде, шкафтарда бөлек сақталады. Нан сақтауға арналған шкафтар, стеллаждар сiрке қышқылының 1 % ерiтiндiсiмен аптасына бiр рет сүртiледi;

      11) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау құрғақ, таза, желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын үй-жайларда, сөрелерде жүргізіледі;

      12) азық-түлік картобы мен тамыртүйнектер қараңғы үй-жайларда және (немесе) оларды тікелей немесе шашыранды күннің сәулесінен қорғайтын қаптаманы пайдалану арқылы сақталады;

      13) қырыққабат бөлек стеллаждарда, ағаш себеттерде, ашытқан, тұздалған көкөністер +10 0С-тан аспайтын температурада қаптамада, жемістер мен аскөк - қаптамада, ағаш жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде +12 0С-тан аспайтын температурада сақталады;

      14) иерсиниоз және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында жеміс-жидек пен көкөніс өнімдері сақтау процесінде іріктеуге және тазартуға ұшырайды.

      93. Өнімділігі аз тамақтану объектісінде жеміс-жидек пен көкөніс өнімдері өндірістік учаскелерде қаптамада, ағаш жәшіктерде, арнайы себеттерде, контейнерлерде сақтауға жол беріледі.

      94. Мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер өндірушінің қаптамасында (ыдысында) температурасы төмен тоңазыту камераларында сақталады.

      95. Тамақ өнімінің жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын және түрін көрсете отырып тамақ өнімінің затбелгімен (заттаңбамен) таңбаланған қаптамасы жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға, өткізгенге дейін сақталады.

      96. Тамақ компоненттері мен тағамдық қоспалар өндірушінің қаптамасында сақталады. Оларды басқа ыдысқа салуға, құюға жол берілмейді.

      97. Азық-түлік (тағамдық) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеу (өңдеуді) мамандандырылған цехтарда (бөлімшелерде, учаскелерде) бөлек жүргізіледі. Цехтық бөлінісі жоқ, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде бір үй-жайларда бөлек таңбаланған үстелдерде және азық-түлік шикізатын өңдеуге арналған екіден кем емес жуу ванналары болған жағдайда азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін қайта өңдеуге (өңдеуге) жол беріледі.

      98. Етті баяу жібітуді 0 ° С-тан +6 ° С дейін температурада дефростерде жүргізеді, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жүргізеді. Етті қысқа толқынды пештерде оларға қоса берілген паспортқа (нұсқаулыққа) сәйкес жібітуге жол беріледі. Етті суда немесе плитаның жанында жібітуге және жібіген етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

      99. Тұтас етті, тұтас еттің жартысын және төрттен бір бөлігін сүйектен сылып алмас бұрын тазартады, таңбасын кесіп алып тастайды, ұйыған қанын алады, ағынды суда жуады.

      100. Субөнімдерді 0 °С-тан +6 °С дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жібітеді, жылумен аспаздық өңдеу алдында салқын ағынды сумен жуады.

      101. Құстың тұтас етін 0 С-тан +6 С дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда – салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жібітеді, ағынды сумен жуады және суы ағуы үшін кесілген жағымен төмен қаратып орналастырады. Шикі құс етін өңдеу үшін бөлек үстелдер, бөлшектеу және өндірістік мүкәммал бөлінеді. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде құс етін бөлек бөлшектеу мүкәммалын пайдалану, өңдеу кезектілігі және кейіннен құс етімен жұмыс аяқталғаннан соң үстелдің бетін дезинфекциялау арқылы етке арналған үстел үстінде өңдеуге жол беріледі.

      102. Балық 0 0С-тан +6 0С дейін температурада дефростерде, дефростер болмаған жағдайда салқындатылған тамақ өнімдерін сақтауға арналған плюс температуралы тоңазыту жабдығының орташа температурасында жібітеді немесе бір килограмм балыққа екі литр есебінен +12 °С-тан аспайтын температурада суық суда жібітіледі. Жібіту кезінде минералды заттардың шығынын азайту үшін 1 литр суға 7-10 грамм (бұдан әрі - г) есебінен тұз қосуға жол беріледі.

      103. Тұздықталмаған салаттар, винегреттер және кесілген компоненттері +(4±2 )°С температурада 6 сағаттан артық емес уақыт сақталады. Салаттар мен винегреттер тікелей үлестіру алдында тұздықталады. Көп келушілерге "швед" үстелі қағидаты бойынша қызмет көрсету кезінде салаттарды +2 °С температураға дейін алдын ала салқындатқан жағдайда дайын салаттарды сатуға (тамақтанудың басына) дейін отыз минут қалғанда қоюға жол беріледі. Жас көкөністерден, жемістерден және аскөктен жасалған салаттар сұранысқа байланысты партиялармен дайындалады.

      104. Сілікпені пісірілген тағам компоненттеріне, оның ішінде ет өнімдеріне сорпа құйылғаннан кейін қайта қайнатпай дайындауға жол берілмейді. Сілікпе +25 °С-қа дейін салқындатылғаннан кейін алдын ала буланған қалыпқа құйылады. Сілікпе тоңазытқышта +(4±2 )°С температурада сақталады және 6 сағат ішінде өткізіледі.

      105. Аспаздық өнімдерді жылумен аспаздық өңдеудің жеткіліктілігін:

      1) еттен және құс етінен жасалған бұйымдарды – тескен жерінен түссіз сөлдің шығуы және өнімнің кесілген жеріндегі сұр түспен, сондай-ақ өнімнің қалың жеріндегі температураны арнайы спирттік термометрмен оны өнімде 5 минут бойы ұстап тұру арқылы өлшеу бойынша анықтайды. Дайын табиғи кесілген өнімдердің қалың жеріндегі температура +85 С-тан төмен емес, котлет массасынан жасалған өнімдер үшін +90 °С-тан төмен емес болады;

      2) балық тартылған етінен және балықтан жасалған бұйымдарды – қуырылған қабықшаның пайда болуы және порциялық кесектердегі еттің сүйектен оңай ажырауына қарай анықтайды.

      Грильдегі аспаздық өнімдерді, қысқа толқынды пештердегі тағамдарды дайындауды термиялық дайын жағдайға дейін, өндірушінің оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүзеге асырады.

      106. Шабылған еттен, балықтан (тартылған еттен) және балық кесектерінен әзірленген бұйымдардың қауіпсіздігін екі рет жылумен аспаздық өңдеу арқылы қамтамасыз етеді.

      107. Фритюрде өнімдерді қуырған кезде қосымша қуыру майларын қосуды талап етпейтін арнайы жабдықтар пайдаланылады.

      Фритюрде бұйымдарды дайындаудың дәстүрлі технологиясын қолданған кезде арнайы технологиялық жабдықтар пайдаланылады. Бұл ретте, қуыру майына өндірістік бақылау сапасы жүргізіледі.

      Күн сайын қуыруды бастағанға дейін және қуыруды аяқтағаннан соң органолептикалық көрсеткіші (дәмі, иісі, түрі) бойынша қуыру сапасы тексеріледі. Тамақты тітіркендіретін аңқыған, өткір-жағымсыз иіс кезінде жағымсыз дәм және түсі айтарлықтай күю кезінде фритюрді әрі қарай пайдалануға жол берілмейді. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майы пайдаланылады.

      108. Бірінші және екінші тағамдарға арналып пісірілген ет, құс еті, субөнімдер порцияларға кесіледі, үлестіру алдында тағам қайтадан жылумен өңделеді.

      109. Бәліштер мен құймақтарға арналған пісірілген еттен немесе субөнімдерден туралған еттер пайдалану алдында қайта жылумен өңдеуге жатқызылады. Дайын туралған ет 2 сағат ішінде пайдаланылады.

      110. Пайдалану алдында жұмыртқаны тамақ өнімдерін өндіруде қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарынының жылы ерітіндісіне салып қояды, содан соң ағынды салқын сумен шаяды. Таза жұмыртқа таңбаланған таза ыдысқа салынады. Өндірістік цехтарда өңдеуден өтпеген жұмыртқаны сақтауға жол берілмейді. Жұмыртқа арнайы бөлінген жерде таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

      Қуырған жұмыртқаны дайындау үшін жарамдылық мерзімі 7 тәуліктен (жұмыртқалаған күнін есептемегенде) аспаған жұмыртқа пайдаланылады.

      Жұмыртқа ұнтағы електен өткізіліп, сумен араластырғаннан кейін бірден жылумен аспаздық өңдеуден өткізіледі.

      111. Омлет дайындау үшін дайын жұмыртқа массасын 30 минуттан асырмай сақтайды. Омлетті меланждан дайындауға жол берілмейді.

      112. Тазартылған картоп және көкөністердің тамыртүйнектерді басқа салқын суда 2 сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі. Соңынан жылумен аспаздық өңдеуден өткізілмейтін салқын тағамдарды дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөк сапалы жуылады, соңынан ағынды сумен шайылады және кеспей тұрып кептіріледі.

      113. Кисельдер, нәрсуларды салқындату олар дайындалған ыдыстарда жабық тұрған күйде жүргізіледі.

      114. Технологиялық қажеттілігіне қарай гарнирлерді (макарон, ұн, жарма бұйымдары) жууды ыстық қайнаған сумен жүзеге асырады. Картоп езбесін дайындау кезінде қайнатуға дейін жеткізілген сүтті пайдаланады. Гарнирлерге қосылатын май, сары май алдын ала жылумен өңдеуден өткізіледі.

      115. Темір тапшылығы жағдайының және йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында тағамдарды, ұн өнімдерін дайындау кезінде:

      1) мына:

      йодталмаған аспаздық ас тұзын;

      темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді;

       2) ұйымдасқан балалар ұжымдарында жыл бойы дайын тағамдарды витаминдеу жүргізіледі: бірінші тағамға тікелей үлестіру алдында, нәрсуды +15 °С аспайтын температураға дейін салқындатылғаннан кейін оны өткізу алдында, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін кейіннен араластыру және өткізу температурасына дейін салқындату арқылы оны +30 оС-дан +35 °С дейін температураға дейін салқындатқан жағдайда қосады.

      Сәбилер бақшасы жасындағы (3 жасқа дейін) балаларға арналған С витаминінің тәуліктік нормасы 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), ал мектепке дейінгі жастағы балалар үшін - 70 мг, жасөспірімдер, ересектер үшін - 100 мг. Витаминделген тағамдар ысытылмайды.

      116. Тамақтану объектілерінде:

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

      2) компоненттері араластырылғаннан кейін жылумен қайта аспаздық өңдеу жүргізілмейтін флотша макарон дайындауға;

      3) сүзбе дайындауға;

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

      5) өнеркәсіптік емес дайындалған герметикалық ыдыстағы көкөністер, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге және пайдалануға;

      6) кептірілген және қақталған балықты дайындауға;

      7) құрғақ саңырауқұлақтарды дайындауға;

      8) сатып алушыларға санитариялық жарамсыз өнімге жатқызылған тамақ өнімдерін сатуға жол берілмейді. Мұндай өнімдерді одан әрі кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды.

      Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану обьектілерінде (мектепке дейінгі және балаларды оқыту обьектілерінде, балалар үйінде, жасөспірімдер және балаларды тәрбиелеу және білім беру обьектілерінде, интернаттық ұйымдарда, сауықтыру, шипажай обьектілерінде, денсаулық сақтау, медициналық-әлеуметтік сауықтыру обьектілерінде) ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін балалар тағамдарын, тағамдық өнімдерді өндіру кезінде азық-түлік (тағамдық) шикізатты пайдалануға, қолдануға, сонымен қатар, 021/2011 КО ТР техникалық регламенттің 8-бабында, нормалау құжаттарында белгіленген тағам өнімдерінің түрлерін өткізуге жол берілмейді.

      117. Сүт өндіретін объектілер дайындаған ұсақ өлшеп-оралған сүт өнімдері (қаймақ, сүзбе және басқалар) арнайы жылумен өңдеуге жатпайды.

      Сусындар, оның ішінде қышқыл сүттер тікелей үлестіру алдында өндірушінің тұтынушы қаптамасына порциялап бөліп құйылады немесе өндірушінің зауыт қаптамасында таратылады.

      118. Тағамдарды демалыс орындарында және көшелерде мангалдарда, тандырда, қуыру табасында, қазандарда дайындауға жартылай фабрикаттар стационарлық тамақтану объектілерінде дайындалған жағдайда, мынадай шарттардың сақталуы қамтамасыз етіле отырып:

      1) дербес стационарлық тамақтану объектісі жанынан сумен жабдықтау мен су бұру желілеріне қосылған үй-жайдың, сондай-ақ тоңазыту және технологиялық жабдықтың болуы және мүкәммалды, қаптаманы (ыдысты) өңдеу үшін, персоналдың жеке гигиена ережесін сақтау үшін жағдайлардың болуына;

      2) егер осы тамақтану объектісі стационарлық тамақтану объектісіне жататын болса, үй-жайдың, мүкәммалды, қаптаманы (ыдысты) өңдеу үшін жағдайлардың болуына;

      3) кәуапты қуыру үшін ағашты немесе дайын ағаш күлін, ал сату үшін бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын пайдалануға;

      4) кәуапты тікелей өткізу алдында қуыруға жол беріледі.

      119. Қоғамдық тамақтану өнімдері оның сұранысына және өткізілуіне қарай партиямен дайындалады, нормативтік құжаттарға және (немесе) қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес өндіріледі.

      120. Тамақтану обьектілерінде жұмсақ балмұздақты дайындау кезінде:

      1) оның өндірушінің техникалық құжаттамаларымен (технологиялық нұсқауы, рецептурасы) сәйкес дайындалуы қамтамасыз етіледі;

      2) тоңазытқыш жабдықтың тез тоңазытатын камерасында немесе тоңазытқыш камерада қатыру процессін жүзеге асырмай өндірістік технология қолданылады;

      3) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған қалпына келтірілген қоспалар пайдаланылады, қоспаларды қалпына келтіру үшін жаңа қайнатылған ауыз су пайдаланылады;

      4) шикі жұмыртқа, шикі пастерленбеген сүтті пайдалануға жол берілмейді;

      5) қалпына келтірілген қоспаларды дайындау өткізу шамасына қарай жүргізіледі;

      6) сумен жабдықтаау және су тарту жүйелері жоқ тамақтану обьектілерінде оны өндіруге жол берілмейді;

      7) оны дайындау орындарында ғана өткізуге жол беріледі.

      121. Құрамында шикі күйдегі балық өнімдері, теңіз өнімдері, өңделмеген тағамдық мал өнімдері бар дәстүрлі емес, шет ел асханаларының (жапон, қытай, вьетнам, кәріс, еуропа, әлемнің әр түрлі халықтары) тағамдарын дайындау және өткізу стационарлық тамақтану обьектілерінде жүргізіледі. Тағамдар сақтауға жатпайды және келушілердің тапсырысы бойынша тарату алдында тікелей дайындалады.

      122. Салқын тағамдарды дайындау, тағамды жабдықтау және порцияға бөлу кезінде персоналдың тамақ өнімдерімен жанасуға арналған жекелеген тағам түріне бір рет қолданылатын қолғаптар пайдалану көзделеді.

      123. Кейтерингтік қызмет көрсеткен кезде тамақ өнімдерінің, сусындардың, тағамдардың тұтынушы қаптамасын ашу, сондай-ақ тағамдарды порцияға бөлу, аспаздық бұйымдарды үлестіруге дайындау іс-шара өткізілетін орында тікелей орналасқан жеке бөлінген үй-жайда (учаскеде) жүргізіледі.

      124. Құрылыс алаңдарында жұмыс істейтін адамдардың жерасты тамақтануына арналған түскі ас әр ауысымға бөлек дайындалады.

      125. Тағамдарды үлестіру температурасы: үлестіру кезінде ыстық тағамдардың (көжелер, тұздық) температурасы +75 °С-тан төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлердің температурасы +65 °С-тан төмен емес, салқын көжелердің, сусындардың температурасы +14 °C аспайды.

      126. Дайын бірінші және екінші тағамдарды дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада сақтауға және "швед столына" арналған тағамдарды дайындалған және буып-түйілген мерзімінен бастап үш сағаттан асырмай жылытатын ыдыстарда сақтауға немесе температураны үлестіру температурасынан төмен емес ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде изотермиялық қаптамада сақтауға, ыстық көкөніс тағамдарын +75 °С-тан төмен емес температурада екі сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі.

      127. Салаттарды, винегреттерді, гастрономиялық өнімдерді, басқа да салқын тағамдар мен сусындарды порциялы түрде сауда тоңазыту жабдықтарға шығарады және дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімі ішінде өткізеді.

      Салқындатылған түрдегі салқын тағамдардың өткізілу мерзімі – олардың дайындалып, араластырылған уақытынан бастап бір сағаттан аспауы қажет.

      Жылумен өңдеуден өткен және оларды өткізгенге дейін уақытша сақтауға арналған тағам тез салқындататын тоңазыту жабдығында бір сағат ішінде +65 °C -ден +5 °C температурада жылдам салқындатылады.

      Дайын аспаздық бұйымдар плитадан алынған сәттен бастап жарты сағат өткеннен кейін тоңазыту жабдығына қойылады, тарату алдында қысқа толқынды пеште жылытылады.

      128. Тамақтану объектісінде дайындалған, тұтынуға дайын тамақ өнімдерін өткен күннен қалған тамақ қалдықтарымен араластыруға жол берілмейді.

      129. Дайын тағамдарды үлестіру үшін таза, құрғатылған ыдыс-аяқтар мен асхана аспаптары пайдаланылады.

      Үлестіру мүкәммалы дайын өнімнің (тағамның) әрбір түріне көзделеді.

      Қоғамдық тамақтанудың дайын өнімдерін тасымалдау үшін таза изотермиялық қаптама (қақпағы тығыз жабылатын термостар, контейнерлер, ыдыстар, қаптамалардың жаңа түрлері) пайдаланылады. Қаптамаға құйылғаннан кейін дайын тамақ бір сағаттан аспайтын уақыт ішінде тамақтану пункттеріне жеткізіледі. Тағам дайын болғаннан кейін бірден қаптамаға салынады. Тағамды үлестіру барысында қаптаманы еденге қоюға жол берілмейді.

      Изотермиялық қаптамадағы бірінші және екінші ыстық тағамды сақтау – (оларды тасымалдау уақытын қоса есептегенде) 3 сағаттан аспайды.

 **1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар**

      130. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағы техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамаларды пайдалана отырып, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары болған жағдайда өлшеп-оралады.

      Берік, таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған қаптаманы пайдаланады, арнайы белгіленген орында даярлаушының қаптамасында сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

      131. Тағамдар мен аспаздық өнімдер ыстық күйінде қаптамаға (термосқа, қақпақғы бар ыдысқа) оралып, одан әрі изометриялық қаптамаларда (контейнерде) оралады, салқындатылған күйде – қаптамада (ыдыста) арнайы жабдықталған жұмыс орындарында немесе жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

      Ыстық тағамдарды қаптаған кезде, олардың температурасы – кемінде +85 °С болады. Салқындатылған тағамдарды өлшеп-орау кезінде олардың температурасы – өнім ішінде +8 °С аспайды.

      132. Өнеркәсіптік объектілерде, құрылыс алаңдарында, кейтерингтік қызмет көрсеткен кезде жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану пункттерінде өткізу еріксіз кешіктірілген жағдайда (3 сағаттан артық) сұйық тағамдар мен тұздықтар қайнатылып қайта жылумен өңдеуге жатқызылады, екінші тағамдар ысытылады.

       133. Стационарлық тамақтану обьектілерінде қоғамдық тамақтандырудың өз өнімін дайындау үшін пайдаланатын азық-түлік (тағамдық) шикізатын табиғи, өңделген немесе қайта өңделген күйде, жылумен және (немесе) өзге де өңдеулерге жатқызылып дайындалатын жартылай фабрикаттарды осындай өнімдер үшін белгілеген сақтау, сақтау жағдайларын және жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, вакууммен қаптамалап жүзеге асыруға жол беріледі.

      Қаптамада "вакууммен қапталған" деген тиісті ақпарат көрсетілген таңбаланған затбелгісі, тамақ өнімінің, оны өндірушінің атауы (тез бұзылатын өнімдер үшін – дайындалған сағаты), вакууммен қапталған күні, сағаты, сақталу шарттары және жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

      Вакууммен өлшеп-оралған қоғамдық тамақтану өнімдерін тамақтану және сауда обьектілерінде өткізуге жол берілмейді.

      134. Тамақтану объектілерінде сатылатын жартылай фабрикат, салқындатылған, мұздатылған және ыстық тағамдар, аспаздық өнімдер түріндегі қоғамдық тамақтану өнімдерін тұтынушылардың тапсырысы бойынша шығару, стационарлық тамақтану объектілерінен тыс тұтынушылардың тапсырысы бойынша өзімен бірге алып кету, аспаздық дүкендерде (бөлімдерде) және сауда обьектілерінде бір рет қолданылатын тұтынушы қаптамасына қапталады.

      Жартылай фабрикаттарды және дайын аспаздық өнімдерді, дайын тағамдарды қоғамдық іс-шараларға қызмет көрсету үшін тамақтану объектілерінің толық дайындау орындарына, аспаздық дүкендеріне (бөлімдерге) және сауда объектілеріне жеткізуді таза, тығыз жабылатын, айналым көлік қорабында (қақпағы бар гастрономдық ыдыстарда, изометриялық контейнерлерде, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерде, тоңазтқыш-сөмкелерде, айналымдағы қақпағы бар темір және полимер жәшіктерде), таңбалы затбелгімен жабдықталған, сондай-ақ тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген қаптамадағы материалдарды пайдалана отырып жүргізіледі.

      Кейтерингтік іс-шараларда қызмет көрсету үшін көлік қаптамасындағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің қаптамасы (жартылай фабрикаттармен, тағамдармен, аспаздық өнімдермен) тамақтану обьектісінің атауы, мекен жайы, дайындалған күні мен уақыты, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімі көрсетілген таңбаланған затбелгімен қамтамасыз етіледі. Затбелгілер іс-шараға қызмет көрсету аяқталғанға дейін сақталады.

      135. Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде тағамдық өнімдері бар контейнерлерді және арбаларды іс-шараның басталуынан 3 сағаттан ерте емес уақытта жинақтай бастайды.

      Әрбір тапсырыс тағамның атауы, дайындалған күні және сағаты көрсетіліп, тамақтандыру обьектісінің есепке алу құжатына тіркеледі.

      136. Қоғамдық тамақтану өнімдерін стационарлық тамақтану объектісінен тыс өткізу үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімі оның таңбалау бөлігінде" (бұдан әрі – 022/2011 КО ТР) Кеден одағының техникалық регламентінде көзделген таңбаланған затбелгіде өндірілген уақытын және күнін, соңғы жарамдылық мерзімін, сақталу және ақпарат беру шарттарын көрсете отырып, тауардың ілеспе құжаттары көрсетіле отырып ресімделеді.

      Қоғамдық тамақтану өнімдерін стационарлық объектісінен тыс өткізу сақтау шарттарын, осындай өнімнің жарамдылық мерзімін, бекітілген нормалау құжаттарына сай, нормативтік құжаттар немесе оны дайындаушының қоғамдық тамақтану өнімінің нақты түрінің техникалық құжаттарының талаптарын сақтай отырып тауардың ілеспе құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

      Жаңа және фирмалық өнім түрлерінің жарамдылық мерзімі дайындаушының нормалау құжаттарында белгіленген тәртіпке сай, бекітіледі. Жарамдылық мерзімі өткеннен кейін қоғамдық тамақтану өнімі кәдеге жаратылады.

      Сақтау және өткізу кезінде дайын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды бөлек сақтау және бөлек босату жағдайы жасалады.

      137. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізу кезінде, дайындаушы тұтынушыларға өнім жөнінде мынадай мазмұндағы мәліметтерді ұсынады:

      - рецептік құрамына енетін негізгі құрамдық компоненттері және дайындау тәсілдері көрсетілген, ұсынылған өнімнің фирмалық атауы (атауы);

      - өнім порциясының (тамақтар, аспаздық өнімдер) салмағы (көлемі), ұсынылатын алкагольдік сусын шөлмегінің сыйымдылығы және бір порциясының көлемі жөніндегі мәліметтер;

      - өнімнің тағамдық құндылығы жөнінде мәлімет;

      - өнімнің дайындалуына сәйкес нормативтік құжаттар және (немесе) техникалық құжаттарының белгілері;

      - күні мен дайындалған уақыты,

      - жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары (жеке тапсырыс бойынша дайындалмаған жағдайда, өнім),

      - дайындалуы бойынша нұсқамалар (қажет болғанда).

      Қоғамдық тамақтанудың өнімдерін өткізу туралы мәлімет тұтынушыларға міндетті түрде әр түрлі тәсілдермен оның ішінде ас мәзіріне, баға анықтамалығында, баға көрсеткіште, затбелгіде, ақпараттық парақшада, тұтынушылар тақтасында орналастыру арқылы немесе қандай да бір басқа да тәсілдермен жеткізіледі.

      022/2011 КО ТР техникалық регламентіне сәйкес тамақтану обьектісінің барлық типінде және жеке меншік нысанында дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінде ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер, минералдық заттар және энергиялық құндылық (құнарлылығы) мөлшері кірген 100 г тағамдағы (өнімдегі) тағамдық құндылық анықталады.

      138. Тамақтану объектілері осы өндіріс орындарында тұтыну үшін дайындайтын қоғамдық тамақтану өнімдері (тамақтану обьектісіндегі залда асханалық ыдыста өткізу кезінде, оның ішінде бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ, тарату жүйесінде немесе даяшылар арқылы, не стационарлық емес тамақтану объектілері арқылы) таңбалауға жатпайды.

       Өндіру орнынан тыс жерде өткізілетін, қапталған қоғамдық тамақтану өнімінің тұтыну және көлік қаптамасы 022/2011 КО ТР техникалық регламентінде көзделген талаптарға, нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімдердің нақты түрлеріне арналған техникалық құжатқа сәйкес таңбаланады.

       139. Халықтың денсаулығына қауіп төндіретін жарамдылық мерзімі өтіп кеткен тамақ өнімдерін өткізуге жол берілмейді. Осындай өнімді кәдеге жарату және жою туралы шешімді қабылдау 021/2011 КО ТР, Қазақстан

       Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес жүзеге асырылады.

 **2- параграф. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар**

      140. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың сақталуы қамтамасыз етіледі.

      141. Құрылыс алаңдарын қоспағанда ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде екі аптаға арналған перспективті маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) ас мәзірі жасалады. Перспективті ас мәзірі тамақтану объектісінің типін, үй-жайлар жиынын және тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуын, ұйымдасқан ұжымдарда болу ұзақтығын, әртүрлі санаттарға арналған тамақтану ерекшеліктерін, жас ерекшеліктерін, еңбек жағдайын, сондай-ақ ұлттық дәстүр және өңірде өндірілетін отандық ассортиментін ескере отырып әзірленеді.

      Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында витаминді-минералды кешенмен байытылған тағам өнімдері көзделеді.

      142. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріндегі перспективті ас мәзірі және шығарылатын тамақ өнімдерінің ассортименті тиісті контингенттің физиологиялық қажеттіліктеріне, ұйымдасқан ұжымдардағы әртүрлі санаттарға арналған тамақтанудың табиғи нормаларына сәйкес жасалады.

       Перспективті ас мәзірінде аталуы бірдей тағамдардың, гарнирлердің немесе аспаздық өнімдердің бір күн ішінде және келесі 2-3 күн бойына бірнеше рет қайталануына жол берілмейді. Нақты тамақтану рационын және күнделікті ас мәзірі құру бекітілген перспективті ас мәзіріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

      Олардың тағамдық құндылығын ескере отырып, бір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық өнімдерді басқаларына ауыстыруға жол беріледі.

      143. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде тамақтанатын адамдар саны, тағамның шығымын (салмағын), сондай-ақ әр тағам бойынша жекелеген өнімдердің шығымын (салмағын) граммда, сонымен қатар өнім шығыны ("брутто" салмағында) көрсету арқылы әр тамақтануға арналған тағамдар тізбесі көрсетілген таратып салынатын ас мәзірі күнделікті жасалады.

       144. Нормативтік құқықтық актілерге әр контингент үшін бекітіліп белгіленген тәртіпке сәйкес, таратылатын-ас мәзірін жасау кезінде табиғи тамақтану нормалары, тамақ өнімдерінің жиыны, тамақтану режимі, тағамдар проциясының массасы (неттода) сақталады.

      Ұйымдасқан ұжымдардың тамақтануын әртүрлі етіп, ұтымды, тағамдық құндылығы бойынша теңдестіріп қамтамасыз етеді.

      Тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын (құнарлылығын) есептеу 10 күнтізбелік күнде бір реттен асырмай жүзеге асырылады.

      145. Санаторийлерде емдік-профилактикалық тамақтану ұйымдастырылады.

       146. Ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазу енгізіле отырып, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына: тағамдар мен аспаздық, ұн кондитерлік және нан-тоқаш бұйымдарына – сыртқы түріне, консистенциясына, түсіне, иісіне және дәміне қарай; жартылай фабрикаттарды – сыртқы түріне, консистенциясына, түсіне және иісіне қарай органолептикалық бағалау жүргізіледі. Жүргізу тәртібі өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушы бекітеді.

      147. Өндірістік объектілерде барлық жұмыс істейтін адамдар ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

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

      148. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың сақталуы қамтамасыз етіледі.

       149. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған жағдайда, ауыз су қауіпсіздігі талаптарына жауап беретін нормалау құжаттарымен белгіленген талаптарға сәкес үздіксіз жеткізу және пайдалану қамтамасыз етіледі және осы Санитариялық қағидаларға 3-тараудың талаптарына сәйкес ауыз суға және ағынды суға арналған ыдыстарда ағынды суларды шығару, жуу және дезинфекциялау жүзеге асырылады.

      Асханалық ыдыстарды, мүкәммалдарды пайдаланбайтын шағын габаритті, арнайы технологиялық жабдықты, бір реттік ыдысты және бір реттік аспаптарды пайдаланатын стационарлық емес тамақтану объектілерінде, тамақ өнімін өндіретін объектілерде дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) дайын тамақ өнімдерін пайдаланып жасалған дайындыққа дейінгі тип бойынша жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес объектілерде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелерінің болмауына жол беріледі, тағам өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптар пайдаланылады, персонал жеке бас гигиенасы қағидаларын сақтауды қамтамасыз етеді.

      150. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру:

      1) нормалау, сақтау және тасымалдау құжаттарына сәйкес келетін, мұндай өнімді тасымалдау және (немесе) сақтау шарттарына сәйкес жүзеге асырылатын стационарлық тамақтану объектілерде, тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды;

      2) тез бұзылатын тамақ өнімдерін, сусындарды, балмұздақтарды сақтауға арналған тоңазыту жабдықтарын;

      3) орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйелеріне қосылмаған жағдайда, ыстық сусындар мен жылдам дайындалатын дайын тамақты әзірлеу үшін тамақ өнімдерін өндіретін (дайындайтын) объектілерде дайындалған, сыйымдылықтарға құйылған ауыз суды;

      4) келушілерге арналған бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын асхана аспаптарын пайдаланып тамақ өнімдерін қолданумен жүзеге асырылады.

      Стационарлық емес жылдам қызмет көрсететін объектілерде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын сақтауға жол беріледі.

      151. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілері:

      1) тамақтану объектісінің жеке өнімі, сондай-ақ нормалау құжаттарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген дайын тамақ өнімдерін;

      2) стационарлық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіретін объектілерде өндірілген, олардың жылу, аспаздық өңделуі қамтамасыз етілген, өндірушінің тұтынушы қаптамасындағы дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттардан жасалған аспаздық өнімдер өндіруді, өткізуді және тұтынуды ұйымдастыруды жүргізеді.

      152. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға және (немесе) өткізуге арналған автоматтарды (аппараттар) (бұдан әрі – автомат) пайдалануға жол беріледі:

      1) қоғамдық тамақтану өнімдері: қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін, өндіруші қаптамасындағы қолдануға дайын әртүрлі тағамдық компоненттер және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын ыстық сусындар, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ және тамақ өнімдері;

      2) оларды дайындау үшін құрылғылармен (сатураторлар, араластырғыштар, тоңазытқыш жабдығы, қыздыру элементтері) жарақталған автоматты беру құрылғысында тікелей компоненттерден әзірленетін, жылдам дайындалатын тамақ өнімдері (жартылай фабрикаттар) (мысалы, ыстық сусындар, кофе, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, пиццалар, қант мақтасы, поп-корн, чипсілер);

      3) даналап қапталған, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдері (оның ішінде салқындатылған сусындар, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдері).

      153. Автомат арқылы тамақ өнімдерін сақтау, өндіру және өткізу осындай өнімді өндірушінің техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес жуу және дезифекциялау автоматты өндіруші белгілеген пайдалану, жуу және дезинфекциялау қағидалары бойынша нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

       154. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға, жеке және арнайы киімді, жеке зеттарды сақтауға, бір жұмыс күні ішінде қоқысты және тамақ қалдықтарын уақытша сақтауға арналған орын анықталады. Объектінің іргелес аумағында қаптаманы (ыдысты), қоқысты және тамақ қалдықтарын сақтауға жол берілмейді.

      155. Жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектісінің персоналы:

      1) тамақтану объектісін, іргелес аумақты таза ұстайды;

      2) тамақ өнімдерін қабылдауды, дайындауды және өткізуді оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болғанда жүзеге асырады;

      3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау шарттарын, тасымалдау және өткізу жағдайларын қамтамасыз етеді;

      4) тамақ өнімдерінің беру талаптарын сақтайды, беру кезінде сауда мүкәммалын пайдаланады;

      5) тамақ өнімдерін ластанудан қорғайды;

      6) таза арнайы киімді киеді;

      7) жеке бас гигиена қағидаларын сақтайды;

      8) өзімен бірге жеке медициналық кітапшасы болады;

      9) қоқысты және тамақ қалдықтарын жинау үшін ыдыс (бір рет қолданылатын пакеттермен жиналатын) орнатады және олардың толуына қарай жояды.

 **6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар**

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

      157. Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

      158. Тамақтану объектілерінде тамақ қалдықтарын жинау үшін бөлінген, жабылатын таңбаланған ыдысқа (жинағышқа) жинайды және стационарлық тамақтану объектілерінде, инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарларды қоспағанда дәлізге және (немесе) сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатына және үй-жайға немесе дәлізге орналастырылған, салқындатылатын жеке камераға немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырады. Ыдыстарды қалдықтардан босатылғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

      159. Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы белгіленген орында су өткізбейтін жабыны бар, қоқыс және тамақ қалдықтарын жинауға арналған бөлек контейнерлер (жабылатын сыйымдылықтар, конструкциялар) орнату арқылы, тек оларды жинауға және сақтауға пайдаланылатын, жарамды жағдайдағы, оларды тазалауды және (немесе) жууды және жануарлардың кіруінен қорғауды қамтамасыз ететін, қоршаған ортаның ластануын, оларға атмосфералық жауын-шашынның, ылғалдың түсуін болдырмайтын қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған алаң көзделеді.

      Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жиналу нормасы мен қалдықтардың жиналу фактісі ескеріле отырып жүргізіледі. Қоқысты және тамақ қалдықтарын шығаруды олардың толуына қарай жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын малға азық ретінде пайдалануға инфекциялық, оның ішінде, туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарлардың тағам қалдықтарын қоспағанда жол беріледі.

 **7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар**

      160. Барлық тамақтану объектісінде санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, меншіктік нысанына қарамастан нормалау құжаттарына және Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі. Мұндай өнімдердің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру процестерін жүзеге асыру кезінде өндіруші 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 3-тарауының 10, 11-баптарында көзделген талаптарға сәйкес, ХАССП қағидатына негізделген (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері (ХАССП)) рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

      161. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді және бақылау жүргізуді ұйымдастыруды өндіруші өздігінен және (немесе) үшінші тараптың қатысуымен жүзеге асырады.

       162. Тамақтану объектісінің қызметін бастамас бұрын, субъекті (дайындаушы) Кодекстің 62-бабына, нормалау құжаттарына және Санитариялық қағидаларға сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер (сынамалар) бөлімінде объектіге санитариялық-эпидемиологиялық сараптаманы жүзеге асырады.

      163. Жаппай қоғамдық іс-шаралар жүргізу кезеңінде тамақтануды ұйымдастыруға қатысатын, кейтерингтік қызмет көрсететін ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде дайындалған тағамдардың қауіпсіздігін бақылау қамтамсыз етіледі, аспаз күн сайын ас блогында дайындалған тағамнан тәуліктік сынама қалдырады.

      Дайындалған тағамнан шыны немесе темір қақпақпен берік жабылатын шыны немесе темір қақпағы бар, таңбаланып стирильденген (немесе қайнатылған) шыны ыдысқа стирильденген (немесе қайнатылған) қасықпен тәуліктік сынама алынады. Порцияға бөлінген тағамдар толық көлемде, бұл ретте салаттар, бірінші және үшінші тағамдар, гарнирлер – кемінде 200 г мөлшерде алынады. Алынған тәуліктік сынама +2 °C +6 °C дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған арнайы мұздату жабдықтарда немесе арнаулы жерде тоңазытқы жабдықта кемінде 48 сағат сақталады. Тәуліктік сынама 48 сағат өткеннен кейін тағам қалдықтарына тасталады.

       164. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау және бақылау кезінде тамақтану объектілерінде 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасы Кәсіпкерлік кодексінің (бұдан әрі – Кәсіпкерлік кодексі) 141-бабында белгіленген негіздер бойынша:

      1) азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, қосымша материалдардың, дайын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі дайындалатын өнім түріне, қаптаманың және қаптама материалдарының – токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, таңбалануының сәйкестендіру белгісіне сәйкестігіне (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай) байланысты радиациялық, химиялық, микробиологиялық, паразитологиялық, токсикологиялық, қауіпсіздік көрсеткіштеріне, сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз суы – микробиологиялық, санитариялық-химиялық көрсеткіштерге (жылына 1 рет);

       2) өндіру, өлшеп-орау технологиялық процесінің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайды, өлшеп-орау кезінде, өндірісте пайдаланатын жабдықты, ыдысты мүкәммалды, персоналдың қолы мен арнайы киімін дезинфекциялау сапасына, оларды дезинфекциялау сапасына – санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактерияларының) болуына; кондитерлік, аспаздық цехтары, еттен, көкөністен, ұннан жасалатын жартылай фабрикаттарды өндіретін, жұмсақ балмұздақ дайындайтын цехтары бар тамақтану объектілерінде – патогендік микроорганизмдердің (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай) болуына;

      3) тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерінің (бекітілген тексеру кезеңділігіне сай);

      4) жұмысшылардың еңбек жағдайына – микроклимат, жарықтандыру, жұмыс істеп тұрған жабдықтан шығатын шу және діріл, оның ішінде желдеткіш шуы мен дірілі (тұрғын ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастырылған тамақтану объектілері үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттар құрамына, электросагниттік сәулеленуге (болған жағдайда) зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі (жылына 1 рет);

      5) адамдар тәулік бойы болатын ұйымдасқан ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріне тамақ рационы тиімділікке, теңестірілімділікке, түскі ас – тағам құндылығына (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығына (құнарлылығына), адамдар тәулік бойы болмайтын (күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын) ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілеріне – түскі ас-тағам құндылығына (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығына (құнарлылығына)) (жылына 1 рет);

      6) персоналды бактериологиялық тасығышқа (эпидемиологиялық көрсеткіші бойынша) зертханалық және құралдық зерттеулер жүргізіледі.

       165. Қоршаған орта объектілерінің, тамақ өнімдерінің үлгілерін алу зерттеу жүргізу үшін қажетті көлемнен аспайтын және жеткілікті көлемдерде Кодекстің 21-бабының, Кәсіпкерлік Кодекстің 137-бабының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

      166. Тамақтану объектілерінде дайындалатын, қолданылатын, өткізілетін тамақ өнімдерінің зертханалық зерттеулерінің нәтижелері, көрсеткіштердің біреуі бойынша нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына қанағаттанарлықсыз болған жағдайда, тиісінше санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар әзірленеді және жүргізіледі. Үлгілердің екі еселенген тамақ өнімдерінің мөлшері қайталап зерттеледі (егер бұл нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір өнімге арналған техникалық құжаттамасында көзделген болса, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асады).

      Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктің есебімен анықталады. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерінің қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады.

      Тамақтану объектілерінде қайталап зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады.

      Қоғамдық тамақтану объектілерінің тез бұзылатын тамақ өнімдері қайта зерттеуге жатпайды.

      167. Тамақтану объектілерінде жабдықтың, ыдыстың (оның ішінде қаптаманың (ыдыстың)) мүкәммалдың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен персоналдың қолынан, арнайы киімінен алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциялаудан кейін 50 минуттан кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындылардың 5 %-нан аспайтынында санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары бактерияларының тобы) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін сақтаудың қанағаттанарлық бағаланғанын растайды. Сыртқы ортадан (бақылау объектілерінен) алынған микробиологиялық шайындыда патогендік микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

      168. Дайындаушы өндіру, сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау және өткізу кезінде белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде тамақ өнімдерінің 021/2011 КО ТР техникалық регламенттерінде, оған қолданылатын техникалық регламенттерінде, "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген, Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың ІІ тарауының 1, 9, 13, 21-бөлімдерінде белгіленген қауіпсіздіктің гигиеналық талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі, нормативтік құжаттардың және (немесе) өндірушінің нақты бір түрдегі өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарымен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мақсаты бойынша пайдалану кезінде қамтамасыз етіледі.

 **8-тарау. Еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, медициналық қамтамасыз етуге және персоналды гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар**

       169. Жұмыскерлерді санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісінің түріне және типіне сәйкес, сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

      Стационарлық тамақтану объектілерінде персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар – жеке және арнайы киімдер мен аяқ киім бөлек сақталатын киім ілетін орын (жұмыс істейтіндердің саны 100 және одан кем жұмыс орнында әр жұмысшыға барлық киім түрін салуға арналған екі жаппалы бір шкаф, ал жұмыс істейтіндердің жалпы саны 100 және одан көп жұмыс орнында жеке киімдерге (1 адамға бір ілгек) және арнайы киімдерге (бір адамға 2 ілгек) ілгектері бар жеке сақтау орнымен қамтамасыз етуге жол беріледі, санитариялық тораптар (дәретхана), себезгі бөлмесі (себезгі торының саны – бір мезгілде жұмыс істейтін 15 адам есебінен бір себезгі торы), бір мезгілде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 адам және одан көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме, тамақ қабылдау үшін үй-жай (орын) көзделеді. Персоналға арналған киім ілетін орынды өндірістік үй-жайларда орналастыруға жол берілмейді.

      Бір жұмыс орны бар стационарлық емес тамақтану объектілерінде киім ілеін орынның орнына жеке және арнайы киімдерді, жеке заттарды сақтайтын орын бөлуге жол беріледі.

      170. Персоналға арналған санитариялық тораптардың (дәретханаларды) есіктері өндірістік үй-жайға қаратылмайды. Санитариялық торапқа кіреберіске (тамбурға) арнайы киімге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қолжуғыштармен) жабдықтайды, араластырғыштармен, құрылғылармен және жуу, дезинфекциялау, қолды сүрту және (немесе) кептіру құралдарымен жарақтайды.

       171. Тамақтану объектілерінде нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауына сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, шу, діріл, жарықтандыру, электромагниттік сәулелендіру, жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етеді.

      172. Тамақтану объектісінің персоналы таза киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімдердің ассортиментеріне байланысты қолдың жеке қорғаныш құралдарымен (оның ішінде – салқын тағамдарды дайындаумен, тағамдарды сәндеу және үлестірумен айналысатын персоналға – тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет пайдаланатын қолғаптармен) қамтылады. Персоналдың анайы киімінің формасы мен жинағын орындалатын жұмыстың ауқымына қарай дайындаушы бекітеді.

      173. Отырғызатын орны 50-ден астам тамақтану объектілерінде, сондай-ақ ұйымдасқан ұжымдарға қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын тамақтану объектілерінде арнайы киімдерді жуу және дезинфекциялауды жүргізу және ұйымдастыру орталықтандырылып жүреге асырылады, қалғандарында – субъекті (дайындаушы) айқындайды.

       174. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, артумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

       Медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігі туралы белгісі және жұмысқа рұқсаты бар әр жұмыскердің жеке медициналық кітапшасы жұмыс орнында сақталады.

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

      176. Тамақтану объектілерінде жұмыс істеуге:

      1) міндетті, профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан өтпеген немесе денсаулық жағдайына байланысты жұмысқа жарамсыз болып табылған, медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігін куәландыратын құжаты жоқ тұлғаларды жұмысқа жіберуге жол берілмейді;

      2) инфекциялық аурулармен ауыратын, осындай ауруларға күдігі бар адамдарды, инфекциялық ауруларға шалдыққандармен жанасқандарды, инфекциялық ауру қоздырғыштарын тасығыштар болып табылатын адамдарды тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға) қатысты жұмысқа жіберуге жол берілмейді. Тамақ өнімін өндіру процесінде жұмыс істейтін тұлғалар адам ауруы немесе симптомдары туралы тікелей басшысына тез арада хабарлайды. Осындай аурумен ауыратын адаммен немесе тасығыштармен байланыста болған адамдар жұмысқа медициналық қарап-тексеруден өткен соң жіберіледі.

      177. Тамақтану объектісінің жұмыскерлері және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын тұлғалар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды, қолдарының таза болуы қадағаланады, таза арнайы киім мен аяқкиім киюі қамтамасыз етіледі, тамақтану объектісінен шығу және санитариялық тораптарға (дәретханаға) бару алдында арнайы киім шешіледі, жұмыстың басталуы алдында және санитариялық тораптарға (дәретханаға) барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және лас заттарды ұстағаннан кейін қолдарын сабынмен жуады. Жұмыстың басталуы алдында шаштарын қалпақ немесе орамал астына жинайды, зергерлік әшекейлерін, сағаттарын және басқа сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқартып алады және оларды лакпен боямайды, ер персонал – сақал (мұрт) болса, оларға арналған тор киеді.

      Шикізатқа және дайын тағам өнімдеріне бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға жол берілмейді.

       Қолды қосымша өңдеу үшін тері антисептиктерін (қолды өңдеу үшін қолданылатын, бактерияларды, саңырауқұлақтарды, вирустарды жоятын заттар) қолдануға жол беріледі.

      Жұмыскерлердің арнайы киімсіз өндірістік үй-жайларға кіруіне, оның үстінен жеке сыртқы киімін киюіне, сондай-ақ өндірістік және қойма үй-жайларында бөгде адамның болуына жол берілмейді.

      178. Тікелей жұмыс орындарында, өндірістік үй-жайларда және осы мақсаттарға бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) ас ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

      179. Күнделікті, салқын, ыстық және кондитерлік цехтарда, жұмсақ балмұздақ жасайтын тамақтану объектілерінде, ұжымдасқан ұйымдардар үшін дайындайтын және қызмет қөрсететін жұмыс ауысымының басталуы алдында жауапты адам тағам дайындаумен, порцияларға бөлумен және тағамдарды сәндеумен, оларды үлестірумен айналысатын жұмыскерлер денесінің ашық бетін іріңді аурулардың, шағын жарақаттардың болуына қарап тексереді. Терінің іріңді аурулары бар, іріңді кесілген, күйген, терісі сыдырылған, сондай-ақ жоғары тыныс алу жолдарына катарасы бар, инфекциялық аурулармен ауыраатын және инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді.

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Қоғамдық тамақтануобъектілеріне қойылатынсанитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына1-қосымша |

 **Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы**

      Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз меншікті ауданы, м2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы | Бір орынға шаққанда үлестіру орны жоқ тамақтанатын залдың ауданы, кемінде |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Мейрамхана:1) эстрадасы мен би алаңы бар зал2) зал3) темекі бұйымдарын тұтынуға арналған үй-жай | 2,01,80,07 |
| 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-профилактикторий, (зал) демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерьлері, туристік базалар:1) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде (үлестіру желісін қоса алғанда)2) қызмет көрсету кезінде | 1,81,4 |

      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 жол беріледі.

      3. Тамақтану объектілері үшін түстену залының ауданы 200 шаршы метрден астам, темекі бұйымдарын 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 келесі орынға |
| 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, м2 |
| 1000 өнімге | 1000 өнімге дейін ұлғайту немесе 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 м2 келетін өзіне-өзі қызмет көрсететін аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы |
| Залдың сауда ауданының 40 м2 дейінгі | Залдың сауда ауданының әрбір 10 м2 ұлғаюы, 40 м2 астам |
| 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, м2 |
| 1 | Үлестіру орны бар кафетерий залы, орынға алғанда: |  |
|  | 8 | 18 |
|  | 12 | 22 |
|  | 16 | 28 |
| 2 | Қосалқы үй-жайлар және жуу бөлмесі | 8 |
|   | "Қоғамдық тамақтануобъектiлерiнеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына2-қосымша |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  Үй-жайлардың атауы  | Стационарлықтамақтану объектілерінің түрлері |
| 50 және одан аз отыратын орны бар дәмхана | Жылдам қызмет көрсететін стационарлық объектілер |
| шағын дәмхана | Чебурек (пирожки) сататын асхана | Кәуапха на |
| 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 м2\*\* | кемінде 9 м2 | кемінде 9 м2 | кемінде 9 м2 |
| 4 | Ыдыс жуатын орын | кемінде 6 м2\*\*\*\* | ас үй ауданында \*\*\* | бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен жұмыс 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 тасымалданатын биодәретханалар (халықтың жаппай демалу орындарында) 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 жабдықталуы тиіс;

      \*\*\* 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 жабдықталуы мүмкін;

      \*\*\*\*\* 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 тамақтануобъектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына3-қосымша |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Заттардың атауы | Қауіптілік сыныбы | Организмге түсу жолы | Жұмыс аймағының ауасындағы рұқсат етілетін шекті шоғырлану, текше метрге миллиграмм | Организмге әсер ету сипаты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Акролеин | 2 | Ингаляциялық | 0,2 | Жоғарғы тыныс алу жолдарының және көздің сілемейлі қабығын тітіркендіреді |
| 2 | Көміртегі оксиді | 4 | Ингаляциялық | 20,0 | Қанда карбоксигемоглобин пайда болады |
| 3 | Ұнның шаңы (SiO2 қоспасы бар, кемінде 2%) | 4 | Ингаляциялық | 6,0 | Фиброгенді әсері бар, аллергендер |
| 4 | Қанттың шаңы | 4 | Ингаляциялық | 6,0 | Фиброгенді әсері бар |
| 5 | Синтетикалық жуу құралдары | 3 | Ингаляциялық | 3,0-5,0 | Аллергендер |
|   | "Қоғамдық тамақтануобъектiлерiнеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялықталаптар" санитариялыққағидаларына4-қосымша |

 **Үй-жайлардағы ауаның есептік температурасы мен ауа алмасу жиілігі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Үй-жайлар | Ауаның есептік температурасы, 0С, жылдың салқын мезгілі үшін | 1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі |
| сору | сыртқа тарату |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Үлестіру залы | +16 | Есептеу бойынша(бір адамға 80 м3 артық емес) |
| 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 бұйымдарды 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 ыдыс-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 фабрикаттарын | +2 | 7 | - |
| 21 | Жартылай фабрикаттарды, оның ішінде дайынды дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды, гастрономиялық өнімдерді | ±0 | - | - |
| 22 | Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды | +4 | 4 | 4 |
| 23 | Кондитерлік өнімдерді | +4 | - | - |
| 24 | Шараптар мен сусындарды | +6 | - | - |
| 25 | Балмұздақты және мұздатылған жемістерді | -15 | - | - |
| 26 | Тамақ қалдықтарын | +2 | 10 | 10 |
| 27 | Темекі шегуге арналған үй-жай | +16 | - | 10 |
| 28 | Киім ілетін 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 фабрикаттарды бір мезгілде сақтау үшін 00С;

       2) көкөніс жартылай фабрикаттары үшін +2 0С;

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Қоғамдық тамақтануобъектiлерiнеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялықталаптар" санитариялыққағидаларына5-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.

       6. Жұмыс күнінің соңында барлық асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын дезинфекциялау ерітіндісіне батырып қояды, содан кейін ағынды сумен мұқият шайылады.

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Қоғамдық тамақтануобъектiлерiнеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялықталаптар" санитариялыққағидаларына6-қосымша |
|   | Нысан |

 **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 адам ның тегі, аты, әкесінің аты (бол ған кезде) | Ес керт пе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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