

Мектеп ас блогының паспорты

1. Жалпы ережелер

1. Мектептік ас блогтың бұл санитарлық паспорты меншіктік үлесіне байланыссыз балалар тамақтануын ұйымдастыратын, өндіру істеріне қатысы бар және тағамдық өнімдерді өңдеу және таратумен айналысатын жеке және де заңды тұлғаларға арналады.
2. Осы санитарлық паспортта келесі **терминдер мен анықтамалар** қолданылған:
 - 1) жоғары дайындықты дәрежедегі тағамдар - пайдалануға дайын тағамдар, тағамдық өнімдер және жартылай дайын тағамдар;
 - 2) дайындауға дейінгі – жартылай дайын тағамдардан тамақ дайындайтын үй-жайлар;
 - 3) жүк түсіретін – тағамдық шикізаттар мен азық-түліктерді қабылдайтын орын;
 - 4) дайындықтық – тағамдық шикізаттарды дайындайтын және жартылай дайын тағамдарды әзірлейтін үй-жай; 5
-) кулинарлық өнімдер – термикалық өңдеуден өткен және тамаққа нақтылы пайдалануға арналған тағамдық өнімдер;
- б) мектептегі ас блогтың санитарлық паспорты – мектеп ас блоктарындағы тағамдық азық-түліктің сапасына және қауіпсіздігіне, сапасы мен қауіпсіздігін бақылауға, дайындау жағдайына, тасымалдауға, тағамдық заттарды таратуға қойылатын талаптарды бекітетін нормативтік құжат;
- 7) шектік-рұқсат етілген концентрациялар (бұдан әрі ШРК) – бүкіл еңбек стажының күнделікті жұмыс күндерінде ауру шақырып немесе денсаулық жағдаятында ауытқулар жасамайтын өндірістік зиянды факторлардың деңгейі;
- 8) тағамдық өнімдер – адамдар тамақтануға пайдаланатын табиғи түрдегі немесе өңделген тағамдық өнімдер, оның ішінде балалар тағамы, бөтелкелердегі сулар, тағамдық қоспалар немесе тағамға биологиялық белсенді қоспалар;
- 9) жартылай дайын тағамдар – ыстық өңдеуден өтуге алдын ала дайындалған шикі тағамдық өнімдер. Олар еттік, балықтық, көкөністік, ұндық және құс еттерінің тағамдарына бөлінеді;
- 10) еттік жартылай дайын тағамдар – табиғи, шабылған және аунатылған болып бөлінеді:
 - 10.1) табиғи – үлкен кесекті немесе ұсақ кесілген ет кесектері (кесінділер, рагу, гуляш);
 - 10.2) шабылған – фарш және содан жасалған тағамдар (шницелдер, котлеттер);
- 11) ұннан жасалынған жартылай дайын тағамдар – түрлі түрдегі қамырлар және ұн тағамдары үшін жартылай дайын тағамдар;
- 12) көкөністік жартылай дайын тағамдар – тазартылған шикі көкөністер, котлеттер, шницелдер;
- 13) құс етінен жартылай дайын тағамдар – тұшасы, филе, тауық сирақтары, котлеттер, сорпалық жиынтықтар және басқалар;
- 14) балықтық жартылай дайын тағамдар – тазаланған балық тұшасы және кесектелініп кесілген, қайнатуға және қуыруға арналған порциялық балық кесектері, котлеттік және кнельдік массалар, олардан жасалған өнімдер;
- 15) азық-түлік шикізаттары – тағамдық өнімдерді дайындауға пайдаланылатын өсімдіктік, жануарлық, микробиологиялық, минералдық, жасанды тектестер және су;
- 16) тауарлық көршілестік – тауар сапасына әсер ететін олардың ластануы мен бөтен иістердің сіңуін болдырмау үшін шикі және дайын тағамдық өнімдерді бірге сақтау және бірге таратуды болдырмау керек;
- 17) жылдаммұздатқыш камера – төмен температуралық тәртіптегі минус 28°C және одан да төмен темпаратурадағы үй-жай;
- 18) тез бұзылатын тағамдық өнімдер – қатаң регламенттелінген уақыт ішінде арнаулы тасымалдау, сақтау және тарату жағдайын талап ететін тағамдық өнімдер;
- 19) санитарлық брак – технологиялық операцияларды, тасымалдау және қоймада сақтау ережелерін бұзудан пайда болған өзгерістер, тағамның түйсіктік және тұтыну

қасиеттерінің өзгеруіне байланысты оны тікелей іске пайдалануға болмайтын бұзылыстары;

20) санитарлық күн – үй-жайды түбегейлі жалпылама жинауға, жабдықтар мен құрал-саймандарды жууға, керек болған жағдайда – дезинфекция, дезинсекция, дератизация жүргізуге арнайы бекітілген күн (кемінде айына бір рет);

21) технологиялық жабдықтар – өндіріс жұмысына қажетті механизмдердің, машиналардың, құрылғылардың, құрал-саймандардың жинағы;

22) нормативтік құжаттар – тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне, олармен жанасатын материалдар мен заттардың сапасы мен қауіпсіздігін қадағалауға, тағамдарды дайындауға, сақтауға, тасымалдауға, тарату мен пайдалануға, сапасыз немесе қауіпті тағамдық өнімдерді және материалдар мен заттарды жоюға қойылатын талаптарды бекітетін стандарттар, санитарлық, ветеринарлық-санитарлық және фитосанитарлық ережелер мен нормалар және басқа нормативтік құқықтық актілер;

23) сақтау мерзімі – бекітілген сақтау ережелерін ұстанған жағдайда тағамдық өнімдердің нормативтік құжатта көрсетілген мезгіл ішіндегі өз қасиетін жоғалтпауы;

24) жарамдылық мерзімі – сақтау мерзімі өткен тағамдар пайдалануға жарамсыз деп танылатын уақыт;

25) санитарлық киім – персоналдың сақтық киімінің кешені, ол шикізаттарды, көмекші материалдарды және дайын тағамдарды механикалық заттармен, микроорганизмдермен және өзге ластандырғыштармен ластанудан сақтайтын арнаулы киім.

2. Мектеп ас блогының жалпы сипаттамасы

3. Объект атауы **«№34 орта мектебі» коммунальдық мемлекеттік мекемесі**

4. Мекен-жайы және орналасқан жері **Ақтөбе облысы Ақтөбе қаласы Астана ауданы Әбілқайыр хан даңғылы, 7-үй**

5. Меншік түріме **коммунальдық мемлекеттік мекеме**

6. Жетекшісінің фамилиясы, аты, әкесінің аты, телефон нөмері

Айзакова Алима Жолмуратовна, 405906

7. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының барлығы _____

8. Эксплуатацияға енгізу күні _____

9. Жобалық қуаты _____ іс жүзінде

10. Территорияны жайлыландыру.

Территория келесі талаптарға сәйкес болуы керек:

1) қоршаудың болуы _____

2) көгалдандырылғандығы _____

3) асфальтталынғандық _____

4) қатынастық жүру жолдарының болуы, олар _____

а) кіру жолдары _____

б) шығу жолдары _____

11. Санитарлық күндер өтізілуі графигінің болуы _____

12. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық жұмыстар өткізуге Келісімнің болуы (Келесім №, кіммен) _____

13. Қоқыс жинағыштар саны _____

14. Тұрмыстық қатты қалдықтарды шығаруға келісім _____

3. Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы

15. Сумен жабдықтылығы сипаттамасы. Сумен жабдықтылығының түрлі жүйелері мен сипаттамалары бар: 1) суық сумен қамтамасыз етілінуі _____

2) ыстық сумен қамтамасыз етілінуі _____

3) орталықтандырылған сумен жабдықтылығы _____

- 4) орталықтандырылмаған сумен жабдықтылыну_____
- 5) тасымалданатын сумен жабдықтылыну_____
- 6) ыстық сумен жеткілікті қамтамасыздандыру_____
- 7) резервтік су қорының болуы_____
- 8) ұйымның бумен қамтамасыздандырылуы_____

16. Қолданылатын судың мөлшері шығын нормасы бойынша өндіріс мұқтаждығын толығымен қамтамасыз етуі керек.

17. Су құбыры жоқ елді мекендердегі, шаруашылықтардағы мектептердің ас блоктарын сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көздері санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде таңдалынуы керек. Сумен жабдықтау көздері жоқ болған жағдайда тасымалданатын суды пайдалануға рұқсат етіледі, суды жеткізу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдан жасалынып арнайы таңбаланып белгіленген ыдыстар пайдаланылады.

18. Ауыз суды таситын және сақтайтын ыдыстар кемінде он күнде бір рет тазаланылып, жуылып, дезинфекцияланып отыруы керек.

19. Дезинфекция Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялайтын заттармен олардың тіркелген нұсқаулық анықтамасына сәйкес жүргізіледі.

20. Суық және ыстық су барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға, қажетті технологиялық жабдықтарға араластырғыш қондырғылары арқылы жеткізілуі тиіс. Қолданылатын араластырғыш қондырғылардың конструкциялары жуылып болғаннан соң қолдың қайта ластануын болдырмауы керек. Ыстық судың температурасы бөліну нүктесінде кемінде 65°C болуы керек.

21. Оқушылардың қол жуатын раковиналарын 30 оқушыға бір раковина есебінен жасауды қарастыру қажет.

22. Технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттағы жылу жүйесіндегі ыстық суларды пайдалануға болмайды.

23. Орталықтандырылған ыстық сумен қамтамасыз ететін жағдай болмаған кезде, жуғыш бөлмелерде қажетті мөлшерде су ысытылатын су жылыту қондырғыларын орнату керек.

24. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды зарарсыздандыру және алып кету бекітілген тәртіп бойынша жүргізіледі.

25. Өндірістік жабдықтар мен жуғыш ванналар канализациялық торларға қабылдағыш шұңқырдың төбесінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауалық айрықтармен қосылады. Барлық қалдық суларды қабылдағыштардың ішкі канализациясы гидравликалық бекіткіштері (сифондар) болуы керек. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды ашық су қоймаларына және жақын территорияларға және де жұтқыш құдықтар құрылғыларына жіберуге тиым салынады.

26. Канализация сипаттамасы. Канализациялардың түрлі жүйелері мен сипаттамалары бар: 1) орталықтандырылған канализация_____

2) жергілікті канализация, жергілікті тазалау барысында тазалау мен дезинфекциялау әдістерін көрсету керек_____

3) қалдық суларды әкету жағдайлары_____

4) едендердің, траптардың еңкістігінің болуы_____

5) шұңқыр бар болса, онда барлығын көрсету керек_____

6) автотранспорттың барлығы_____

7) шұңқырды тазалау периодикасы_____

8) жеке бас гигиенасының ережелерін сақтау шарты_____

27. Канализациясы жоқ жерден асханалар ашқан кезде, өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды алып кету үшін, жергілікті өзіндік бөлек канализация құруды ойластыру қажет. Қалдық суларды қабылдап алу үшін жер астынан су өтпейтін етіп бетондалынған шұңқыр қазылады. Ауладағы әжетхана мен су өтпейтін бетондалынған шұңқыр өндірістік үй-жайлардан кемінде 25 м алшақтықта болғаны жөн.

28. Мектеп ас блоктарының шаруашылық-тұрмыстық қалдық сулар объектілері үшін жекешеленген канализация құрылады. Шаруашылықтұрмыстық қалдық сулардың ішкі канализация жүйесі ішкі аулалық канализация торларына өзіндік жекешеленген шығу мүмкіндігі болуы керек.

29. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды зарарсыздандыру және алып кету жұмыстары бекітілген тәртіп бойынша жүреді.

30. Ішкі канализациялық торларды ас ішетін залдардың, өндірістік және қоймалық үй-жайлардың төбесінен жүргізуге болмайды. Өндірістік және қоймалық үй-жайлардың канализациялық ұстындары ревизиясыз сыланған қораптарда жүргізіледі.

31. Жылыту сипаттамасы. Жылытудың түрлі жүйелері бар:

1) орталықтандырылған жылыту _____

2) автономдық жылыту _____

3) пештік жылыту – селолық жерлердегі 200 адамдық кішікомплектілік бір қабатты мектептерде рұқсат етіледі, от жағу жұмыстары арнайы жекешеленген есігі бар оқшауланған жайларда жүреді _____

32. Үй-жайлардың вентиляциясының сипаттамасы, оның жұмысының тиімділігі

1) Вентиляция (жалпыалмасулық, табиғи), оның жұмысының тиімділігі _____

2) Мектеп асханаларындағы ауа алмасуы ас бөлмесіндегі технологиялық жабдықтардан бөлінетін артық шыққан жылуды сіңіріп алуға есептелінеді.

3) Асбесттік-цементтік ауақұбырларын қолдануға тиым салынады.

4) Ылғалдардың, жылу мен газдардың көзі болып есептелінетін, жабдықтар мен жуғыш ванналар өзіндік сорғыш жүйелерімен жабдықталаынады.

5) Ас блоктарындағы жылыту жүйелері іс жүзіндегі ҚНЖЕ 4.02-422006 «Жылыту, вентиляция және кондиционирлендіру» талаптарына сәйкес болғаны жөн.

6) Барлық жылыту жүйелеріндегі қыздыру құралдары шаңнан оңай тазартылуға тиіс. Қыздыру құралдарын тоңазытқыш жабдықтарының жанына жақын қоюға болмайды.

33. Табиғи және жасанды жарықтандыру сипаттамасы

1) Жарықтандыру (табиғи, жасанды) _____

2) Жарықтандыру арматурасында қорғағыш қорғандардың (торлар), қорғағыш шынылардың (плафондардың) болғаны талап етіледі _____

3) Жарықтандырғыш құралдар, арматура, әйнек салынған терезелер мен тесіктер ластанды деген шамада жуылып-жиналынып, тазалықта ұсталуы керек. Жарықтандырғыш шамдардың арматуралары кемінде жылына екі рет тазаланып, күйген лампалары дер кезінде ауыстырылып отырылсын. Бұл жұмысты оқушыларға жүктеуге болмайды. Бұзылған, күйіп кеткен люминесценттік лампалар жиналынып, ас блогынан алынып кетілуі керек. 4) Өндірістік үй-жайлар мен қоймалардағы шамдар ылғалшаңқорғағыштық мүмкіншіліктеріменен қойылады. Жұмыс орындарында көз шағылыстырар жарықтар болмауға тиіс. Шамдар плиталардың, технологиялық жабдықтардың және бөлшектеу үстелдерінің үстіне орналастырылмасын. Жұмыс орындарында керек болған жағдайларда қосымша жарықтандыру көздері орнатылады. 5) Барлық өндірістік үй-жайларда табиғи және жасанды жарықтандыру жүйелері ҚР ҚНЖЕ 2.04-05-2002 «Табиғи және жасанды жарықтандыру» талаптарына сәйкес болуы керек және де мүмкіндігінше барлық табиғи жарықтандыруды пайдаланған дұрыс.

4. Мектеп ас блогының ғимараты және үй-жайлары

34. Ас блок ғимараты. Ас блок ғимаратының сипаттамасы:

1) типтік ғимарат ия V

2) бейімделінген ғимарат _____

3) оқушылардың жоба бойынша санын есепке алу _____

4) оқушылардың шын мәніндегі санын есепке алу: _____

- а) олардың ішінен ыстық тамақ алатындары _____
- б) дәмханалық тағамды _____
- в) тұрмыстары нашарлау кем қамтамасыздандырылған жанұядан шыққан балалар _____

35. Қосалқы үй-жайлардың жиынтығы, олардың ауданы. Қосалқы үй-жайларға қойылатын талаптар: 1) Ас ішу залы – бір отыратын орынға кемінде 0,8 кв.м есебінен алынуы қажет. Отыратын орындардың саны оқушылардың жалпы санының 1/3 анықталынады _____

2) ас ішу залындағы тарату орыны – кемінде 8-12 кв.м. _____

3) 1-4 сынып оқушыларының ас ішу залы– 50-75 кв.м _____

4) 1-4 сынып оқушылары үшін ас ішу залындағы тарату орыны– 4-7 кв.м. _____

5) дәмхана (келушілерге арналған үй-жай) – 20-30 кв.м. _____

6) асханаларда қол жуғыштар 20 отыратын орынға 1 кран есебінен орнатылады _____

36. Өндірістік үй-жайлар. Өндірістік үй-жайларға қойылатын талаптар:

1) көкөністерді алғашқы өңдейтін цех (дайындайтын) – 8-12 кв.м. _____

2) көкөністік жартылай дайын тағамдарды дайындауға дейінгі цех– 8-12 кв.м. _____

3) ет және балық өнімдерінен жартылай дайын тағамдарды дайындауға дейінгі цех – 10-18-20 кв.м. _____

4) ыстық цех – 30-60 кв.м. _____

5) ұннан, кулинарлық және бөлішке-күлшелік тағамдар цехы – 7-12 кв.м. _____

6) суық цех – 10-15 кв.м. _____

7) жұмыртқаларды өңдейтін жай – 4 кв.м. _____

37. Жуғыш үй-жайлар. Жуғыш жайларға қойылатын талаптар:

1) Айналымды оралымды ыдыстарды жуғыш жайлар (жартылай дайын тағамдар үшін) – 4 кв.м. _____

2) асхананың жуғыш жайы – 18-30 кв.м. _____

3) ас бөлмесінің ыдыс-аяғын жуатын жай – 6-10 кв.м. _____

4) дәмхананың ыдыс-аяғын жуатын жай – 4 кв.м. _____

38. Қоймалық және жүктік үй-жайлардың кешені. Қоймалық және жүктік үй-жайларға қойылатын талаптар:

1) жүк алынатын платформа – 4-6 кв.м. _____

2) жүк салынатын платформа – 8-10 кв.м. _____

3) ыдыс-аяқ сақтайтын үй-жайлар – 4-6 кв.м. _____

4) құрғақ азық-түліктер қоймасы – 8-12 кв.м. _____

5) көкөністік қойма (суытылмайтын) – 8-15 кв.м. _____

6) ет және балықтық жартылай дайын тағамдарға арналған суытылатын қойма (орташа температуралық) – 6 кв.м. _____

7) тоңазытылған жартылай дайын тағамдарға арналған мұздатылатын камера (төмен температуралық) – 6 кв.м. _____

8) көкөністік жартылай дайын тағамдарға арналған тоңазытылатын камера – 6 кв.м. _____

9) сүт-май және гастронмиялық тағамдарға арналған тоңазытылатын камера (орташа температуралық) – 6-10 кв.м. _____

10) нанды кесу және сақтауға арналған үй-жайлар – 6-8 кв.м. _____

11) құрал-саймандық қойма – 4-6 кв.м. _____

39. Қосалқы үй-жайлар. Қосалқы жайларға қойылатын талаптар:

1) тағамдық қалдықтарға арналған тоңазытылатын камера тағамдық қалдықтарға арналған бактарды тазалайтын жайларымен және тағамдық қалдықтарды сақтайтын жайлармен

қоса (тоңазытқыш шкафпен және бактарды тазалайтын ваннамен) – 8 кв.м. _____

2) жинауға арналған құрал-сайман сақтайтын және дезинфекциялық заттарды дайындайтын бөлме – 1-2 кв.м. _____

3) персоналға арналған жай – персонал санына байланысты _____

4) персонал гардеробы, себезгілік, әжетхана – 13-18 кв.м. _____

5) өндіріс меңгерушісінің кабинеті (асхананың) – 7 кв.м. _____

6) персонал демалатын және тамақтанатын жай– 6 кв.м. _____

40. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың ішкі әрленуі (бөлме төбесінің (потолоктардың), қабырғалардың, еденнің санитарлық- эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі)

1) Өндірістік үй-жайлардың қабырғалары ылғалдық жуу мен дезинфекциялауды көтеретін кемінде 1.8 м биіктікке қаптамалық плиткалармен немесе өзге материалдармен қапталынады, ал қоймалық жайлар суға төзімді бояулармен 1.8 м биіктікке шейін боялады. Едендер соққыға төзімді, сырғанамайтын материалдардан жасалынады және трапқа төгілімдік еңкістігі болады. Қоймалық және өндірістік үй-жайлардың едендеріндегі шикізаттарды және азық-түліктерді тасымалдайтын жолдарда табалдырықтар болмайды. Шикізат пен азық-түліктерді арту үшін шатырлы платформамен жабдықталынады.

2) Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін рұқсат етілген материалдар пайдаланылады.

41. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың санитарлық- техникалық жағдайы (түбегейлі және ағымдық жөндеулер) _____ 1) Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың потологы мен қабырғаларын бояу жұмыстары мұқтаждығына қарай жылына кемінде бір рет жүргізіледі.

5.Технологиялық жабдықтарға және құрал-саймандарға қойылатын талаптар

42. Қазақстан Республикасында ҚР санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен рұқсат етілген материалдардан жасалынған технологиялық жабдықтар, құрал-саймандар, ыдыс-аяқтар, таралар қолданылады.

43. Бөлшектегіш құрал-саймандар әрбір цехқа жеке бекітіледі және оларда арнаулы белгілері болады.

44. Еттерді, балықтарды, көкөністерді бөлшектейтін арнаулы пышақтар мен ағаштардың қатты түрлерінен жасалынған (қайыңнан, еменнен және т.б.) жарықшақ сызаттары жоқ, беті тегіс сүрілген бөлшектегіш тақтайлар бөлінеді. Бұл тақтайлар мен пышақтарға өндейтін тағам түрлеріне қарай арнаулы белгілер соғады: "ШЕ" – шикі ет, "ШБ" – шикі балық, "ШК" – шикі көкөніс, "ПЕ" – пісірілген ет, "ПБ" – пісірілген балық, "ПК" – пісірілген көкөністер, "ЕГ" – ет гастрономиясы, "Көгеріштер", "ТК" – тұздалған көкөністер, "Н" – нан, "БГ" – балық гастрономиясы.

45. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектегіш құралсаймандар тазалаудан өтеді: механикалық тазалау, жуғыш заттар қосып ыстық сумен жуу, ыстық ағынды сумен шаю. Шикі және дайын тамақтарға арналған бөлшектегіш құрал-саймандар бір-бірінен жырақта, арнаулы бөлінген орындарда сақталынуы керек.

46. Ет пен балықтарды шабатын бөлшектегіш құрал-саймандар мен бөренелер жарықшақ сызаттары жоқ, беті тегіс сүрілген ағаштардың қатты түрлерінен жасалынғаны жөн. Ет шабатын бөрене арнаулы орнатқыштарға бекітіледі. Күніге жұмыс соңында бұл бөрене пышақпен тазаланып, бетіне тұз себіледі. Бөренені мезгіл-мезгіл сүргілейді және аралап отырады.

47. Тағамдарды дайындауға және дайын тағамдарды сақтауға таттанбайтын болаттан жасалынған ыдыстар пайдаланылады. Алюминийден және дюралюминийден жасалынған ыдыстар тек қана тамақтарды дайындауға және қысқа уақытқа (бір сағаттан артық емес) сақтауға пайдаланылады. Сызаттары бар, деформацияланған, эмалі кеткен, жан-жағы қисайып майысқан ыдыстарды пайдалануға болмайды және тиым салынады.

48. Ыдыс-аяқтарды қолмен жуатын жағдайларда асхана ыдыстары үшін үшбөлімді, ал шыны ыдыстар мен асхана қасық-шанышқылары үшін – екі секциялық ванналар

қойылады. Өндіру мүмкіншілігі аз объектілерде ең алдымен шыны ыдыстарды жуу шартымен үш бөлімді жуғыш ванналар қолданылады. Асхана ыдыстарын жуу мына тәртіп бойынша жасалынуы керек: 1) тамақтың қалдықтарын механикалық жолмен тазалап алып тастау; 2) ваннаның бірінші бөлімінде жуғыш заттар қосып суда жуу; 3) ваннаның екінші бөліміне жуғыш заттарды бірінші бөлімінде қосылғаннан екі есе аз қосып, судың температурасын кемінде 40°C жеткізіп жуады; 4) ыдыстарды ваннаның үшінші бөлімінде температурасы кемінде 65°C ағынды ыстық сумен шаяды; 5) ыдыстарды тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіреді.

49. Шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын екі бөлімдік ванналарда келесі тәртіп бойынша жуады: 1) кемінде 40°C температуралы жуғыш заттар қосылған сумен жуу; 2) кемінде 65°C температурадағы ағынды ыстық сумен шаю; 3) торлар мен стеллаждарда кептіру.

50. Асхана ыдыстарын екі секциялық ванналарда мына тәртіппен жуады: 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау; 2) кемінде 40°C температурадағы сумен жуғыш заттар қосып щеткамен жуу; 3) кемінде 65°C температурадағы ағынды ыстық сумен шаю; 4) еденнен 0,5м биіктікте торлар мен сөрелерде төңкеріп кептіру.

51. Жұмыс соңында барлық асханалық, шәйлік ыдыстарды, құралдарды және де кеселерді, стакандарды, бокалдарды қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялайтын заттармен тазалау керек.

52. Таза асханалық ыдыстарды шкафтарда немесе торларлар сақтайды. Таза асханалық құралдарды залдағы жәшік-кассеталарда саптарын жоғары қаратып сақтайды. Оларды подностарда шашып тастап сақтауға болмайды. Таза асханалық құралдарды сақтайтын кассеталарды күнделікті жуып кептіріп отырады.

53. Подностар әрбір қолданылғанынан кейін сүртіліп құрғатылады. Ластанған және майысып бүлінген подностар қолданылмайды.

54. Ыдыс-аяқ жууға пайдаланылған щеткалар жұмыс соңында температурасы 45°C ыстық суда жуғыш заттармен жуылып тазаланады, дезинфекцияланады, ағын сумен жуылып шайылады, содан кейін кептіріледі және арнайы бөлінген жерде сақталады.

55. Жуу бөлімдерінде қабырғаларға ыдыс-аяқ, асханалық құралдарды жуу ережелері туралы нұсқаулар ілінеді және онда жуғыш және дезинфекциялағыш заттардың көлемі мен концентрациясы көрсетіледі.

56. Айналмалы ыдыстарды (тараларды) жуу арнайы бөлінген жайларда жүргізіледі, ол орын Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттармен жууға арналған ванналармен немесе жуғыш машиналармен жабдықталынады.

5. Мектеп ас блогындағы азық-түліктік шикізаттар, тағамдық өнімдер және дайын тағамдар

57. Мектеп ас блогында тізімі 1-Қосымшада келтірілген арнайы есепке алу - есеп беру құжаттары міндетті түрде толтырылып отыруы керек.

58. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдауға, қабылдауға және сақтауға қойылатын талаптар. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдау жұмысы арнайы және таза транспортпен жүргізіледі, оған бекітілген тәртіп бойынша санитарлық паспорт беріледі.

59. Автотранспорт кузовы ішінен сөрелермен жабдықталынады және жууға лайық материалдармен қапталады.

60. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді алып жүретін, түсіретін және артатын тұлғалар арнайы киімдер киюі (халат), қолғаппен жұмыс істеуі және медициналық кітапшасы болуы тиіс.

61. Тез бұзылатын тағамдар мұздатылатын транспортпен тасымалданады. Тез бұзылатын тағамдарды сақтау және тарату мерзімдері 2002 жылдың 30 қыркүйегінде Әділет министрлігінде №1989 тіркелген Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитарлық дәрігерінің 2002 жылдың 1 тамызындағы № 32 «Тез бұзылатын тағамдық өнімдердің сақталуына және тарату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық

талаптар» санитарлық ережелер мен нормаларды бекіту туралы» бұйрығындағы бекітілген талаптарға сәйкес орындалады. 2-Қосымшада «Ас блокқа келіп түсетін тез бұзылатын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау журналын толтыру тәртібі» және «Түбегейлі жинастыру журналын толтыру тәртібі» келтірілген.

62. Кулинарлық және кондитерлік өнімдер таңбаланып белгі соғылған және таза ыдыстарда тасымалданады.

63. Тағамдық өнімдерді (қаптама түріне байланыссыз) тасымалдауға арналған арнайы транспортты өзге мақсаттарға пайдалануға тиым салынады.

64. Транспорттық ыдыстарға тағамдардың әрбір түріне сай қарастырылған стандарттарға сәйкес белгі салынып таңбаланылады.

65. Объектілерге түсетін азық-түліктік шикізаттар және тағамдық өнімдер бүтін таза ыдыстарда болуы керек және олардың сапасы мен қауіпсіздігін толық растайтын іс жүзіндегі нормативтік құжаттарға сәйкес болуы тиіс. Объекттерге азық-түліктік шикізаттар және тағамдық өнімдерді мына жағдайларда қабылдауға тиым салынады: 1) азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болмаса; 2) ауыл шаруашылық жануарларының барлық түрлерінің еттері мен ішек-қарындарын мал дәрігерлік куәліксіз және таңбасыз; 3) мал дәрігерлік куәліксіз балықтарды, шаяндарды, ауыл шаруашылық құстарын, тазаланбаған құстарды (жабайыларынан басқаларын) қабылдауға; 4) сыртқы қабығы ластанған жұмыртқаларды, жарықшақтыларды, "тек", "бой" және де сальмонеллез бойынша қауіпті саналатын шаруашылықтардан шикі жұмыртқаларды, қаздардың және үйректердің жұмыртқасын қабылдауға; 5) герметикасы бұзылған консервілік банкаларды, бомбаждарды, "тарсылдағыштарды", таттанған банкаларды, майысқандарды, этикеткасы жоқтарды қабылдауға; 6) амбарлық зиянкестермен зарарланған жармаларды, ұндарды, кептірілген жемістерді және өзге тағамдарды қабылдауға; 7) көгерген және шіріген белгілері бар көкөністер мен жемістерді қабылдауға; 8) жеуге болмайтын саңырауқұлақтарды, жеуге болатын, бірақ дақылданбағандарын, құрттағандарын, мыжылғандарды қабылдауға; 9) жарамдылық мерзімі өтіп кеткен және бұзылған белгілері бар тағамдық өнімдерді қабылдауға; 10) үй жағдайында дайындалған тағамдарды.

66. Тағамдық өнімдерді өндірушінің ыдысында (тарасында) сақтау қажет, керек болған жағдайда тағам түріне қарай белгі ұрылған таза ыдысқа салуға болады. Қаптамасы жоқ тағамдық өнімдер өз тарасында немесе таза қағазға салынып таразыға тартылады.

67. Тағамдық өнімдерді тағам түріне қарай қабылданған классификация бойынша сақтау керек: 1) құрғақ тағамдық өнімдер (ұн, қант, жарма, макарондық өнімдер және басқалар); 2) нан; 3) ет, балық, сүт-майлық және гастрономиялық тағамдарды; 4) көкөністер және жемістер.

68. Тағамдық өнімдерді сақтау барысында тауарлық көршілестік ережесін, қоймаға жинақтау нормасын, жарамдылық мерзімі мен сақтау шартын қатаң ұстанған абзал. Арнайы өзіндік иісті тағамдарды (татымдық тұздықтарды, сельдь), бұл иістерді бойына сіңіретін (сары май, қатты ірімшік, жұмыртқа, шәй) тағамдардан бөлек сақтау керек. Тауарлық көршілестік пен жарамдылық мерзімдерін ұстану_____

69. Тағамдарды сақтайтын тоңазытқыш камераларды оңай жуылатын сөрелермен, конденсаттарды жинайтын және алып кететін, ал қажет болған жағдайларда – тазаланған немесе таттанбайтын болаттан ілгешегі бар аспалы бөренелермен қамтамасыз етіледі.

70. Тағамдық азық-түліктер шикізаттары мен тағамдық өнімдер арнайы температура тәртібінде міндетті түрде белгіленген мерзімдеріне сәйкес сақталынады.

71. Мұздатылған ет тұшаларын, жартылай тұшаларды, аяқтарды бірбіріне, еденге және қабырғаға тиіспейтіндей етіп ілгешектерге іледі. Тоңазытылған еттерді сөрелерде немесе арнаулы ыдыстарда үсті-үстіне жатқызып дестелеп жинайды.

72. Тоңазытылған көжелік тағамдар, құстардың еті және балықтар тұтындырушының тарасында сөрелерде немесе арнаулы ыдыстарда сақталады.

73. Қаймақ пен ақ ірімшікті қақпағы бар ыдыста сақтайды. Қаймақ пен ақ ірімшіктің ыдысында қасық, күрекшелерді қалдыруға болмайды.
74. Сары майды зауыт тарасында немесе пергаментке орап кесеккесек күйінде, ерітілген сары майды - өндірушінің тарасында сақтайды.
75. Ірі қатты ірімшіктерді ыдыссыз таза сөрелерде сақтайды. Қатты ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қоятын жағдайда араларына картон немесе фанера салады. Ұсақ қатты ірімшік кесектерін тұтыну тараларында сақтайды.
76. Дайын ет өнімдерін (шұжықтарды, окороктарды, сосискаларды, сарделькаларды) тұтындырушының немесе өндірістік тараларда сақтайды.
77. Қораптағы жұмыртқалар арнаулы ыдыстарында бөлменің температурасы 20°C және салыстырмалы ылғалдығы 65-70% жағдайда сақтайды. Жұмыртқаларды ұзақ уақытқа (екі аптадан ұзақ) пайдалануға алғанда, оларды тоңазытқышта сақтау керек. Жұмыртқа ұнтағын құрғақ бөлмеде, меланж – минус 6°C температурасында сақталынады.
78. Жармаларды және ұнды арнаулы ыдыстарында қаппен және бірінің үстіне бірін жатқызып, еденнен 15см жоғары жерде сақтайды.
79. Макарондық өнімдер, қант, тұз тұтындырушының тарасында сөрелерде немесе арнаулы орындарда сақталады.
80. Шай мен кофе құрғақ ауа айналатын жайлардағы сөрелерде сақталады.
81. Нанды сөрелерде, шкафтарда сақтайды. Нан үшін жекеше қойма бөлінуі керек. Қара нан ақ наннан бөлек сақталады.
82. Нан қойылатын шкафтардың есіктерінде вентиляцияға арналған тесіктер болуы керек. Нан сақтайтын шкафты аптасына бір рет сірке қышқылының бірпайыздық ерітіндісімен сүртіп отырған жөн.
83. Көкөністерді, жемістерді, жидектер мен көгеріш шөптерді сақтау: 1) картоп және тамыржемістілерді суық қараңғы жайларда сақтайды; 2) қырыққабатты – жеке сөрелерде, сандықтарда; 3) ашытылған, тұздалған көкөністерді – бөшкелерде, температурасы 10°C жоғары емес жағдайларда; 4) жемістер мен көгеріш шөптер температурасы 12°C жоғары емес салқын жәшіктерде сақталады; 5) кіші өндірістік объектілерде не бары үш күнде қолданылатын өнім сатып алу жағдайларында, көкөністерді жұмыс үстелдеріндегі тартпаларға салып сақтауға рұқсат етіледі; 6) тоңазытылған көкөністерді, жемістерді, жидектерді төмен температуралы камераларда тұтындырушының ыдысында сақтайды.
84. Әрбір ыдыстың аталған тағам түрінің жарамдылық мерзімі көрсетілген белгі соғылған ярлығын тағамдық өнімді толық қолданып біткенше сақтайды.
85. Азық-түліктік шикізатты өңдеу мен тағамдық өнімдерді шығаруға қойылатын талаптар. Кулинариялық және кондитерлік заттардан тағамдар әзірлеген кезде технологиялық процесстердің ағымдылығын ұстану қажет. Ағымдылық принципі және шикі азық-түлік пен дайын тағамдар тасымалдау жолдарын бөлектеуді ұстану.
86. Шикізаттарды және тағамдық өнімдерді өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану және тарату жағдайларына мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарынан санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар беріледі. Жаңа рецептураларды қолдану немесе өндіріс технологиясын өзгертулер мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарынан санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар берілген нормативтік-техникалық құжаттар бар болғанда ғана рұқсат етіледі.
87. Шикі және дайын тағамдарды өңдеу жұмыстары арнаулы цехтарда бөлек-бөлек жүргізіледі. Цехтық бөлектену мүмкіндігі жоқ объектілерде мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарынан алынған санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар негізінде, шикі және дайын тағамдарды белгі соғылып таңбаланған бөлекбөлек үстелдерде өңдеуге болады.
88. Еттің мұзын екі түрлі әдіспен ерітеді. Жайлап асықпай мұзды еріту жұмыстары дефростерде 0°C мен 6°C-ға дейінгі аралықта жүргізіледі, дефростер жоқ болған жағдайда – ет цехындағы өндірістік үстелдерде жүреді. Етті суда немесе плита жанында

ерітуге және ерітілген етті қайта тоңазытып мұздатуға тиым салынады. Жетегіндегі инструкцияларына сәйкес еттерді микротолқындық пештерде ерітуге болады.

89. Тұшалық, жартылық және біраяқтық еттерді кесу алдында тазалайды, таңбасын кесіп тастайды, ұйыған қандарды алып тастап щетканың көмегімен ағынды су астында жуады.

90. Ет фаршын (тартылған етті) 2°C температурада 3 сағаттан артық уақыт сақтауға болмайды. Суықтық жағдаяты болмаған жағдайда фаршты сақтауға тиым салынады.

91. Көжелік тағамдарды ауада немесе суда ерітеді. Ыстық өңдеудің алдында оларды суық суға салып қояды.

92. Құс тұшаларын ауада ерітеді, ағын сумен жуады, суы сырқылып ағып кетуі үшін кесілген жерін төмен қаратып қояды. Шикі құс еттерін өңдеу үшін жеке бөлшектегіш үстелдер мен өндірістік құрал-саймандар бөлінеді. Кіші өндірістік объектілерде құс еттерін өңдеу жұмыстарын етті өңдеуге арналған үстелдерде, жеке бөлшектегіш құрал-саймандарды пайдалану арқылы жүргізуге болады, тек құс етін өңдеп болғаннан кейін үстел үстін тазалап, дезинфекция жұмысын жасау керек.

93. Балықтарды ауада немесе бір килограмм балықты температурасы 12°C екі литр суда ерітуге болады. Бір литр суға 7-10 граммдай (бұдан әрі – гр) тұз қосуға болады. Суда балық филесін, бекіре балық сорттарын ерітуге болмайды.

94. Салаттарды, винегреттерді тұздықталмаған күйде 4°C плюсминус 2°C температурада алты сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттар мен винегреттерді майлау (пісте майымен) тек тарату алдында жасалады. Егер келушілер қатары аса көп және оларды күту «швед» үстелі түрінде болған жағдайда, салаттар мен винегреттерді алдымен 2°C температурасына дейін алдын ала суытып, таратар (тамақтанудың басталуы) алдында жарты сағат бұрын шығарып қоюға рұқсат етіледі. Суықта ұсталмаған салаттарды шығарып қою уақыты жалпы бір жарым сағаттан аспағаны жөн. Жаңа үзілген көкөністерден, жемістерден, көгеріш шөптерден салаттарды сұраныс бойынша партиялап қана жасайды.

95. Ет және құс еттерінен жасалған тағамдардың дайындығын тағамның шұқылған тесігінен ақ сөлдің бөлінуі мен кесілген жерінің түсінің сұрлығы және де тағамның нақ ортасының температурасы білдіреді.

96. Балық фарштарынан және балықтан жасалынған тағамдардың дайындығы сыртында сары қуырылған қабықтың пайда болуынан және порциялық кесектерден етінің сүйектен тез ажырауынан білінеді.

97. Биточкаларды буға пісіргендегі ыстықтық өңдеу уақыты кемінде 20 минутқа созылады.

98. Ет өнімдерінің дайындығының органолептикалық белгілеріне тесіктен ақ сөлдің бөлінуі және кесілген бөлігінің сұр түсті болуы жатады.

99. Толығымен дайын болған тауықтың сан етінің біріккен жері кесілгенде қызыл немесе қызғылт түсті болмауы керек.

100. Бірінші және екінші тағамдар үшін қайнатылып піскен құстың етін, етті, көжелік тағамдарды порцияларға кесіп, үстіне сорпа құйып бесалты минут бойы қайнатады және сол сорпада 75°C температурада таратарға дейін бір сағаттай уақыт сақтайды.

101. Ас дайындау үшін пайдаланылатын жұмыртқалар жеке арнаулы орындарда таңбаланып белгіленген ыдыстарда мына тәртіппен тазаланады: кальцийленген сода немесе өзге дезинфекциялайтын заттардың 1-2% жылы ерітіндісімен тазаланады, содан кейін ағын суық сумен шайылады. Тазаланған жұмыртқаларды таңбаланған ыдыстарда сақтайды. Өндірістік цехтарда тазаланбаған жұмыртқаларды сақтауға болмайды.

102. Еленген жұмыртқа ұнтағы суға ерітілгеннен кейін және отызқырық минут бойы ісініп ұлғайғаннан соң тез арада кулинарлық өңдеуге түсуі керек.

103. Жұмыртқа қосындысынан (немесе жұмыртқа ұнтағынан) омлет жасағанда, оны өзге компоненттермен бірге майланған табаға немесе порциялық табаға 2,5-3 см қалыңдықта құйып, сегіз-он минутқа 180-200°C температуралы қуыру шкафына салады. Жұмыртқалық массаны 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

104. Тазаланған картоп, жеміс-тамырларды және өзге көкөністерді қарайып кетпеуі үшін екі сағатқа суық суға салып қоюға болады, бірақ одан артық емес. Термикалық өңдеусіз асқа пайдаланылатын шикі көкөністер мен көгеріш шөптер 3% сірке қышқылында немесе 10% ас тұзының ерітіндісінде он минут бойы батырылып қойылады да содан кейін ағын су астында шайылады.

105. Кисельді, компотты салқын цехтағы өздерін дайындаған ыдыстарында беті жабық күйінде суытады.

106. Гарнирлерді жуу тек қана қайнатылған ыстық сумен жүргізіледі.

107. Объектілерде мыналарға тиым салынады: 1) флотша макарон дайындау; 2) пастерленбеген сүттен ақ ірімшік әзірлеу және құймақтардың ішіне фарш салып дайындау; 3) шикі және пастерленген флягадағы сүтті пісірмей табиғи күйінде қолдану; 4) тұтындырушы ыдысынан ашытылған сүт өнімдерін өзге ыдыстарға ауыстырып құю, оларды өндірістік тұтындырушы қабынан стакандарға құйылып немесе таратуға зауыт қаптамасында жіберіледі; 5) өздері ұйытқан простоквашаны сусын ретінде пайдалану және одан ақ ірімшік жасау; 6) көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін герметикалық ыдыстарда жабу және оны қолдану; 7) ашытылған сүт өнімдерін дайындау.

108. Дайын тағамдарды таратуға және жартылай дайын тағамдар мен кулинариялық өнімдерді босатуға қойылатын талаптар. Тағам сұранысына және таратылуына қарай партия бойынша әзірленеді. Дайын тағамдарды әзірлегеннен бір күн өткеннен соң қолдануға тиым салынады. Жаңа әзірленген ас кешегі күнгі қалған аспен араласпауға тиіс.

109. Жартылай дайын тағамдарды, тағамдар мен кулинариялық заттарды бағалау күнделікті жүргізілуі қажет (бракераждық сынаманы алу), органолептикалық бағалау нәтижелері, әзірлік дәрежесі, тағамды таратуға рұқсат берілген уақыты, тағамды әзірлеушінің және органолептиканы жүргізген адамның аты-жөні журналға тіркеліп отырады. Мектептік ас блоктарда дайын тамақтардың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу тәртібі 3-Қосымшада келтірілген.

110. Ыстық тағамдардың (көжелер, тұздықтар) температурасы тарқатылған кезде кемінде 75°C, екінші тағамдар және гарнирлер –65°C-ден кем емес, суық көжелер, сусындар – 14°C-дан жоғары емес.

111. Дайын бірінші және екінші тағамдар мармитте немесе ыстық плитада дайындағаннан бастап екі сағат қана тұрады. Салаттар, винегреттер, гастронмиялық тағамдар, өзге суық тамақтар мен сусындар порциялық түрде суытылатын сөрелерге қойылғаны мақұл және ол бір сағаттың ішінде таусылатындай болғаны жөн. Дайын кулинариялық тағамдар (котлеттер және өзге кулинариялық тағамдар) плитадан түсірілгеннен кейін жарты сағат ішінде тоңазытқыш жабдықтарға салынуы тиіс, қайта таратылатын кезде микротолқындық пештерде жылытылады.

112. Екі-үш реттік тамақтану асмәзірін құраған кезде бір тектес тамақтар және гарнирлер бір күн ішінде қайталанбауы керек.

113. Дайын тамақтарды тарқатуға таза және құрғақ ыдыс-аяқтар мен асханалық құралдарды пайдаланады. Бір реттік ыдыстарды қайта пайдалануға тиым салынады.

114. Таратқыш құрал-саймандар таза болғаны жөн және олар дайын тамақтың әрбір түріне жеткілікті мөлшерде болғаны шарт.

115. Дайын тамақтарды тасымалдауға қажеттілік туындаған жағдайда, олар термоста және қақпақтары тығыз және қатты жабылатын арнайы бөлінген ыдыстарда жеткізіледі. Ыстық бірінші және екінші тамақтарды термостарда не бары үш сағат қана сақтауға рұқсат (оларды тасымалдау уақытын қоса) етіледі.

116. Тағамдық қалдықтарды суытылатын камераларда немесе жеке үйжайларда арнайы таңбаланып белгіленген қақпағы бар ыдыстарда сақтайды. Бочоктар мен шелектер қалдықтар тасталғаннан кейін жуғыш және дезинфекциялайтын заттармен жуылады, ыстық сумен шайылып, содан кейін кептіріледі. Тағамдық қалдықтарды жинайтын ыдыстарды жуу үшін лас сулары канализацияға бірден жіберілетін орын әзірленеді. Ал

тағамдық қалдықтарды тасымалдау үшін осы мақсатқа арнайы бекітілген көлік түрлерін пайдаланады.

7. Жалпыбілім беру мектептері асханаларының жұмыс істеу жағдайына қойылатын талаптар

117. Асханаларда шығарылатын тағамдық өнімдердің ассортименттері сол асхананың қуаттылығына, объект типіне, үй-жайларының жинақ түріне, олардың тоңазытқыштық және технологиялық жабдықталуына қатаң сәйкестікте жасалынып шығарылуы керек. Асханалар өз тағамдарын шығаруын іс жүзіндегі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестікте қамтамасыз етеді.

118. Өндірістік үй-жайлар мен келушілерге арналған үй-жайлардың микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес болуы керек.

119. Іс жүзіндегі ҚНЖЕ талаптарына сәйкес өнеркәсіптік өндіріс, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық бөлмелерінде механикаландырылған ағынды-сорғышты жалпыараластырғыш желдеткіштермен (вентиляция) жабдықталынуы керек.

120. Тұрмыстық жайлар ағынды вентиляция жүйесімен жабдықталынады, көбінесе табиғи ағымдағы желдетулер.

121. Жүктер экспедициясының жайлары, вестибюльдер жылы шатырлармен жабдықталынуы керек.

122. Ылғал шығару, жылылық және газдар бөлу көздері болып табылатын құрал-жабдықтар мен жуғыш ванналар өзіндік жергілікті сорғыштық жүйелермен жабдықталынуы керек. Кіші өндіріс орындарында табалдырық тұрқына шақталған екі қабаттық есіктер қоюға болады, олар біртіндеп ашылуға мүмкіндік береді.

123. Жұмыс орындарындағы өндірістік жабдықтардан жылу бөлінулер қарқындылығы адам денесінің 25-50% көлеміне 70 Ватт (бұдан әрі - Вт) бір квадрат метрден аспауы керек. Бөлінген жылулардың адам организміне кері әсері байқалған жағдайларда: секциялық-модульдық жабдықтар қолдану; электр плиталарының секцияларын уақытында өшіріп немесе аз қуаттылыққа көшіріп отыру; плиталардың, пештердің, қыздыру тандырларының және өзге қыздырумен жұмыс істейтін жабдықтардың жанындағы жұмыс орындарында ауалық себезгілік қолдану.

124. Өндіріс орындары жайларының ауасындағы зиянды заттардың концентрациясы шектік-рұқсат етілген концентрациядан артпауы керек.

8. Персоналға қойылатын талаптар және мектеп ас блогын өндірістік бақылау

125. Персоналдың жеке бас гигиенасын сақтауына қойылатын талаптар. Жалпы білім беру ұйымының ас блогында іс жүзінде қолданыстағы ҚР ҚНЖЕ 3.02-25-2004 «Жалпыбілім беру мекемелері» талаптары бойынша тұрмыстық үй-жайлар қарастырылуы керек.

126. Жұмыскерлер жұмысқа қабылданар алдында және айналымдық медициналық тексеруден міндетті түрде өтуі қажет және де бекітілген тәртіп бойынша гигиеналық тұрғыдан оқытылуы тиіс.

127. Әрбір жұмыскердің өзімен бірге барлық медициналық тексерулер мен зерттеулердің нәтижелері көрсетілген және гигиеналық оқытулардан өткендігі туралы белгілер соғылған медициналық кітапшасы болуы тиіс. Санитарлық киім жекелей бөлінген шкафтарда сақталынады.

128. Барлық жұмыскерлер қолының тазалығына баса назар аударып, таза санитарлық киімде жұмыс істеуі, объектіден шығарда және әжетханаға барарда санитарлық киімді шешуі және жұмыс басталар алдында, әжетханаға барғаннан соң, әрбір үзілістен кейін және лас заттармен жанасқан кезде қолын ықтияттап сабынмен жууға тиіс. Шаштарын қалпақ астына немесе орамал тартып жасырып, кулинарлық және кондитерлік тағамдар дайындаған уақытта зергерлік сәндік заттарды, сағат сияқты және тағы басқа да сынатын бұйымдарды шешіп тастау керек, тырнақты қысқа қырқып тастауға тиіс және оны лакпен бояуға болмайды.

129. Мектеп ас блоктарының жұмыскерлеріне санитарлық киімдерге түйреуіштерді, инелерді қадауға болмайды және арнаулы киімдердің қалталарында жеке бастың қажетті заттарын салып сақтауға тиым салынады.

130. Күніге жұмыс басталар алдында медицина қызметкері суық және ыстық цехтардың жұмыскерлерінің ашық жерлерінде іріңді жарақаттардың жоқтығын тексереді. Терісінде іріңді жаралары, іріңдеген кесілген жарақаттары, күйіктері, көгерген орындары бар тұлғалар және зарарлы аурулары бар деген күдіктілер де бұл цехтарға жұмыс істеуге жіберілмейді.

131. Әрбір объектіде алғашқы медициналық көмек көрсетуге қажетті медикаменттер жиынтығы бар дәріханалық қобдиша болуы тиіс.

132. Жөндеу жұмыстарымен айналысатын слесарьлар, электромонтерлер және өзге жұмыскерлер өндірістік және қоймалық үйжайларда таза санитарлық киім киіп, құралдарын жабық жәшіктерде салып алып жүруге тиіс. Жұмыс жүргізілген уақыттарда шикізаттардың, жартылай дайын тағамдардың және дайын тамақтардың ластануына жол берілмейді.

133. Өндірістік бақылауды ұйымдастыру. Меншік түріне байланыссыз өндірістік бақылау жұмыстары жүргізіледі. Өндірістік бақылау жұмыстарын жүргізу тәртібі мен оралымды айналымдылық жиілігі, оның ішінде зертханалық зерттеулер жүргізу де нормативтік құжаттармен анықталады.

134. Тағамдарды зертханалық зерттеулер нәтижесі қанағаттанғысыз болғанда, қайтадан зерттеуге тағамнан сынаманы екі есе көп алып тексереді, өндірістегі технологиялық процесс барысына, шикізатқа, жартылай дайын тағамдарға, қосалқы материалдарға, су мен ауаға, санитарлық киімдерді, жұмыскерлердің қолына, барлық үй-жайлардың санитарлық-гигиеналық жағдаятына қосымша қадағалау жүргізіледі, санитарлық-гигиеналық және эпидемияға қарсы шаралар қарастырылады.

9. Мектеп асханаларында ыстық тамақ беруді ұйымдастыру

135. Мектеп асханаларында ыстық тамақ беруді ұйымдастыру. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің Төрағасы міндетін атқарушысының 2008 жылдың 13 тамыз айындағы № 98 бұйрығымен бекітілген «Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру» әдістемелік нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

136. «Дайын тамақтың сапасын бақылауды толтыру тәртібінің журналы (бракераждық журнал)» және «Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу ерекшеліктері» (3-Қосымша) қосымша келтірілген.

Мөр
орыны

Санитарлық дәрігер

(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)

Мөр
орыны

Объектінің жетекшісі (Меншік иесі)

(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)

ҚОСЫМШАЛАР

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті Төрағасының 2008 жылы «26» желтоқсандағы № 155 бұйрығымен бекітілген әдістемелік нұсқауларға 1-ҚОСЫМША
Мектеп ас блогындағы есепке алу-есеп беру құжаттары

Есепке алу-есеп беру құжаттары: 1) жалпы түбегейлі жинауды тіркейтін журнал;
2) ас блокқа келіп түсетін тез бұзылатын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау журналы;
3) бракераждық журнал;
4) «С»- витаминизациялау журналы;
5) ас блок жұмыскерлерінің денсаулығын іріңді ауруларға тексеруді тіркейтін журнал;
6) «Перспективті асмәзірі» журналы;
7) тоңазытқыштағы температуралық тәртіп журналы

Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу ерекшеліктері . Жалпы ережелері

1. Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылауды бракераж әдісімен немесе органолептикалық анализ жасау бойынша жүргізеді.

2. Мектеп ас блоктарында бракераждық сынамалар (бұдан әрі — бағалаулар) қоғамдық тамақтанудың тағамдық өнімдерін, дәмдік және хош иістік заттарды иіскеу, көзбен қарау, қолмен ұстау және тыңдау көмегімен органолептикалық немесе сезімталдық бағалаулар негізінде жүргізіледі. Тағамның органолептикалық көрсеткіштеріне сыртқы түрі (түсі, формасы, түссіз мөлдірлігі, жылтырауы, кесілген кескіні және т.б.), консистенциясы, иісі, дәмі жатады.

3. Мектептік тамақтану тағамдарының сапасына, оның ішінде мамандарға, үй-жайларға, аспаптарға, материалдарға және бағалау жүйесіне бағалаулар жүргізгенде қандайда бір бекітілген талаптарға жүгінген дұрыс.

4. Мектептік тамақтану тағамдарын күнделікті бағалауды медициналық бикелер жүргізеді, олар қандайда бір тәжірибелері бар, органолептикалық анализ жасау әдістемесін және сапаны бағалау жүйесін білетін жан болуы керек, сонымен қатар медициналық көрсетімдеріне қарай шектеулер (созылмалы аурулар және аллергия) барлығынан да хабардар болғаны жөн. Бракераждық сынаманы жүргізер алдында медициналық бике зерттелетін мектептік тамақтану тағамдарының, оның сапасына қойылатын талаптар да кіретін қолданымдағы іс жүзіндегі техникалық құжаттарымен танысуға міндетті. Апталық бағалауларды (аптаның алғашқы және бесінші күні) бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамына мектеп директоры, медициналық бике, мектептің ата-аналар комитетінің өкілі кіреді.

5. Бағалау жүргізілетін үй-жайда жақсы желдету жүрулері керек, бірақ өңменіңнен өтетін азынаған жел емес. Сонымен қатар бөлме жақсы жарықтандырылған болуы тиіс, күндізгі күн сәулесінің тікелей емес, жарықтың шашырап түскені дұрыс. Жұмыс орындарының жарықтануы біртегіс болғаны және 500 лк-тен кем болмағаны жөн. Жасанды жарық тағамның табиғи түсін өзгертпеуге тиіс, бұл әсіресе түстің түрлі бояулар өзгерісін анықтауға маңызды. Жарықты біркелкі, шашыраңқы етіп түсіру үшін үй-жайдың қабырғалары ашық түсті бояулармен боялғаны дұрыс.

6. Бағалаулар жүргізу үшін келесі көмекші құрылғыларды, құралсаймандарды, аспаптарды және материалдарды пайдалану керек: аспаздық инені, сұйық тағамдардан сынама алу үшін таттанбайтын болаттан немесе өзге металлдық қосындылардан жасалған қасықты; тығыз консистенциялық тағамдардан сынама алу үшін таттанбайтын болаттан немесе өзге металлдық қосындылардан жасалған пышақ, шанышқыны; аспаптарды шайып отыру үшін қайнаған ыстық сулы шәйнекті; сынаманы алуға тарелка немесе өзге ыдысты; қайнап тұрған ыдыстан сынама алу үшін ожауды немесе кәкпірді; дәмдік сезімталдықты қалпына келтіру үшін минералды су, суық қара байха шәйі); қағаз сүлгілер; жазу үшін блокнот және қарындаш.

7. Органолептикалық көрсеткіштері бойынша дайын тамақтың сапасын бағалау әрбір партия үшін әзірленіп бола салысымен таратар алдында жүргізіледі.

8. Бағалау алдында назарға көзге көрінетін көрсеткіштер алынып анықталады (сыртқы түрі, формасы, түсі, түссіздік мөлдірлігі, жарқырауы және т.т.), содан кейін иіскеу мен сипалап ұстау арқылы бағаланатын көрсеткіштер, ең соңында тек қана дәмін тату арқылы бағаланатын көрсеткіштер (тұздықтылығы, майдаланып шашылуы, шашпалылығы, ұсақталынуы, дәмділігі, және мына сияқты арнайы көрсеткіштер, еттік, балықтық, көкөністік және ашытылған тағамдардың тұздылығы, майлардың қаңсуы және т.т.) анықталынады.

9. Алдымен аздап қана сезілетін нәзік дәмді және иісті (мысалы, жармалық көжелер) тағам түрлерінің дәмін татады. Бағалаулар жүргізу үшін тәтті тағамнан кейін қышқылды және тәтті немесе қышқыл тағамның алдында ащы тамақты бағалатуға болмайды. Тәтті

тағамдарды ең соңында бағалайды. Сынаманы жақсылап шайнап ауыз қуысының барлығына жаймалау және ауызда 5-10 сек. ұстап тұру керек, сонда тамақтың ерігіш бөлігі сілекейге өтеді және пайда болған ерітінді дәмдік рецепторларға әсер етеді. Ауызға тамақты толтырып салуға (не бары 5 г.) болмайды. Ащылықты анықтау үшін тамақты ақырындап шайнаған жөн және де ол ауызда тәтті немесе тұзды дәмдерді анықтағаннан артық уақыт ұсталынуы керек.

10. Бір қарағаннан-ақ сыртқы түрінен және иісінен бүлінгені айқын білінетін тағамдарды бағалау жүргізгенде, сынаманың дәмін татпауға болады.

11. Дәмдік рецепторлар түрлі дәмдік сезімдерге бейімделетіндіктен, анализ арасында үзіліс жасаған дұрыс: ауызды қайнаған сумен шаю немесе аздап кепкен ақ нанды шайнамалау.

12. Түрлі тағамдар мен кулинарлық өнімдерді бағалау процессінде жалпы ережелерді ұстанған жөн. Бағалауды - бұл тағамдарды қандай температура тәртібінде тарқататын болса, сол температурада жүргізу қажет. Таратылып жатқан тағамдарды бағалауды олардың порциялануларының, безендірілуінің және берілуінің дұрыстығын тексеруден бастайды: ыдыстың сәйкестігі, гарнирдің салынуы, безендірілуі және т.т.

Мектептік тамақтану тағамдарын бағалауды жүргізу ерекшеліктері

13. Тұздықталынған көжелерді бағалаулар жүргізу үшін (щилер, борщтар, рассольниктер, солянкалар және т.т.) ыдыстағы (кастрюлядағы) тамақты ақырындап, бірақ өте мұқият араластырады, содан кейін тарелкаға құйып алады. Алдымен қасықпен сұйығын бөліп алып дәмін татады. Дәмін татуды қаймақ қоспай жүргізеді, өйткені ол кемістіктерін көлегейлеуі ықтимал. Сосын оның қою бөлігінің құрамын рецептурамен (мысалы, пияздың, ақ желектің барлығын және т.т..) салыстырады. Әрбір құрамдас бөлігін жеке-жеке тексереді, сұйық бөлігінің қою бөлігіне қатынасын, тағам консистенциясын, кесілу түрін, дәмін атап өтеді. Ең соңында, егер рецептураға кіргізілген болса, қаймақ қосып тағамды жалпылама тағы бағалайды.

14. Түссіз мөлдір көжелердің негізгі сапалық көрсеткіштеріне түссіз тазалығы, экстрактивтік заттардың арқасында пайда болатын қоюланған (еттік және балықтық сорпалар үшін) дәмі және иісі жатады. Таза түссіз көжелерді органолептикалық анализ жасау кезінде, ең алдымен сорпаның сыртқы көрінісіне, оның түсіне, қалқыған заттардың бетінде болмауына, майлардың шоғылануларына назар аударады. Барлық көжелерге дайындалған гарнирлердің дәмін жеке татады, ал берілер алдында үстіне сорпа құйылатын тағамдарды, оларды араластыру тағамның түрін-сипатын бұзбайтындығына қосымша назар аударады: түсінің ботаналанып кетпеуіне, олардан майлар қалқып бетіне шықпауына және т.т.

15. Езбе-көжелердің сапасын тексерерде ыдыстағы (кастрюляны) тағамды өте мұқият ожаумен араластырады және көже сынамасын құйып алады. Сосын, оны сыздықтатып құю арқылы консистенциясын, қоюлығын, жабысқақтығын, біркелкілігін, қою кесектердің жоқтығын, түсін тексереді. Ақырында иісін анықтайды және көженің дәмін татады. Рецептура бойынша езбе-көжелермен бірге берілетін езбеленбейтін гарнирлердің өз алдына жеке дәмін татады.

16. Суық көжелерді бағалаулар кезінде олардың сыртқы сипатын бағалайды, сонымен қатар сұйық және қою бөліктерінің дәмдерін жеке-жеке татады. Қою бөлігін жекеше саралайды және құрамын анықтайды, мұқият тазалаудан өткендігін, кесу пішінін, көкөністердің, еттік тағамдардың, балықтық тағамдардың консистенциясын тексереді. Содан соң көженің дәмін қаймақсыз және қаймақпен татады. Егер, өндірісте көжеге қосылған жартылай дайын тағамнан қалғандары болса (мысалы, окрошкаға кесілген өнімдер, сабақтары және т.т.), онда олардың да сапасын тексереді.

17. Тұздықтық тағамдарды бағалау барысында оларды сыздықтатып құю арқылы консистенциясын тексереді және дәмін татады. Содан кейін олардың түсін, иісін және толықтырғыштардың консистенциясын, олардың кесілу түрін, құрамын (пияз, қияр, тамыржемістер және т.т.) және дәмін анықтайды.

18. Екінші, суық, және тәтті тағамдарды бағалау: тығыз консистенциялы тағамдарды (екінші, суық, тәтті) сыртқы кейпін бағалағаннан кейін жалпы бір тарелкада кесектерге кесіп бөледі, оларды бағалаушылар өз тарелкаларына бөліп салып алады.
19. Көкөністерден қайнатылып және қуырылып әзірленген тағамдарды бағалау. Көкөністерден қайнатылып және қуырылып әзірленген тағамдарды бағалау барысында ең алдымен шикізатты технологиялық өндеудің дұрыстығын бағалайды, содан соң, бекітілген тәртіп бойынша тағамның консистенциясын, иісін, дәмін және тағамның рецептураға сәйкестігін тексереді.
20. Бұқтырылған және пісірілген көкөністік тағамдарды бағалау кезінде көкөністерді өз алдына және тұздықтардың жекеше дәмін татады, содан кейін тағамды жалпы тексеріп дәмін татады.
21. Жармалардан және макарондардан жасалынған тағамдарды бағалау кезінде, оларды тарелка бетіне жұқалап жайып, бөтен қоспа және жабысып кесектеліп қалған заттардың жоқтығын тексереді. Макарондық өнімдердің консистенциясына назар аударады: езілгендігі және жабысып қалғандығы, сонымен қатар технология ерекшеліктерін, мысалы, итальян асханаларының пасталары.
22. Балықтан жасалған тағамдарды бағалау барысында бөлшектеу дұрыстығын және рецептураны ұстануды тексереді; жартылай дайын тағамдарды әзірлеудің дұрыстығын (кесулер, аунатулар); дайындық дәрежесі; өнімнің иісі және дәмі; нақ осы тағамға гарнирдің және тұздықтың сәйкестігі.
23. Еттік тағамдардың ең алдымен жалпылама сыртқы сипатын және ет өнімінің кескінін жеке бағалайды: кесілген түрін, бетінің жағдаяты, аунатылған сырты. Сосын тағамның консистенциясы және кесілген жерінің түсі бойынша дайындық дәрежесін анықтау үшін аспаздық инемен шұқиды. Әрі қарай тағамның иісін және дәмін тексереді, оның ішінде еттік жартылай дайын тағамның кулинарлық қолданылуының тағам түріне сәйкестігін, гарнир мен тұздық таңдаудың технологиялық қажеттілігін анықтайды.
24. Еттік тұздықталынатын тағамдардың барлық құрамдас бөліктерінің (негізгі тағам, тұздық, гарнир) дәмдерін жеке-жеке татады, содан соң барлығын қосып дәмін татып тексереді.
25. Суық тағамдарды бағалау барысында органолептикалық анализдің жалпы сұлбесін қолдануға болады, тек осы тағамдардың ерекшеліктерін есепке ала отырған жөн. Тағамның сыртқы сипатына назарды ерекше аударған дұрыс: оны ықтияттап салғандығы, тағамдардың бір-біріне үйлесімділігі, негізгі өнімдердің кесілуі; олардың консистенциясына, тағамдардың, тұздықтардың және гарнирлердің үйлесімділігіне және әшекейлердің таңдалынуына.
26. Тәтті ыстық тағамдарды бағалау барысында (суфле, пудингтер, гренкалар, ыстық десерттер және басқалар) алдымен сыртқы сипатын тексереді: жоғарғы қабатының сипаттамасы, қабығының түсі және жағдаяты; кесілген жерінің түр-сипаты (бөлінген): піскендігі, қатқылдықтың жоқтығы. Содан соң түсін, иісін және дәмін бағалайды.
27. Ұннан жасалынған тағамдар мен ұндық кулинарлық өнімдерді бағалаулар кезінде олардың сыртқы кескінін (қамырдың жоғарғы қабатының сипаттамасы, тоқаштардың боялуы мен қабығының жағдаятына және де тағамның формасын) тексереді, фарш пен қамырдың қатынасына, фарш сапасына (оның жұмсақтығы, дайындық дәрежесі, құрамы) назар аударады, содан соң иісін және дәмін анықтайды.
28. Ұннан жасалынған кондитерлік және нан-күлшелік тағамдарды бағалаулар: ұннан жасалынған кондитерлік және нан-күлшелік тағамдарды сипаттағанда, олардың жоғарғы қабаттарының жағдаятына, әйнекейленуіне, қабығының түсі мен жағдайына, қабығының жұмсағынан бөлінуінің жоқтығына, тағамның қалыңдығы мен формасына назар аударады. Содан кейін жұмсағының жағдаятын тексеріп бағалайды: піскендігі, июі қанбағандық белгісінің жоқтығын, тесіктерінің сипатына, көтерілгіштігіне, жаңа пісірілгендігіне, піспеген немесе шала піскен көк қыртыстың жоқтығына.

Бракераждық бағалаулар нәтижелерін бағалаулар жүйесі

29. Қолданылатын анализ нәтижелерін баллдық бағалаулар жүйесінің негізі болып тағам (өнімнің) сапасы және соған сәйкес баллмен берілетін бағаның арасындағы байланысты анықтау табылады.

30. Тағамның және кулинариялық өнімнің әрбір көрсеткіші (сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, дәмі) бес баллдық жүйеде бағаланады: 5 – үздік сапалы; 4 - жақсы; 3 — қанағаттанарлық; 2 - қанағаттанғысыз; 1 - өте нашар (брак).

31. Органолептикалық анализ барысында анализделінетін тағамдар мен өнімдердің нақтылы анықталған көрсеткіштерді технологиялық құжаттардағы (технологиялық карталардағы, технико-технологиялық карталардағы, технологиялық нұсқаулардағы) мәліметтермен салыстырылады.

32. Тағамдардың сапалық көрсеткіштерін анықталынған кемістіктер үшін баллдық бағаны кеміту 32 мен 33 тарауларда келтірілген 1- және 2- кестелер бойынша жүргізуге кеңес беріледі. 1- және 2- кестелердегі түрлі кемістіктер тағамдар мен тағамдық өнімдердің топтық ерекшеліктерін ескере отырып негізгі сапалық көрсеткіштері бойынша топталған.

33. Анализделінетін тағамның сапасының жалпы бағасы орта арифметикалық мәндер ретінде қайырмадан кейінгі бір санға дейінгі дәлдікпен есептелінеді.

1) "5" баллы бекітілген рецептура мен технологиясы қатаң ұстанылып әзірленген тағамдарға қойылады. Органолептикалық көрсеткіштері техникалық және технологиялық құжаттардың талабына сәйкес болуы керек.

2) "4" баллымен рецептура мен технологиясы ұстанылап дайындалған, алайда аздаған немесе оңай жөнге келетін ауытқулары бар тағамдар (өнімдер) бағаланады. Мысалы, мұндай ауытқуларға өзіндік, бірақ аздап қана сезілетін иіс пен дәм, кесіндінің формасының біртегіс болмауы, аздап тұзы кемдеулігі және т.т. жатады.

3) "3" баллымен рецептура мен технологиядан бірталай ауытқулары бар болғанымен, қосымша өңдеусіз пайдалануға келетін тағамдар (тағамдық өнімдер) бағаланады. Мұндай кемістіктерге кейбір компоненттердің арақатынасын бұзушылықтар, тағамның формасын ұстанбау, тағамның үстінің кеуіп қалуы, көкөністерді дұрыс турамау, дәмдеуіштердің иісінің әлсіз немесе қатты шығуы, салаттарда сұйықтықтардың болуы, еттің консистенциясының қаттылығы және т.т. жатады. Егер тағамдардың (тағамдық өнімдер) дәмі мен иісінің әр қайсысы 3 баллымен бағаланса, онда басқа көрсеткіштердің мәндеріне тәуелсіз тағамдар (тағамдық өнімдер) 3 баллынан жоғары бағаланбайды.

4) "2" баллымен кемістіктері аса көп тағамдар (тағамдық өнімдер) бағаланады: тән емес иіс пен дәм байқалса, тағамның тұзы ащы болса, жақсы піспеген және жеткіліксіз қуырылған болса, күйіп кеткендер, формасын немесе өзіндік консистенциясын жоғалтып алғандар. Бұндай тағамдар (тағамдық өнімдер) бракталынғандығы туралы акт жасалып, брак қатарына жатқызылады. Тағамды бүлдірген тұлғалар іс жүзіндегі заңдылықтарға сәйкес жауапкершілікке тартылады.

5) Тағамдарды (тағамдық өнімдер) органолептикалық көрсеткіштердің сапасының тым болмағанда біреуіне 2 немесе 1 балл қойылса, бракқа жіберіледі және таратуға шек қойылады.

34. Тағамдардың (тағамдық өнімдер) сапа көрсеткіштеріндегі анықталынған кемістіктер үшін баллдық бағаны кеміту (1-кесте)