7-тарау. Объектілердегі тамақтандыру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

      98. Объектілерде ас блогы көзделеді.

      99. Объектілердің ас блогында тұруға, балаларды тамақтандыруды ұйымдастырумен байланысы жоқ жұмыстар мен көрсетілетін қызметтерді орындауға жол берілмейді.

      100. Объектілердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлікте қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.

      101. Объектілердің ас блогында технологиялық процестердің бірізділігі көзделеді, шикі және дайын өнімнің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы ағынына жол берілмейді.

      102. Объектілерде объекті басшысы бекіткен перспективтік маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады.

      Мәзір жасау кезінде өңірде шығарылатын отандық өнімдер ассортименті ескеріледі. Балаларды тамақтандыру рационында витаминді-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

      103. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективтік ас мәзіріне сәйкес келеді. Ерекше жағдайларда осы Санитариялық қағидаларға [6-қосымшаға](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469#z180) сәйкес тамақ өнімін алмастыруға жол беріледі.

      Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазытқыш жабдықтарында және (немесе) тоңазытқыш камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

      104. Күн сайын тамақтанатын балалардың саны, жасына байланысты раммен дайын тағам порциясының массасы, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдер шығысы ("брутто" салмағында) көрсетіле отырып әрбір тамақтануға тағамдар тізбесі көрсетілетін тарату-ас мәзірі парағы жасалады және ілінеді.

      105. Тамақ дайындау тағамға кіретін өнімдердің тізбесі, олардың граммен массасы ("брутто"), дайын тағамның "нетто" салмағы (тағамның шығысы), химиялық құрамы (граммен), құнарлылығы, тағамды дайындау технологиясы туралы мәліметтер көрсетілген технологиялық карталарға сәйкес тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

      106. Ас мәзірінде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

      107. Тағамдар порцияларының массасы осы Санитариялық қағидаларға [7-қосымшаға](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469#z182) сәйкес көзделеді.

      108. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірім шік, сүзбе, құстың еті күнтізбелік жеті күнде бір рет қосылады.

      109. Таңғы ас ыстық тағамнан (бірінші немесе екінші) және ыстық сусыннан, жұмыртқа, сары май немесе ірімшік қосылған бутербродтан тұрады. Екінші таңғы асқа шырындар, жемістер көзделеді.

      Түскі ас салат, бірінші, екінші (негізгі ыстық тағам еттен, балық немесе құстан) және үшінші (компот, шай, шырындар және кисель) тағамнан тұрады. Пісірілген және жас көкөністерден күрделі емес салаттар дайындалады.

      Бесін асының мәзіріне Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің 8-бабына сәйкес рұқсат етілген, тоқаш немесе кремсіз кондитерлік өнімдермен бірге балалар тағамына рұқсат етілген сусынды қосылады.

      Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан; негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе құс), сусыннан (шай, шырын, компот және кисель) тұрады. Екінші кешкі ас ретінде қосымша жемістерді немесе қышқыл сүт өнімдерін және кремсіз тоқаш немесе кондитерлік бұйымдарды қосады.

      110. Тамақтандыру арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспайды.

      111. Тамақтану нормалары "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздаы № 320 [қаулысында](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1200000320%22%20%5Cl%20%22z1) көзделген.

      112. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдауды осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаның](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469#z184) 1-нысанына сәйкес тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына деректерді енгізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырады.

      Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектілердің ас блогында сақталады.

      Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

      113. Гиповитаминоздың алдын алу және ерекше емес иммунитетті арттыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) жасанды "С" витаминімен витаминдеуді жүргізеді. Тәуліктік тұтыну нормасы 2 жасқа дейінгі балалар үшін – 30 мг, 2 жастан асқан балалар үшін – 50 мг құрайды.

      114. Компоттарды витаминдеу оларды өткізу алдында +15 0С-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін жүргізіледі, кисельге "С" витаминінің ерітіндісін оны +30 +35 0С температураға дейін салқындатқан кезде, кейіннен араластырып және өткізу температурасына дейін салқындата отырып қосады. "С" витаминімен витаминдеу осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаның](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469#z184) 2-нысанына сәйкес "С-витаминдеу" журналына деректерді енгізе отырып, тәуліктік орташа қажеттіліктің 35 %-ы есебінен жүргізіледі.

      Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

      115. Объектілерде:

      1) мыналарды:

      ұйыған сүт, сүзбе мен айранды;

      туралған ет қосылған құймақтарды;

      флотша макаронды;

      зельцтерді, форшмактарды, сілікпелерді, паштеттерді;

      кремі бар кондитерлік бұйымдарды;

      тұтыну қаптамасындағы кондитерлік бұйымдар мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье, халва, мармелад, пастила);

      морстар, квастарды;

      фритюрде қуырылған бұйымдарды;

      шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;

      күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

      окрошканы;

      саңырауқұлақты;

      өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде) тамақ өнімдерін;

      тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

      газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті ішімдіксіз сусындарды, ішімдіксіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қапталған минералды және ауыз судан басқа);

      фаст-фудтарды: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нандарды;

      ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

      2) мыналарды:

      пастерленбеген сүтті, термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты;

      суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

      ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;

      тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың қосымша ет өнімдерін;

      механикалық түрде еті сылынып алынған өнімді мал етін және құс етін;

      құрамында коллагені бар құс етін;

      сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

      генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) генетикалық түрлендіру көздері бар шиізаттарды;

      йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты ұнды пайдалануға жол берілмейді.

      116. Жаппай сауықтыру емшаралары ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

      117. Объектілердің ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адамы күн сайын осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаның](https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469#z184) 3-нысанына сәйкес тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

      Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына медицина, әкімшілік, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, обьекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

      118. Объектілердің ас блогында күн сайын аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +20С-тан +60С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалған таңғы ас, түскі ас, бесін немесе кешкі ас тағамымен ауыстырылғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақталады.