

"Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН**:

Ескерту. Кіріспе жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.06.2024 № 38 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

2. Мыналардың:

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

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

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

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

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

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

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

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

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі

А. Ғиният

"КЕЛІСІЛДІ"
Қазақстан Республикасының
Еңбек және халықты әлеуметтік
қорғау министрілігі

"КЕЛІСІЛДІ"
Қазақстан Республикасы
Индустрия және инфрақұрылымдық
даму министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ"
Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2022 жылғы 17 ақпандағы
№ ҚР ДСМ-16 бұйрығымен
бекітілген

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

Ескерту. Қағида жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 58 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық қағидалар:

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

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

3) қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын және жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдар үшін

қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға;

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

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға;

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

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

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

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

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

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

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

5) асхана аспаптары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылымдағы) құралдарға бөлінетін, көп рет және бір рет пайдаланылатын (көп рет пайдаланылатын және бір рет пайдаланылатын), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасауға арналған құралдар немесе құралдар жиынтығы;

6) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейлерді ультракүлгін сәуленің әсерімен (мысалы бактерицидтік шам, бактерицидтік

рецеркулятор, бактерицидтік сәулелегіш-рецеркулятор) микроорганизмдердің (оның ішінде вирустар, бактериялар, зандер, грибоктар, ашытқылар, споралар) өмір сүру қабілетін жоюды қамтамасыз ететін бактерицидтік (микробқа қарсы) әсер ететін тікелей ультракүлгін сәулелермен (ультракүлгін сәулелену) зарарсыздандыруға арналған ашық және жабық типтегі құрылғы;

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

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

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

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

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

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

13) жабдық – машинаның негізгі және (немесе) қосымша функцияларын орындауы үшін, сондай-ақ бірнеше машинаны бірыңғай жүйеге (технологиялық,

тоңазытқыш, сауда жабдығы) біріктіру үшін қажетті, өз бетімен пайдаланылатын немесе машинаға орналастырылатын техникалық құрылғы;

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

15) жуу ванналары – қосалқы секциялық жабдық: қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне, тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне арналған, тамақ өнімдерін өңдеу (жібіту) және қолмен жуу, ыдыс жуу үшін, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде пайдаланылатын секциялық санитариялық аспаптар (бір, екі, үш секциялы және одан да көп секциялы жуу ванналары, жуғыш), толық батырылуын қамтамасыз етуге арналған, ірі габаритті ыдысқа (қазандық жуу), мүкәммалға, жабдыққа, қаптамаларға (ыдыстар) арналған жеткілікті мөлшердегі жуу сыйымдылығы;

16) жұмсақ балмұздақ – фризере дайындалған және тез мұздататын камерада шынығу процесінен өтпеген сүт өнімі;

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

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

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

18) 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

28) 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;

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

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

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

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 рет немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қолғап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын); ыдыс, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін - су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

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

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

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

36) стационарлық емес тамақтану объектісі - инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылуының (технологиялық біріктірілуінің) болуына немесе болмауына қарамастан жермен берік байланысы жоқ уақытша құрылыс немесе уақытша конструкция, оның ішінде қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортиментін дайындауға және өткізуге арналған үй-жай жиынына сәйкес

шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс жасайтын автоматтандырылған құрылғы немесе көлік құралы;

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

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

39) тамақ өнімдерінің ассортименті – қандай да бір белгісі немесе белгілердің жиынтығы бойынша біріктірілген тағам өнімдерінің жиыны; 40) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (қоршаған ауаның температурасы, ылғалдылығы, жарық режимі) және тамақ өнімдеріне тән органолептикалық, физикалық-химиялық қасиеттерінің және қауіпсіздік көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті пайдалану тәртібі (зиянкестердің, жәндіктердің, кеміргіштердің зақымдауынан сақтану шаралары; қаптама бүтіндігін сақтау шаралары);

41) 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;

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

43) 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;

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) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

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

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) ұйымдастырылған ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз төрт 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 (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 қабылдауға (асхана ыдыстары), шай ішуге (шай ыдыстары) арналған арнайы бұйымдар, заттар, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарын дайындауға арналған бұйымдар (асүй, камбуз ыдыстары (теңіз ғимараттарында), тағам өнімдерін сақтауға арналған қаптама (ыдыстар, сыйымдылықтар));

53) фуд-корт – қоғамдық ғимараттар мен құрылыстардағы (сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтарындағы және өзге де сауда объектілеріндегі), қонақ үйлердегі, вокзалдардағы, әуежайлардағы, білім беру объектілеріндегі, спорт кешендеріндегі, өзге де ғимараттар мен құрылыстардағы) сауда желілеріне кіретін және кірмейтін

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

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

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

5. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейіндеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының Заңының 20-бабының [23-16\) тармақшасына](#) сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарына сай айқындалады,

Кодекстің 46-бабына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, техникалық регламенттерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Құрылысына жер учаскесін таңдау кезінде:

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

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) күйдіргі ауруы бойынша стационарлық-қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары болып табылатын;

4) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағындағы;

5) көмір және басқа да шахталардың және разрездер жыныстары үйінділерінің қауіпті аймақтарындағы жер учаскелерінде тамақтану объектілерін орналастыруға жол берілмейді.

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

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

8. "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-2 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26447 болып тіркелген) сәйкес тамақтануды ұйымдастыруға зиянды әсер ету және адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына зиянды әсер ету болмаған кезде:

1) өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағындағы тамақтану объектілерін;

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

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

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

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

10. Тамақтану объектілерінде:

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

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

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

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

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

Фуд-корттарды, фуд-корттардың келушілері мен персоналына арналған санитариялық тораптарды орналастыру және жобалау қоғамдық объектілерге, қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне қойылатын сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жеке гигиенаны сақтау үшін жағдай жасай отырып жүзеге асырылады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ескерту. 16-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.06.2024 № 38 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

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

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

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

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