

# Ұшақтағы жолаушылардың борттық тамақтанумен жабдықталу ерекшеліктері

Орындаған: Нәдірбаева Ж.Ж.  
Қабылдаған: Чуенбекова А.Б.

# Борттық тамақтандыруды жасап шығаратын ұйымдардың орналасуына қойылатын талаптар

- Ұйым әуежайдың аумағында орналастырылады
- Технологиялық, өндірістік құрал-жабдықтар, ыдыстар, алынып-салынатын буфетті-асханалық құрал-жабдықтар, қаптайтын, көмекші материалдар, олардан жасалатын бұйымдар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен өнімдердің тізіліміне сәйкес материалдардан жасалуы және сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болуы тиіс. Бөлуге арналған тақтайшаның беті тегіс, жарықшағы болмай және ағаштың қатты түріне жасалуы тиіс
- Бір рет пайдаланылатын, қолданылып қойған ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді
- Шикізаттар мен дайын тағам өнімдері жеке мұздатқыштар мен мұздатқыш қоймаларда сақталуы тиіс. Сақтау температурасы қосу 5 о С, көкөністер мен көктер үшін қосу 8 о С-ден аспауы тиіс. Терең мұздату камералары алу 18 о С-ден аспайтын температурада жұмыс істеуі тиіс
- Алынбалы-салынбалы буфет жабдықтары: арбалар, контейнерлер, қайнатқыштар тығыз жабылып, тағамды тасымалдау мен сақтағанда ластанудан сақтау үшін жабқыштары жөнделген болуы тиіс



Ұшақтағы ас мәзірі 2 негізгі факторға байланысты: ең бірінші қай класспен ұшасыз, ал содан соң ұшу ұзақтығына байланысты. Ұшу ұзақтығы 3 сағатқа дейін болса суық сусындар мен шырындар ұсынылады. Ұшу уақыты 3 сағаттан көп болса ыстық тағамдар ұсынылады. Ал егер ұшу уақыты 7 сағатты құраса екі реттік ыстық тағамдар ұсынылады

# Ұшақ ішіндегі тағамдардың ассортименті

- Барлық тағам өнімдері, шикі заттардың сапасын және өнімдердің қауіпсіздігін қуәлайтын (сапасының қуәлігі, мал азық шикізатына - мал-дәрігерлік қуәлік, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды) Барлық тағам өнімдері, шикі заттардың сапасын және өнімдердің қауіпсіздігін қуәлайтын (сапасының қуәлігі, мал азық шикізатына - мал-дәрігерлік қуәлік, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, сапа сертификаты, сәйкестендіру сертификаты) сәйкес құжаттары болуы тиіс. Барлық тағам өнімдерінің қорабында қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес белгі болуы керек
- Тағам өнімдері бұзылмаған қораптарда қабылданып, осы өнімді тасымалдауға белгіленген сақтау температурасы болуы керек
- Өнімдер сақтауға қойылардың алдында арнайы бөлінген үй-жайларда қаптамаларынан босатылады, олардың сапасы, сырт пішіні тексеріледі, өнімнің (шикізаттың) ішіндегі температура өлшенеді, сақталу үшін ыдысқа салынады және олардың қабылдану мерзіміне қарай өнімдердің дұрыс қозғалуын қамтамасыз етуге әрбір қаптағыш бірлікті белгілеу жүргізіледі



- Ыстық тағамдарды таратып салу цехы. Асты  $16^{\circ}\text{C}$  жоғары емес температуралы бөлмедегі үстіңгі беті салқындатылып тұратын үстелде бір кісілік тағамдарға бөліп салады.



- Таратып салу кезінде әр касалетканың (ыстық тағамдарды салуға арналған алюминий контейнер) уақыты мен салмағы бақыланды.



Борттағы мәзір әр үш ай сайын жаңартылып отырады, жылдың маусымына байланысты гарнир, салат және сэндвичтің салмасы өзгеріп тұрады. Әрбір маусымдық мәзір әр он күн сайын өзгеріп тұратын тағамдарды 3 рет ауыстыру кезеңінен тұрады.



Әрбір әуе компанияларының өздерінің фирмалық касалеткалары бар. Бір касалеткаға 120 г ет, 60 г гарнир, 30 г брокколи және 30 г көкініс араласпасы салынады. Бір тамақтану контейнерінің салмағы 240 г болуы керек. Үстелді жабдықтаудан кейін касалеткалар тамақ ішетін арбашаларды жабдықтағанға дейін тұратын тоңазытылған камераға орналастырады.



## Ұшақ ішіндегі тағамдарды тасымалдау, оны әуе кемесінің ішінде сақтау мен тарату

- Әуе кемесінің ұшуына 3 сағат қалғанда тамақтану табақшасы арбашаларға салынып, ұшақ бортына алып баруға дейін есіктері ашылған күйінде сақталынып, тоңазытылған бөлмеге орналастырылады.
- Әрбір тамақтануды тасыған кезде авиация қауіпсіздігі қызметінің қызметкері арбашаларды тексеріп, оларда басқа заттардың болмауын қарайды.
- Содан кейін барлық арбашалар пломбаланып, оларға тағам туралы толық ақпараты бар жазба белгілері жабыстырылады: цехтың атауы, рейс, күні, ұшу уақыты және жарамдылық мерзімі. Жазба белгілері ұшу аяқталғанға дейін сақталады.
- Жасақталған борттық тамақтануды салқындатылған арнайы көлікте әуе кемесінің бортына жеткізіп тұрады. Егер тамақтар ұшаққа жүктелу үшін бортцехының бөлмесінен алып кетсе, барлық тағамдар пайдаға жаратылуға жіберіп, компания жаңа борттық тамақтарға қайтадан кейтерингтік орталыққа тапсырыс береді. Егер кідірту туралы хабарлап, тамақтар бортцехтың сақтау бөлмесінен әлі тасымалданбаған болса, онда ол тоңазытылған бөлмеде әлі де үш сағат бойы сақтауда тұрады.
- Жолсерік пломбаланғандығын және пломбаның дұрыс орнатылғанын, азық-түліктің сақтау мерзімі мен жазба белгілері дұрыс толтырылғандығын тексеріп алады. Касалеткаларды арнайы электрпешті шкафтарда қыздырады.



Көкіністер тек қажетті сертификаттары бар тұрақты жеткізіп берушілерден алынуы тиіс.



Көкіністердің құрамын міндетті түрде пестицидтер бар-жоқтығына тексеріп, басқа да жат нәрселердің бар-жоқтығына сканерленеді

## Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаумен, тасымалдаумен, сақтаумен және таратумен шұғылданатын персоналдардың жеке басының тазалығына қойылатын талаптар

- Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаумен, тасымалдаумен, сақтаумен және таратумен шұғылданатын барлық қызметкерлер халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті Ұшақ ішіндегі тағамдарды дайындаумен, тасымалдаумен, сақтаумен және таратумен шұғылданатын барлық қызметкерлер халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органмен белгіленген тәртіпте алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтулері, алдын ала егілуді алулары тиіс. Әрбір қызметкерде белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапша болуы тиіс. Кезектен тыс медициналық тексерістен қызметкерлер басқа елдерге шығарда, сол елдің талаптарына сай, індетті көрсеткіштерге байланысты мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының шешімімен өтулері тиіс.
- Әрбір қызметкер жұқпалы аурулардың белгілері пайда болса міндетті түрде ол туралы өзінің тікелей басшысына хабарлап, емделу үшін медициналық мекемелерге қаралуы тиіс. Жұқпалы аурулардың белгілері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді. Терісінде іріңді зақымданулары бар адамдарды анықтау мақсатымен медицина қызметкері күнделікті персоналдың қолын тексереді де арнайы журналға жазып отырады.
- Өнімдерге ауру жұқтырмау үшін қолдың күйген жерлері, тіпті кішкентай кескен жерлері бар тұлғалар жұмысқа жіберілмеуі тиіс.
- Әкімшілік қызметкерлерді санитарлық киімнің 3 данасымен қамтамасыз етуі тиіс, санитарлық киім ауысымына бір рет ауыстырылуы тиіс. Лас санитарлық киімдер кір жуатын орында жуылуы тиіс.
- Өндірістік цехте жүргенде шаш қалпақтың, орамалдың, бас киімнің астына жиналып тұруы тиіс.

Сапарыңыз сәтті болсын!!!



# Қолданылған әдебиеттер:

---

- Королев А.А. Тамақтану гигиенасы. М. Медицина, 2006. 528 с.
- Дұрыс тамақтану. Ред. В.А. Конышев; М.: Олма –Пресс, 2001.
- [http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V030002452\\_](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V030002452_)