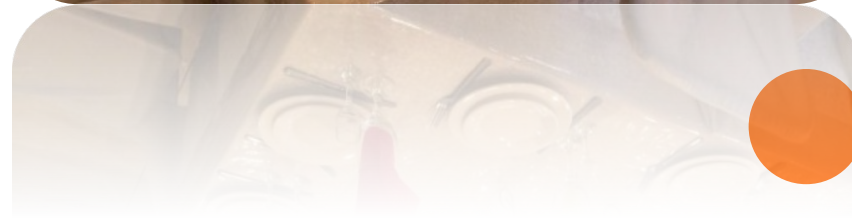




ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНДАҒЫ САНИТАРЛЫҚ ТАЛАПТАР.

Орындаған: Есім М.С.

"Қоғамдық тамақтандыру
кісіпорындарына қойылатын
санитарлық-
эпидемиологиялық
талаптар" санитарлық
ережелері және нормалары
тамақ өнімдерін
дайындаумен және саудаға
асырумен айналысатын жеке
тұлғаларға және меншік
нысанынан тәуелсіз заңды
тұлғаларға арналады.





Осы санитарлық ережелердің талаптарының сақталуына меншік нысанынан тәуелсіз тамақ өнімдерін дайындаумен және (дайын тағамдарды) саудаға асырумен айналысатын жеке тұлғаларға және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғалардың басшыларына жүктеледі.



БАСТЫ ТАЛАП

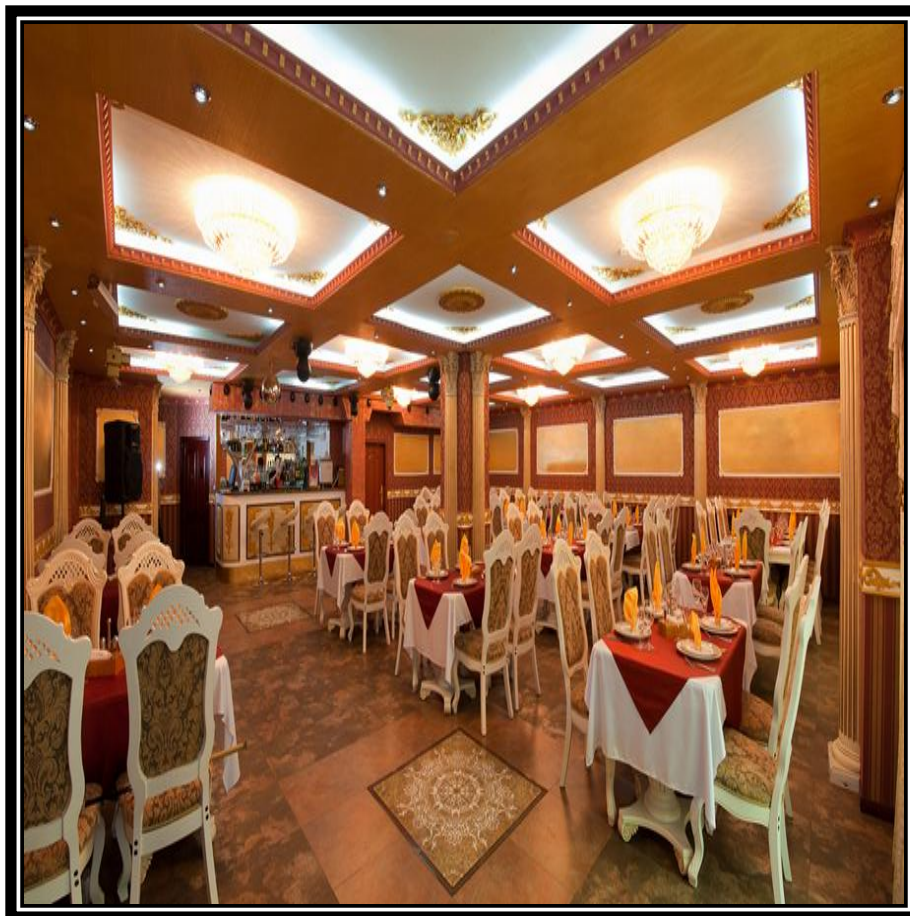
Кәсіпорын оңаша тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда, тұрғын үйлер мен қоғамдық ғимараттарға жапсарлас салынған үй-жайларда, алаңы 700 шаршы метрден артық болмайтын ғимараттардың бірінші қабаттары мен төменгі қабаттарында, сол сияқты өнеркәсіптік және басқа да объектілердің аумағында орналаса алады. Бұл жағдайда қоғамдық тамақтандыру нысандарымен қатар немесе олардың үстінде орналасқан адамдардың тұрмысы, дем алу, емделу, еңбек етудегі санитарлық-гигиеналық жағдайлары нашарламауы керек.



- Тұрғын үйлерде орналасқан нысандарда тұрғындарда бөлінген оқшауланған кіретін есігі мен эвакуациялық шығатын есіктері болуы керек. Азық-түлікті шикі заттар мен тағам өнімдерін тұрғын үйлердің ауласы жағынан қабылдауға рұқсат етілмейді. Өнімдерді тиеу тұрғын үйлердің терезелері жоқ жер асты туннелдерінің магистраль жағынан, арнайы жүк тиейтін үй жайлары арқылы жүзеге асырылуға тиіс.



Жұмыс орындарындағы өндірістік жабдықтардан бөлінетін жылу әсерінің қарқындылығы адам денесіне жылу әсер ететін 25-50% болғанда, оның шаршы метрге беретін жылуы 70 Вт аспауы тиіс.





Әр технологиялық операциялардан кейін турайтын мүліктерді механикалық жолмен тазалайды, ыстық суға жуғыш заттарды қосып жуады, ыстық ағынды сумен шаяды. Керек-жарақ мүліктерін арнайы бөлінген орындарда сақтайды.

Ет шабуға арналған діңгекті айқастырмаға немесе арнайы тұғырыққа орналастырады, күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін үсті пышақпен тазаланып, оған тұз себіледі. Діңгектің үстін уақтылы аралап және сүргілеп отыруы тиіс.



Піскен тамақты дайындау және сақтау үшін таттанбайтын болаттан жасалған ыдыстар қолданылуы тиіс. Алюминийден жасалған ыдыстарды тек тамақ дайындағанда және тамақты аз уақытқа (бір сағаттан аспауы тиіс) сақтау үшін қолданады. Жарықшағы бар, шеті ұрылған, қалпы бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды қолдануға болмайды.



КӘСПОРЫНҒА МЫНАЛАРДЫ ҚАБЫЛДАУҒА БОЛМАЙДЫ

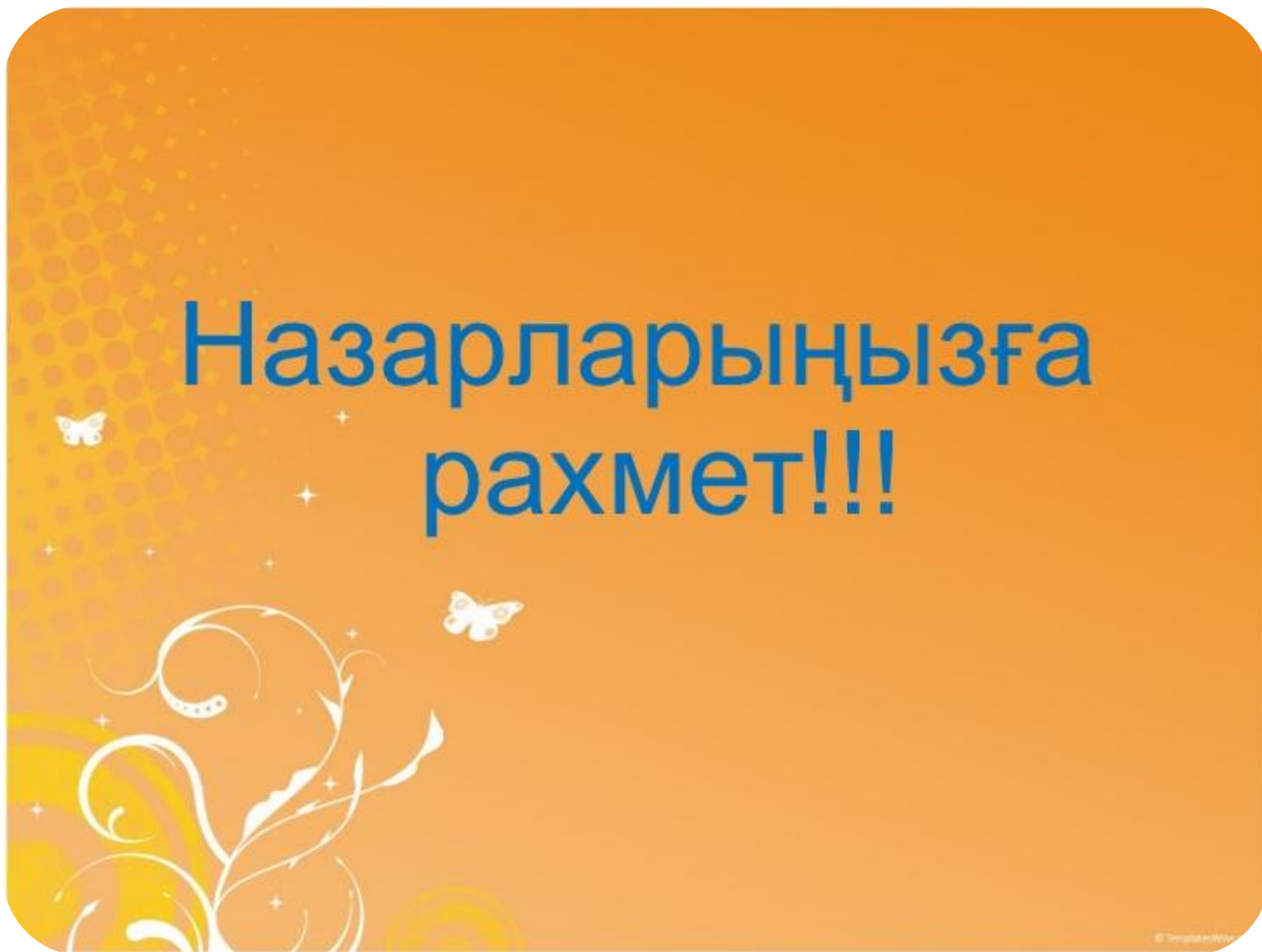
сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ шикі заттар және тағам өнімдерін;
таңбасы және ветеринарлық куәлігі жоқ барлық ауыл шаруашылық жануарларының еттері мен өкпе-бауыр, ішек-қарындарын;
ветеринарлық куәлігі жоқ балықтарды, шаяндарды, ауылшаруашылық құстарын, ішек-қарыны тазаланбаған құстарды



Тұрғын үйлерде орналасқан нысандарда тұрғындарда бөлінген оқшауланған кіретін есігі мен эвакуациялық шығатын есіктері болуы керек. Азық-түлік шикі заттар мен тағам өнімдерін тұрғын үйлердің ауласы жағынан қабылдауға зұқсат етілмейді. Өнімдерді тиеу тұрғын үйлердің терезелері жоқ жер асты туннелдерінің магистраль жағынан, арнайы жүк тиейтін уй-жайлары арқылы жүзеге асырылуға тиіс.



Назарларыңызға
рахмет!!!



© Template editor

© 2010-2011

