**Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды пайдалануға жол берілмейді.**

**1)** қатық, сүзбе, айранды;

      туралған ет қосылған құймақтарды;

      флотша макаронды;

      зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;

      кремі бар кондитерлік өнімдерді;

      тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);

      морстар, квастарды;

      фритюрде қуырылған өнімдерді;

      шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

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

      окрошканы;

      саңырауқұлақтарды;

      өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

      тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

      газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

      фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;

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

**2**) мыналарды:

      пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген 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 субөнімдерін;

      механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;

      құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

      сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

      генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шиізаттарды;

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

**Үш секциялы ванналарда асхана ыдыстарын қолмен жуу кезінде мынадай тәртіп сақталады:**

1)тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;

2)ваннаның бірінші секциясында + 450С төмен

температурада жуу құралдары қосылған суда жуу;

  3)ваннаның екінші секциясында + 450С төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде аз жуу құралдары қосылған суда жуу;

4) ваннаның үшінші секциясында ыдысты +650С төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;   
  5) торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

|  |
| --- |
| **Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберекті пайдаланғаннан кейін тазартады, жуу құралдарын қоса отырып, +450С төмен емес температурада ыстық суға батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сақтайды** |

|  |
| --- |
| **Жұмыртқалар өңдеуді таңбаланған ыдыста жүргізеді. Жұмыртқаларды өңдеу олар ерітіндіге толық батырылған жағдайда, мынадай тәртіппен жүргізіледі:       1) өңдеу - кальцийленген соданың**  **2%-дық жылы ерітіндісінде** |