

**საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის
მინისტრის ბრძანება №281/ნ**

2003 წლის 12 ნოემბერი

ქ. თბილისი

**საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის
სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ**

ადამიანის ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო გარემოს უზრუნველყოფის, მოსახლეობის უსაფრთხო კვების ხელშეწყობისა და კვებითი მომხამვების თავიდან აცილების მიზნით, „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის შესაბამისად, **ვბრძანებ:**

1. დამტკიცდეს თანდართული დოკუმენტი „საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესები“.

2. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. გამყრელიძე

შეტანილი ცვლილებები:

1. ძალადაკარგულია - საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2012 წლის 12 ივნისის ბრძანება №01-34/ნ - ვებგვერდი, 13.06.2012წ.

**საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის
სანიტარიული წესები სანიტარიული წესები და ნორმები საწყდან 2.3.6.001-03**

ზოგადი ნაწილი

თავი I. გამოყენების სფერო

მუხლი 1.

წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ კანონის საფუძველზე და ადგენს ზოგად მოთხოვნებს საზოგადოებრივი კვების სხვადასხვა ტიპისა და კლასის საწარმოთათვის საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე. მათი დაცვა ევალება საზოგადოებრივი კვების ნებისმიერი ორგანიზაციულ-სამართლებრივი ფორმის საწარმოებს.

თავი II. ზოგადი დებულებები

მუხლი 2.

წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები (შემდგომში – სანიტარიული წესები) შემუშავებულია საქართველოს მოსახლეობაში ინფექციური და არაინფექციური დაავადებების წარმოშობისა და გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით და განსაზღვრავს საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ძირითად სანიტარიულ-ჰიგიენურ ნორმებსა და მოთხოვნებს.

თავი III. მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

მუხლი 3.

1. ორგანიზაცია შესაძლებელია განთავსდეს როგორც ცალკე არსებულ, ასევე საცხოვრებელ ან საზოგადოებრივ შენობებთან მიშენებულ და ჩაშენებულ შენობებში, საცხოვრებელი სახლების არასაცხოვრებელ სართულებზე, საზოგადოებრივ, საწარმოო და სხვა ობიექტების შენობებში და მათ ტერიტორიაზე იქ მომსახურე პერსონალის მომსახურების მიზნით. ამასთან, საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციების აღნიშნულ შენობებში და მათ ტერიტორიაზე განთავსება არ უნდა აუარესებდეს მოსახლეობის ცხოვრების, დასვენებისა და შრომის პირობებს.

2. საცხოვრებელ შენობებში შესაძლებელია განთავსდეს საზოგადოებრივი კვების ის ობიექტები, რომელთა დასაჯდომი ადგილების რაოდენობა არ აღემატება 50-ს.

3. საცხოვრებელ შენობაში (მათ შორის, საცხოვრებელი შენობის სარდაფებში) ორგანიზაციების განთავსებისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს შენობის საცხოვრებელი ნაწილიდან იზოლირებული შესასვლელისა და საევაკუაციო გასასვლელის არსებობა.

4. საწარმოო და სასაწყობე სათავსების განთავსება, ორიენტაცია, აღჭურვა უნდა შეესაბამებოდეს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს, საწარმოს ტექნოლოგიურ რეგლამენტს და უნდა უზრუნველყოფდეს მზა პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების, ასევე მომუშავე პერსონალის შრომის პირობებს.

მუხლი 4.

1. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში დაუშვებელია საცხოვრებელი ან სხვა ისეთი სათავსის არსებობა, რომლის დანიშნულება არ შეესაბამება ორგანიზაციის საქმიანობას. ორგანიზაციებში ასევე დაუშვებელია შინაური ცხოველებისა და ფრინველების გაჩერება.

2. საწარმოო და სასაწყობე სათავსებში დაუშვებელია გარეშე პირების ყოფნა.

3. ნაგვისა და საკვები ნარჩენების შესაგროვებლად ტერიტორიაზე გასათვალისწინებელია თავსახურიანი კონტეინერების არსებობა, რომლებიც უნდა დაიდგას მყარი საფარის მქონე ისეთი ფართის მოედნებზე, რომელთა ზომა ყოველი მხრიდან აღემატება კონტეინერის ფსკერის კიდე 1მ სიგრძით. ნაგვისა და საკვები ნარჩენების შეგროვება დასაშვებია სხვა სპეციალურ თავდახურულ კონსტრუქციებშიც.

4. სანაგვეები იცლება მათი მოცულობის არა უმეტეს 2/3-ით ავსებისას, შემდგომ კი ირეცხება და უტარდება დეზინფექცია სპეციალური სადეზინფექციო საშუალებებით. სანაგვეების განსათავსებელი მოედანი საცხოვრებელი სახლებიდან, სათამაშო და დასასვენებელი მოედნებიდან დაცილებულ უნდა იქნეს არანაკლებ 25მ მანძილით.

5. ორგანიზაციის ტერიტორიაზე რეკომენდებულია მოედნის არსებობა მომსახურე პერსონალისა და მომხმარებელთა ტრანსპორტისთვის. მოედნები ეწყობა საავტომობილო გზების მხრიდან. მათი განთავსება საცხოვრებელი სახლების ეზოებში დაუშვებელია.

6. ორგანიზაციის ტერიტორია უნდა იყოს დასუფთავებული და კეთილმოწყობილი.

თავი IV. მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

მუხლი 5.

1. ყველა ტიპისა და კლასის საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციები, საკუთრების ფორმის, სამძღვრისა და ადგილმდებარეობის მიუხედავად, უნდა აღიჭურვოს წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის შიდა სისტემით.

2. ორგანიზაციის წყალმომარაგება ხორციელდება სასმელ-სამეურნეო წყალგაყვანილობის ცენტრალიზებულ სისტემასთან მიერთებით, ხოლო მისი არარსებობის შემთხვევაში ეწყობა შიდა წყალგაყვანილობა არტეზიული შახტებიდან, ჭებიდან, კაპტაჟებიდან წყლის ამოქაჩვით.

3. ორგანიზაციის წყალმომარაგების სისტემის წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს ცენტრალიზებული და არაცენტრალიზებული წყალმომარაგების სასმელი წყლისადმი

წყვენიერულ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, რომლებიც დადგენილია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

4. ორგანიზაციის ტერიტორიაზე არსებული სასმელი წყლის ყველა რეზერვუარი უნდა იკეტებოდეს თავსახურით, ილუქებოდეს და მარკირდებოდეს.

5. ორგანიზაციის მიერ მოხმარებული წყლის რაოდენობა სრულად უნდა აკმაყოფილებდეს მასზე არსებულ მოთხოვნილებას. წყლის ხარჯვის ნორმები უნდა შეესაბამებოდეს 1-ლ და მე-2 ცხრილებში მოცემულ მაჩვენებლებს:

ცხრილი 1.

წყლის ხარჯვის ნორმები ნახევარფაბრიკატების მომზადებაზე	
ნახევარფაბრიკატები	წყლის ხარჯვის ნორმები 100კგ პროდუქტზე ლიტრებში
ხორცისგან მომზადებული	150
თევზისგან მომზადებული	200
ბოსტნეულიდან მომზადებული	220
კულინარიული	100

6. ყველა საწარმოო საამქრო უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ნიჟარებით, ცივი და ცხელი წყლის შემრევეებით. ამასთან, რეკომენდებულია ისეთი კონსტრუქციის შემრევეების გათვალისწინება, რომელთა გამოყენება გამორიცხავს დაბანის შემდეგ ხელის ხელახალ დაბინძურებას.

7. სარეცხ როფებსა და ნიჟარებთან ცხელი და ცივი წყლის მიყვანის ადგილზე დგება შემრევი. საჭიროების შემთხვევაში ცხელი და ცივი წყლის მიყვანა შემრევის საშუალებით შესაძლებელია განხორციელდეს ტექნოლოგიური აღჭურვილობისთვისაც. ცხელი წყლის ტემპერატურა მოხმარების ადგილას არ უნდა იყოს 650K-ზე ნაკლები. ცხელი წყალგაყვანილობის ქსელისათვის გამოიყენება ისეთი მასალები, რომლებიც უძლებენ 65°C-ზე უფრო მაღალ ტემპერატურას.

8 დაუშვებელია ტექნოლოგიური, სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო მიზნებისათვის, ასევე აღჭურვილობების, ტარის, ინვენტარისა და სათავსების დამუშავებისათვის ცხელი წყლის გამოყენება გათბობის სისტემიდან.

9. ცხელი და ცივი წყლის წყალმომარაგების სისტემის არარსებობის შემთხვევაში დაუშვებელია ორგანიზაციის ფუნქციონირება.

მუხლი 6.

1. ორგანიზაციის საკანალიზაციო სისტემის მოწყობა უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი საამშენებლო ნორმებისა და წესების, ასევე წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნებს.

2. საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების ჩაშვება უნდა მოხდეს გამწმენდი ნაგებობების მქონე ცენტრალური კანალიზაციის სისტემაში, ხოლო მათი არარსებობის შემთხვევაში – სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოების მიერ გაცემული დასკვნის საფუძველზე, ლოკალური გამწმენდი მოწყობილობების მქონე საკანალიზაციო სისტემაში.

3. საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების კანალიზაციის ქსელი უნდა იყოს ერთმანეთისგან დამოუკიდებელი და ცალკე გაყვანილობებით ერთდებოდეს შიდა ტერიტორიულ კანალიზაციასთან. სამრეწველო წყლების ჩაშვების დონე უნდა იყოს სამეურნეო-ფეკალური წყლების დონეზე მაღლა. სათავსები, რომლებიც აღჭურვილია ჩასადენი ტრაპებით, სარეცხი როფებით, ნიჟარებით, უნიტაზებით დაუშვებელია განთავსებულ იქნეს შენობის იმ შიდა საკანალიზაციო ქსელის დონეზე დაბლა, რომელიც გარს აკრავს კვების ობიექტს. ყველა სამრეწველო სათავსიდან გამომავალ საკანალიზაციო ჰორიზონტალურ განშტოებებს (სათავსებში სანიტარიულ-ტექნიკური მოწყობილობების რიცხვის მიუხედავად) უნდა ჰქონდეთ სპეციალური აღჭურვილობები მილების გასუფთავების უზრუნველსაყოფად.

4. საწარმოო აღჭურვილობისა და სარეცხი აბაზანების მიერთება საკანალიზაციო ქსელთან უნდა მოხდეს სპეციალური მუხლების არსებობის გათვალისწინებით, მიმღები ძაბრის პირიდან არანაკლებ 20სმ-ის დაშორებით.

5. დაუშვებელია გაუწმენდავი ნახმარი წყლების ჩაშვება ღია წყალსაცავებში, ასევე მიმღები ქსების მოწყობა მის მიმდებარე ტერიტორიაზე.

6. დაუშვებელია საყოფაცხოვრებო და საწარმოო ნახმარი წყლებისთვის შიდა საკანალიზაციო ქსელის გაყვანა სასადილო დარბაზების, საწარმოო და სასაწყობე სათავსების თავზე.

7. საცხოვრებელი სახლებისა და სხვა დანიშნულების შენობების ზედა სართულებიდან საყოფაცხოვრებო კანალიზაციის მიღების გაყვანა შესაძლებელია მხოლოდ სპეციალურ ტექნოლოგიურ არხებში (ჰორიზონტალური, ვერტიკალური).

8. დაუშვებელია საკანალიზაციო მიღების გაყვანა სასადილო დარბაზებში, საწარმოო და სასაწყობე სათავსებში.

მუხლი 7.

1. ყველა საწარმოო საამქრო, სამრეცხაო, სადეფროსტაციო სათავსი, ჩასატვირთი, კვებითი ნარჩენების შესანახი საკანი უნდა იქნეს აღჭურვილი წყლის ჩასაშვები ტრაპითა და მისკენ შესაბამისი დახრილობის მქონე იატაკით.

იატაკის მოსაწმენდი წყლის შესაგროვებლად, მომუშავე პერსონალისთვის განკუთვნილი საპირფარეშოების ტამბურებში, გასათვალისწინებელია იატაკიდან 0,5მ. სიმაღლეზე ცალკე ონკანებისა (შემრევით) და შესაბამისი დახრილობის ტრაპების არსებობა.

2. ყველა სტაციონარული ორგანიზაცია აღჭურვილ უნდა იქნეს მომხმარებლებისათვის ტუალეტებითა და ხელის დასაბანი ნიჟარებით. 50 ადგილზე მეტი ტევადობის ობიექტებისათვის მომუშავე პერსონალისა და მომხმარებლის მიერ დაუშვებელია ერთი და იმავე ტუალეტით სარგებლობა. მათთვის გამოიყოფა ცალ-ცალკე ტუალეტები. ყველა მშენებარე და რეკონსტრუირებად ორგანიზაციებში პერსონალისთვის განკუთვნილი უნიტაზები და ხელის დასაბანი ნიჟარები უნდა აღიჭურვოს ხელების დამატებითი დაბინძურების გამომრიცხავი მოწყობილობებით (იდაყვის ტიპის შემრევი, პედალის ტიპის ამძრავი და სხვა).

თავი V. მოთხოვნები საწარმოო სათავსებში შრომის პირობებისადმი

მუხლი 8.

1. ყველა ორგანიზაციაში სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო პირობებით თანამშრომელთა უზრუნველყოფა წარმოებს წინამდებარე სანიტარიული წესებითა და ნორმებით, ასევე მოქმედი ტექნოლოგიური, ელექტროუსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების და სხვ. მოთხოვნათა გათვალისწინებით. ყველა ორგანიზაციაში უნდა არსებობდეს ხელსაყრელი პირობები პერსონალის პირადი ჰიგიენის წესების დაცვისათვის (საპნით, ხელსახოცებით და სხვ. საშუალებებით მომარაგება).

2. საწარმოო და მომხმარებლისათვის განკუთვნილი სათავსების მიკროკლიმატის მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2002 წლის 17 სექტემბრის №256/ნ ბრძანების “საწარმოო სათავსების მიკროკლიმატისადმი წაყენებული ჰიგიენური მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ”.

მუხლი 9.

1. ჰაერის კონდიცირების სისტემების გამოყენებისას მიკროკლიმატის პარამეტრები საწარმოო სათავსებში უნდა შეესაბამებოდეს სანიტარიული ნორმების ოპტიმალურ მნიშვნელობებს. ბუნებრივი და მექანიკური სავენტილაციო სისტემების არსებობისას პარამეტრები უნდა შეესაბამებოდეს დასაშვებ ნორმებს.

2. საწარმოო, დამხმარე და სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო სათავსების შემწვოვ-გამწვოვი მექანიკური ვენტილაცია უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოში მოქმედი საამშენებლო ნორმებისა და წესების მოთხოვნებს. საკონდიტრო ნაწარმის მოსართავ სათავსებში შემწვოვი ვენტილაციის სისტემა უნდა აღიჭურვოს მტვერსაწინააღმდეგო და ბაქტერიოციდული ფილტრებით, რომელიც უზრუნველყოფს ამ სათავსებში სუფთა ჰაერის შესვლას.

3. სავენტილაციო სისტემების ღირებულებები იხურება წვრილბადიანი პოლიმერული მასალით. საყოფაცხოვრებო სათავსები (ტუალეტი, წინასააბაზანო, ქალთა ჰიგიენის ოთახი) აღიჭურვება ამწვოვი ვენტილაციის ავტონომიური სისტემებით, უპირატესად ბუნებრივი აღმძრავით.

4. მექანიკური შემწვოვი ვენტილაციის სისტემის არსებობისას რეკომენდებულია გარედან შემოსული ჰაერის გაწმენდა, ხოლო წელიწადის ცივ პერიოდში მისი გათბობაც. შემწვოვი ვენტილაციისათვის ჰაერის მოგროვება უნდა განხორციელდეს მისი დაბინძურების შედარებით უსაფრთხო ზონაში, მიწის ზედაპირიდან არანაკლებ 2მ სიმაღლეზე.

5. ნესტის, სითბოსა და აირების გამომყოფი წყაროები (სხვადასხვა მოწყობილობები და აბაზანები) აღიჭურვება ლოკალური ამწვოვი სისტემებით, მაქსიმალურად დაბინძურებული ზონებიდან გაწოვის უზრუნველყოფით.

6. გამწვოვი ვენტილაციით გაწვოვილი ჰაერი არ უნდა აუარესებდეს საცხოვრებელი სახლების ბინადართა და ასევე სხვა დანიშნულების შენობებში მყოფ ადამიანთა საარსებო პირობებს. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების გამწვოვი ვენტილაციის სისტემა უნდა იყოს დამოუკიდებელი. გამწვოვი ვენტილაციის შახტების აყვანა ხდება სახურავის კეცურაზე, ან ბრტყელ გადახურვაზე მაღლა, არანაკლებ 1 მეტრით.

7. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში დაცული უნდა იყოს სათავსების ჰაერის სითბური ბალანსი.

მუხლი 10.

1. მზარეულთა ორგანიზმზე ინფრაწითელი გამოსხივების არასასურველი ზემოქმედების თავიდან აცილების მიზნით, აუცილებელია:

- ა) სექციურ მოდულური აღჭურვილობის გამოყენება;
- ბ) ღუმელის სამუშაო ზედაპირის მაქსიმალური დატვირთვა ჭურჭლით;
- გ) ელექტროღუმელების სექციების დროული გამორთვა ან შედარებით დაბალ სიმძლავრეზე გადართვა;
- დ) ღუმელებთან, ქურებთან, შესაწვავ კარადებთან და სითბური რეჟიმით მომუშავე სხვა მოწყობილობებთან განთავსებულ სამუშაო ადგილებში ინტენსიური ჰაერცვლის უზრუნველყოფა;

ე) თითოეულ ცვლაში მომუშავეთა შრომისა და დასვენების რეჟიმის რეგლამენტირება.

2. საწარმოო სათავსების სამუშაო ზონის ჰაერში მავნე ნივთიერებათა შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს მათთვის სამუშაო ზონის ჰაერში დადგენილ ზღვრულად დასაშვებ კონცენტრაციებს (ზდკ).

3. საწარმოო სათავსების ჰაერში მავნე ნივთიერებათა წარმოქმნისა და მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია:

- ა) მკაცრად იქნეს დაცული კერძების მომზადების ტექნოლოგიური პროცესები;
- ბ) გაზქურების ექსპლუატაციისას უზრუნველყოფილ იქნეს აირის სრული წვა;
- გ) ოპერაციები, რომლებიც უკავშირდება ფქვილის, შაქრის ფხვნილისა და სხვა ფხვიერი პროდუქტების გაცრას, განხორციელდეს ამწვოვი ვენტილაციით აღჭურვილ სამუშაო ადგილებში;

დ) ყველა სამუშაო განხორციელდეს მხოლოდ ჩართული შემწვოვ-გამწვოვი ან ადგილობრივი გამწვოვი ვენტილაციის პირობებში.

მუხლი 11.

1. საწარმოო, დამხმარე და მომხმარებელთათვის განკუთვნილ სათავსებში აუცილებელია გათბობის (წყლის ან სხვა სახის) სისტემის მოწყობა.

2. საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში უმჯობესია წყლით გათბობის უზრუნველყოფა. გამათბობელი ხელსაწყოები აუცილებელია რეგულარულად გაიწმინდოს მტვრისა და სხვა დაბინძურებისაგან. გამათბობელი ხელსაწყოების განთავსება სამაცივრო დანადგარების გვერდით დაუშვებელია.

მუხლი 12.

1. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ყველა საწარმოო, სასაწყობო, სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო და ადმინისტრაციულ-სამეურნეო სათავსის ბუნებრივი და ხელოვნური განათება უნდა შეესაბამებოდეს საწარმოო სათავსების ბუნებრივი და ხელოვნური განათებისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს, ასევე წინამდებარე სანიტარიული წესებისა და ნორმების მოთხოვნებს. ამასთან, მაქსიმალურად უნდა იქნეს გამოყენებული ბუნებრივი განათება.

2. ცივი კერძებისა და საუზმეულის მოსამზადებელ საამქროებში, საკონდიტრო საამქროებში, სადაც წარმოებს კერძების მომზადება და ტორტებისა და ნამცხვრების მორთვა, დაპროექტების დროს გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ჩრდილო-აღმოსავლეთის ორიენტაცია, ასევე ინსოლაციისაგან დამცავი მოწყობილობები (ჟალუზები, სპეციალური შუშები და სხვა მოწყობილობები, რომლებიც ირეკლავენ სითბურ გამოსხივებას).

3. საწარმოო სათავსებისა და საწყობების განათებისათვის გამოიყენება გამანათებელი მოწყობილობები ტენისა და მტვრის საწინააღმდეგო სპეციალური დამცავებით. სამუშაო ადგილები არ უნდა ლაპლაპებდეს. მზრუნავი მოწყობილობებით (მიქსერები, ცომის შემრევები, დისკდანები და სხვ.) აღჭურვილ სათავსებში აუცილებელია ლუმინესცენტური გამანათებელი ხელსაწყოების ნათურების უკუფაზაში ჩართვა. საერთო განათების ნათურები სათავსში უნდა განთავსდეს თანაბარზომიერად. გამანათებლების დაყენება ქურების, ღუმელების, ტექნოლოგიური აღჭურვილობის, დასამუშავებელი მაგიდების თავზე დაუშვებელია. საჭიროებისამებრ სამუშაო ადგილები აღიჭურვება განათების დამატებითი წყაროებით. გამანათებელ ხელსაწყოებს უნდა ჰქონდეს დამცავი არმატურა.

4. საწარმოო სათავსების განათებულობის მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილ ნორმებს.

5. გამანათებელი ხელსაწყოების, არმატურის, ფანჯრებისა და სხვა ღიობების შუშის ზედაპირი უნდა იყოს სუფთა და იწმინდებოდეს დაბინძურებისთანავე.

მუხლი 13.

1. საწარმოო სათავსების სამუშაო ზონაში, სასადილო დარბაზებსა და სხვა ადგილებში ხმაურისა და ვიბრაციის დასაშვები დონეები უნდა შეესაბამებოდეს სამუშაო ადგილების, საცხოვრებელი და საზოგადოებრივი შენობებისთვის დადგენილ ხმაურისა და ვიბრაციის დასაშვებ დონეებს, "გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ" საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანების მიხედვით.

2. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციების დარბაზებსა და საცეკვაო ღია მოედნებზე მუსიკალური ნაწარმოების შესრულების დროს, 20-30 წთ-იან პერიოდში, ბგერის ეკვივალენტური (LAeq) და მაქსიმალური (LA მაქ) დონეების მნიშვნელობა არ უნდა სჭარბობდეს მე-3 ცხრილში მოცემულ მნიშვნელობებს.

ცხრილი 3.

ობიექტის დასახელება	გაზომვის ადგილი	LA ეკვ. დბ	LA მაქ. დბ A
რესტორნები, კაფეები, ბარები და საზოგადოებრივი კვების სხვა დაწესებულებები:	ხმის წყაროდან უახლოეს მაგიდასთან		
ა) მუსიკალური ანსამბლების გამოსვლის დროს		80	85
ბ) ელექტროაკუსტიკური სისტემებით წარმოებული მუსიკის დროს		65	70

3. ორგანიზაციების მიმდებარე საცხოვრებელი შენობებისა და საცხოვრებელი განაშენიანების ტერიტორიაზე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში მუსიკალური ნაწარმოების შესრულებისას ბგერის ექვივალენტური და მაქსიმალური დონეები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით დამტკიცებულ დოკუმენტს “ხმაური სამუშაო ადგილებზე, საცხოვრებელი, საზოგადოებრივი შენობების სათავსებისა და საცხოვრებელი განაშენიანების ტერიტორიაზე”.

4. მუსიკალური ინსტრუმენტების, ვოკალისტების, ხმისწარმოქმნელი და გამამდიერებელი აპარატურის მიერ წარმოშობილი ხმაურის შესაფასებლად გაზომვები უნდა აწარმოონ გოსტ 23337-78-ს შესაბამისად სელიტებური ტერიტორიისა და საცხოვრებელი და საზოგადოებრივი შენობებში ხმაურის გაზომვის მეთოდებით.

5. დისკოთეკების, მუსიკალური ანსამბლებისა და სხვა მუსიკალური წყაროების მუშაობა კაფეებში, რესტორნებში, საცეკვაო მოედნებზე და ღია ვერანდებზე, რომლებიც განთავსებულია საცხოვრებელ შენობებში ან მათ სიახლოვეს უნდა მთავრდებოდეს 24 სთ-ზე.

6. ხმაურის წარმომქმნელი აღჭურვილობის მქონე სათავსების დაპროექტების, რეკონსტრუქციისა და ექსპლუატაციისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ხმაურის მავნე ზემოქმედებისაგან მომუშავე პერსონალის დაცვის ღონისძიებები.

7. იმ სათავსებში, სადაც განთავსებულია ხმაურის წარმომქმნელი მოწყობილობები, ხმაურის მავნე ზემოქმედებისაგან მომუშავეთა დასაცავად უნდა განხორციელდეს შემდეგი ღონისძიებები:

- ა) სათავსების მოპირკეთება ხმაურის მშთანთქმელი მასალით;
- ბ) ელექტროძრავების დაყენება ხმაურის შთანთქმელი გარსაცმების მქონე ამორტიზატორებზე და აღჭურვილობის დამაგრება ვიბრომშთანთქმელ საძირკველზე;
- გ) აღჭურვილობის მუშაობისას ხმაურის წარმომქმნელი გაუმართაობის დროული ლიკვიდირება;
- დ) აღჭურვილობის მოძრავი ნაწილების, დამჭერებისა და მექანიზმების მუდმივი კონტროლი, საამორტიზაციო შუასაბეჭდების გაზეთვის და სხვ. შემოწმება;
- ე) აღჭურვილობის დროული პროფილაქტიკა და შეკეთება;
- ვ) აღჭურვილობის ექსპლუატაცია ქარხანა-დამამზადებლის მიერ პასპორტში მითითებული რეჟიმით;
- ზ) სამუშაო ადგილების, მანქანებისა და მექანიზმების იმ სახით განთავსება, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს მომუშავე პერსონალზე ხმაურის მინიმალური დონის ზემოქმედება;
- თ) სასადილო დარბაზებში ოფიციატების, მეზუფეტეების, ბარმენების სამუშაო ადგილების განთავსება ესტრადიდან, აკუსტიკური სისტემებიდან დაშორებულ, ნაკლებ ხმაურიან ადგილებში;
- ი) მომხმარებელთათვის განკუთვნილი სათავსებიდან სხვა სათავსებისაკენ მუსიკალური გაფორმების გავრცელების შეზღუდვა;
- კ) მომუშავეთა ხანმოკლე დასვენებისათვის ადგილის გამოყოფა მშთანთქმელ და ხმაურის საიზოლაციო აღჭურვილობის მქონე სათავსებში;
- ლ) ცხელ საამქროებში დაკიდული ჭერების მოწყობა გადახურვიდან 40-50სმ დაცილებით.

მუხლი 14.

1. სამუშაო დროის (ცვლის) საერთო ხანგრძლივობა საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში განისაზღვრება შრომის კანონმდებლობის შესაბამისად.

2. სიმძიმეების აწევა-გადაზიდვასთან დაკავშირებული ყველა შრომატევადი ოპერაცია მაქსიმალურად უნდა იქნეს მექანიზებული.

3. ორსული ქალები, რომლებიც მუშაობენ საკონდიტრო ღუმელებთან, ქურებთან, გამოსაცხობ კარადებთან, ექიმის დასკვნის თანახმად გადაყვანილ უნდა იქნენ ისეთ

სამუშაოზე, რომელიც არ არის დაკავშირებული ინტენსიურ გამოსხივებასა და ხელით სიმძიმეების გადატანასთან.

თავი VI. მოთხოვნები სათავსების მოწყობისა და მოვლისადმი

მუხლი 15.

1. სათავსების მოცულობითი დაგეგმარებისა და კონსტრუირების გადაწყვეტილებები უნდა ითვალისწინებდეს ტექნოლოგიური პროცესების თანმიმდევრობას (ნაკადურობას), რათა გამოირიცხოს ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის, ასევე გამოყენებული და სუფთა ჭურჭლის, მომსვლელისა და მომუშავე პერსონალის შემხვედრი ნაკადები.

2. ორგანიზაციებში შესასვლელმა უნდა უზრუნველყოს მომხმარებელთა ურთიერთშემხვედრი ნაკადის ერთდროული მოძრაობა. ორგანიზაციებში, სადაც ადგილთა რაოდენობა 50-ს აღემატება, მომხმარებლებისა და პერსონალისთვის გათვალისწინებულ უნდა იქნეს განცალკევებული შესასვლელები და კიბეები.

3. სათავსების ნაკრები და მათი ფართობები უნდა შეესაბამებოდეს ორგანიზაციის სიმძლავრეს და უზრუნველყოფდეს სანიტარიული წესებისა და ნორმების დაცვას. მოთხოვნები სხვადასხვა ტიპისა და კლასის საზოგადოებრივი კვების საწარმოების სათავსებისადმი მოცემულია დანართებში 1, 2.

4. საწარმოო სათავსების კედლების მოპირკეთება უნდა მოხდეს სპეციალური ფილებით ან სველი წესით დალაგებისა და დეზინფექციისადმი გამძლე მასალით არანაკლებ 1,7მ-ის სიმაღლემდე. ჭერის მობათქაშება და შეთეთრება ან მოპირკეთება ხდება სხვა მასალით. იატაკი იგება გამძლე მასალისაგან, რომელიც გამორიცხავს მასზე მოცურებას და აქვს შესაბამისი დახრილობა ტრაპისკენ. საკონდიტრო საამქროების საწარმოო და დამხმარე სათავსების ჭერისა და კედლების შეღებვა წარმოებს საჭიროებისამებრ, მაგრამ არანაკლებ წელიწადში ერთხელ.

5. სასაწყობე სათავსების კედლები და ჭერი უნდა მობათქაშდეს და შეთეთრდეს. კედლები, არანაკლებ 1,7მ სიმაღლემდე, იღებება შიდა მოპირკეთებისთვის განკუთვნილი წყალგამძლე საღებავებით. იატაკი იგება წყალგამძლე და მაღალი მექანიკური სიმტკიცის მქონე მასალისაგან. საამქრო კონსტრუქციების შეუღლების ადგილები უნდა ამოიქოლოს წვრილნახვრეტიანი მეტალური ბადით, ფოლადის ფირფიტით ან ლითონის ბურბუშელიანი ქვიშა-ცემენტის ხსნარით. საწყობებიდან საწარმოო სათავსებში ნედლეულისა და საკვების პროდუქტების გადასატანი გზის გასწვრივ იატაკი უნდა დაიგოს ისე, რომ არ ჰქონდეს ზღურბლი.

6. სასადილო სათავსები (დარბაზები) უნდა მოპირკეთეს სანიტარიული დამუშავებისა და დეზინფექციისადმი გამძლე მასალით. გათბობის სისტემის რეგისტრზე პოლიმერული და სინთეტიკური მასალებისგან შექმნილი დეკორატიული ეკრანების მოწყობა დაუშვებელია. ამ მიზნით გამოიყენება მეტალური და ადვილად მოსახსნელი დეკორატიული პანელები.

7. სათავსების შიდა მოპირკეთებისთვის გამოიყენება ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო მასალები.

მუხლი 16.

1. ტექნოლოგიური აღჭურვილობა უნდა განთავსდეს იმ სახით, რომ ადვილი იყოს მასთან მისვლა და ტექნიკური უსაფრთხოების წესების დაცვა.

2. ნახევარფაბრიკატებზე მომუშავე და სწრაფი მომსახურების ტიპის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ფუნქციონირებისას, სადაც გამოყენებულია მცირეგაბარიტიანი სპეციალიზებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობა, დასაშვებია ერთჯერადი მოხმარების ჭურჭლისა და სასადილო აღჭურვილობის გამოყენება, ასევე ერთდარბაზიანი დაგეგმარება, ცალკეული სამუშაო ზონების გამოყოფითა და მათი შესაბამისი აღჭურვით.

3. მრავალჯერადი გამოყენების სადილის ან ჩაის ჭურჭლით, ასევე სასადილო მოწყობილობებით სარგებლობისას საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში უნდა იქნეს გათვალისწინებული ჭურჭლის სარეცხი მანქანის არსებობა.

4. ცივი კერძებისა და ნაყინის დამამზადებელ, ასევე საკონდიტრო საამქროებში, სადაც წარმოებს კრემების მომზადება, ტორტებისა და ნამცხვრების მორთვა, რეკომენდებულია ბაქტერიციდული ნათურების დაყენება.

5. საწარმოო საამქროებში არ ინახება მსხვრევადი საგნები, სარკეები, ოთახის მცენარეები.

მუხლი 17.

1. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ყველა სათავსში უნდა იყოს დაცული სისუფთავე. დალაგება უნდა ხდებოდეს მუდმივად, დროულად და საჭიროებისამებრ. საწარმოო საამქროების დალაგება მიმდინარეობს ყოველდღიურად სველი წესით, სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით. ყოველი მომსვლელის გასტუმრებისას აუცილებელია სასადილო მაგიდის ალაგება და დასუფთავება. ასევე სუფრის შეცვლა გაჭუჭყიანებისამებრ.

2. თვეში არანაკლებ ერთხელ უნდა ჩატარდეს გენერალური დალაგება და დეზინფექცია. აუცილებლობის შემთხვევაში, ტარდება სათავსების დეზინფექცია და დერატიზაცია დადგენილი წესით.

3. საწარმოო, სასაწყობე, დამხმარე სათავსების, ასევე ტუალეტების დალაგებისთვის გამოიყოფა ცალკე ინვენტარი, რომელიც ინახება მისთვის სპეციალურად განკუთვნილ, დასალაგებელ ფართთან მაქსიმალურად მიახლოებულ ადგილას. ტუალეტებისთვის განკუთვნილ ინვენტარს უნდა ჰქონდეს სპეციალური სასიგნალო მარკირება და ინახებოდეს განცალკევებით.

4. ცვლის ბოლოს, დალაგების დამთავრებისთანავე, მთელი გამოყენებული ინვენტარი ირეცხება სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით, შემდეგ შრება და ინახება სუფთად მისთვის გამოყოფილ ადგილას.

5. ინფექციური დაავადებების წარმოქმნისა და გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით საწარმოო, დამხმარე, სასაწყობე და საყოფაცხოვრებო სათავსების დალაგება წარმოებს დამლაგებლების მიერ, ხოლო სამუშაო ადგილების დალაგება – ამ ადგილებზე მომუშავე თანამშრომლების მიერ. ტუალეტების დასალაგებლად უნდა გამოიყოს სპეციალური პერსონალი. დამლაგებლები უნდა იქნენ უზრუნველყოფილნი საკმაო რაოდენობის დასალაგებელი ინვენტარით, ჩვრებით, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით.

6. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები გამოიყენება მათი თანმხლები ინსტრუქციების მკაცრი დაცვით. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები ინახება მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში დამამზადებლის მიერ მოწოდებულ ტარაში.

თავი VII. მოთხოვნები აღჭურვილობის, ინვენტარის, ჭურჭლისა და ტარისადმი

მუხლი 18.

1. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციები უნდა იქნეს მომარაგებული ხელსაწყოებისა და მატერიალურ-ტექნიკური აღჭურვილობის საკმაო რაოდენობით.

2. ტექნოლოგიური აღჭურვილობით მუშაობისას უნდა გამოირიცხოს ნედლეულისა და მზა პროდუქტების კონტაქტი.

3. ტექნოლოგიური აღჭურვილობის სანიტარიული დამუშავება წარმოებს მისი დაბინძურებისამებრ და სამუშაოს დამთავრების შემდეგ. საწარმოო მაგიდები მუშაობის დამთავრების შემდეგ გულდასმით ირეცხება 40-50°C ტემპერატურის ცხელი წყლით, სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით, რის შემდეგაც მშრალდება სუფთა ქსოვილით.

4. ინფექციური დაავადებების თავიდან აცილების მიზნით პროდუქტების დამზადებისათვის განკუთვნილი ინვენტარი უნდა იქნეს გამოყოფილი თითოეული საამქროსათვის ცალ-ცალკე და სპეციალურად ნიშანდებული. დასამუშავებელი დაფებისა და დანების ნიშანდება წარმოებს მათი სხვადასხვა პროდუქტებისათვის განკუთვნილობის

შესაბამისად: „ნხ“ – ნედლი ხორცი, „ნთ“ – ნედლი თევზი, „ნბ“ – ნედლი ბოსტნეული, „მხ“ – მოხარშული ხორცი, „დბ“ – დამწნილებული ბოსტნეული, „ქაშაყი“, „პ“ – პური, „თგ“ – თევზის გასტრონომია.

5. ყოველი ტექნოლოგიური ოპერაციის შემდეგ დასამუშავებელი ინვენტარი (დანები, დაფები და სხვ.) მექანიკურად უნდა გაიწმინდოს, ცხელი წყლითა და სარეცხი საშუალებებით გაირეცხოს და გაივლოს ცხელი წყლის ნაკადში. ინვენტარს ინახავენ სპეციალურად მისთვის განკუთვნილ ადგილას.

6. ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობის დასარეცხად რეკომენდებულია ორგანიზაციების აღჭურვილობაში გათვალისწინებულ იქნეს სტერილიზაციის ეფექტის მქონე ჭურჭლის სარეცხი მანქანები.

7. სასადილო ჭურჭლისა და ნივთების რაოდენობა უნდა უზრუნველყოფდეს ორგანიზაციის გამართულ მუშაობას მათი ერთდროული მოხმარებისას და უნდა იყოს არანაკლებ სამჯერ მეტი რაოდენობით დასაჯდომ ადგილებთან მიმართებაში.

8. მზა კერძების მომზადებისა და შენახვისათვის უნდა იქნეს გამოყენებული უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელი. ალუმინისა და დურალუმინის ჭურჭელი გამოიყენება კერძების მომზადებისა და შენახვისათვის ხანმოკლე დროით.

9. ჩამომტვრეული ნაპირების, ბზარების, დაზიანებული ემალის მქონე და დეფორმირებული ჭურჭელი საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში არ გამოიყენება.

მუხლი 19.

1. ჭურჭლის მექანიკური რეცხვა სპეციალიზებულ სარეცხ მანქანებში ხორციელდება მათი თანმხლები ინსტრუქციების შესაბამისად. ხელით რეცხვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სამგანყოფილებიანი როფები სასადილო ჭურჭლისათვის და ორგანყოფილებიანი შუშის ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობებისათვის. სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოების შესაბამისი დასკვნის საფუძველზე დასაშვებია შეზღუდული ასორტიმენტის ორგანიზაციებში სასადილო ჭურჭლისა და მოწყობილობების რეცხვა ორგანყოფილებიან როფებში.

2. ლუდის ბარებში ჭიქები და ბოკალები ირეცხება არანაკლებ 45-50°C ტემპერატურის ცხელი წყლითა და სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით. ჭიქებისა და ბოკალების გამოვლებისთვის დამატებით ეწყობა წყლის ნაკადური ჭავლის გამომშვები დანადგარებიც.

3. ჭურჭლის სარეცხი მანქანის მწყობრიდან გამოსვლისა და ჭურჭლის ხელით რეცხვის პირობების უქონლობის შემთხვევაში ორგანიზაციის მუშაობა წყდება.

4. სასადილო ჭურჭლის რეცხვას ახორციელებენ შემდეგი თანმიმდევრობით:

- ა) საჭმლის ნარჩენების მექანიკური მოცილება;
- ბ) რეცხვა აბაზანის პირველ სექციაში სარეცხი საშუალებების გამოყენებით;
- გ) რეცხვა აბაზანის მეორე სექციაში არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და პირველ სექციასთან შედარებით ორჯერ ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალებების გამოყენებით;
- დ) სახელურებიან მეტალურ ბადეზე მოთავსებული ჭურჭლის გავლება როფებში მესამე სექციაში არანაკლებ 65°C ტემპერატურის ცხელ წყალში დრეკად შლანგზე დამაგრებული საშხაპე თავსართის მეშვეობით;

ე) ჭურჭლის გაშრობა ცხურებიან თაროებზე, სტელაჟებზე.

5. სამუშაო დღის ბოლოს ტარდება მთელი სასადილო ჭურჭლისა და მოწყობილობების დეზინფექცია სადეზინფექციო საშუალებებით, მათი გამოყენების ინსტრუქციების მკაცრი დაცვით.

6. სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა წარმოებს ორგანყოფილებიან აბაზანებში შემდეგი თანმიმდევრობით:

- ა) საჭმლის ნარჩენების მექანიკური მოცილება;
- ბ) რეცხვა ჯაგრისებით არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით;

გ) გავლება არანაკლებ 65°C ტემპერატურის წყლის ნაკადში;

დ) გაშრობა გადმოზრუნებული სახით ცხურებიან თაროებსა და სტელაჟებზე.

7. სასადილო მოწყობილობების (დანა-ჩანგალი, კოვზები და სხვა) ხელთ რეცხვისას, ისინი ირეცხება სარეცხი საშუალებებით, შემდგომ აუცილებელია მათი გავლება წყლის ჭავლში და გამოწვა ღუმელში, ან საცხობ კარადაში 10 წუთის განმავლობაში.

8. სარეცხ განყოფილებებში კედელზე უნდა გაიკრას ინსტრუქცია ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის წესების შესახებ, გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების კონცენტრაციების მითითებით.

9. დამამზადებელ ორგანიზაციებსა და სპეციალიზებულ საამქროებში მრავალჯერადი გამოყენების ტარის რეცხვა წარმოებს სპეციალურად გამოყოფილ სათავსებში, რომლებიც აღჭურვილია აბაზანებითა და სარეცხი მანქანებით. რეცხვისას აუცილებელია სარეცხი საშუალებების გამოყენება.

მუხლი 20.

1. სამზარეულოს სუფთა ჭურჭელსა და ინვენტარს ინახავენ სტელაჟებზე იატაკიდან არანაკლებ 0,5მ სიმაღლეზე, სასადილო ჭურჭელს ინახავენ დახურულ კარადაში ან თაროებზე. სუფთა სასადილო მოწყობილობებს ინახავენ დარბაზებში სპეციალურ უჯრებში ან კასეტისმაგვარ ყუთებში სახელურებით ზემოთ. მათი შენახვა ლანგრებზე დაყრილი სახით დაუშვებელია. სასადილო მოწყობილობების კასეტების სანიტარიული დამუშავება უნდა წარმოებდეს ყოველდღიურად.

2. ჭურჭლის სარეცხი ჯაგრისები სამუშაოს დამთავრების შემდეგ უნდა გაიწმინდოს, ჩაალბეს არანაკლებ 45°C ტემპერატურის მქონე ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებების დამატებით, ჩაუტარდეს დეზინფექცია (ან გამოიხარშოს), გაირეცხოს გამდინარე წყალში, შემდგომ გაშრეს და შენახულ იქნეს მისთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას. დაობებული ან დაბინძურებული ჯაგრისების, ასევე დეზინფექციისათვის გამოუსადეგარი ღრუბლოვანი მასალის საწმენდების გამოყენება დაუშვებელია.

3. მომხმარებელისათვის განკუთვნილი ლანგრები მოხმარების ყოველ ჯერზე იწმინდება სუფთა ხელსახოცით. დეფორმირებული ან რაიმე თვალსაჩინო დაბინძურების მქონე ლანგარები არ გამოიყენება. სამუშაოს შემდეგ ლანგარები უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით და გაშრეს. სუფთა ლანგარებს ინახავენ სავაჭრო დარბაზებში მისთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში უკვე გამოყენებული ლანგრებისაგან განცალკევებით.

თავი VIII. მოთხოვნები ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების მიღებისა და შენახვისადმი

მუხლი 21.

1. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში შემოსული, აგრეთვე დამზადებული ნედლეული და საკვები პროდუქტები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანებას “სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ”. ისინი უნდა იყოს მოთავსებული სუფთა დაუზიანებელ ტარაში და თან ახლდეს მათი ხარისხისა და უსაფრთხოების დამადასტურებელი დოკუმენტები.

2. მასობრივი არაინფექციური და ინფექციური დაავადებების წარმოქმნისა და გავრცელების თავიდან ასაცილებლად დაუშვებელია ორგანიზაციებში მიღებულ იქნეს:

ა) სასურსათო ნედლეული და საკვები პროდუქტები მათი ხარისხისა და უსაფრთხოების დამადასტურებელი საბუთების გარეშე;

ბ) ნებისმიერი სახის ხორცი და სუბპროდუქტები ბეჭდისა და ვეტერინარული მოწმობის გარეშე;

გ) თევზი, ზღვის პროდუქტები და სასოფლო-სამეურნეო ფრინველი ვეტერინარული მოწმობის გარეშე;

- დ) გამოუშინავი ფრინველი (გარეული ფრინველის გარდა);
- ე) კვერცხი დაბინძურებული ნაჭუჭით, ბზარით, ასევე შემოტანილი სალმონელოზის მხრივ არაკეთილსაიმედო მეურნეობიდან;
- ვ) იხვისა და ბატის კვერცხი;
- ზ) კონსერვები დაზიანებული ჰერმეტიკულობის, ბომბაჟირებული, “ამობერილი”, დაჟანგული, დეფორმირებული, უეტიკეტო ქილებით;
- თ) ბურღულეული, ფქვილი, გამხმარი ჩირი და სხვა პროდუქტები, დასნებოვნებული ბელლის მავნებლებით;
- ი) ბოსტნეული და ხილი დაობებული და ღვობის ნიშნით;
- კ) სოკოები მომწამვლელი, ასევე საჭმელი, მაგრამ არაკულტივირებული, მატლიანი, დაჟეჟილი;
- ლ) საკვები პროდუქტები ვადაგასული და არაკეთილსაიმედობის ნიშნით;
- მ) პროდუქცია სახლში მომზადებული (სოკოს, ხორცის, რძის, თევზისა და სხვ. პროდუქტები თუ კონსერვები).

მუხლი 22.

1. პროდუქტები უნდა ინახებოდეს მწარმოებლის ტარაში (კასრი, ყუთი, ბიდონი და სხვ.), საჭიროების შემთხვევაში უნდა გადაიწყოს სუფთა, ნიშანდების მქონე, პროდუქტის სახეობის შესაფერის საწარმოო ტარაში.
2. შეფუთვის გარეშე მოწოდებული პროდუქტები უნდა აიწონოს ტარაში, სუფთა პარკში ან ქაღალდში.
3. პროდუქტები უნდა ინახებოდეს დადგენილი კლასიფიკაციისა და მათი სახეობის მიხედვით: მშრალი (ფქვილი, შაქარი, ბურღულეული, მაკარონის ნაწარმი და სხვ.); პური; ხორცი, თევზეული; რძე, ცხიმები; გასტრონომიული; ბოსტნეული და ხილი. ნედლი და მზა პროდუქტები უნდა ინახებოდეს სხვადასხვა მაცივარში. საკვები პროდუქტების შენახვისას მკაცრად უნდა იქნეს დაცული მათი გვერდიგვერდ განთავსების წესები, ნორმები, ვარგისიანობის ვადები და შენახვის პირობები. სპეციალური სუნის მქონე პროდუქტები (სანელებლები, ქაშაყი და სხვ.) უნდა ინახებოდეს სუნის იოლად ამღები პროდუქტებისგან (კარაქი, ყველი, კვერცხი, ჩაი, მარილი, შაქარი და სხვ.) განცალკევებით.
4. განსაკუთრებულად მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №303/ნ ბრძანებას „განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ“.
5. სამაცივრო საკნები პროდუქტების შესანახად აღჭურვილ უნდა იქნეს სტელაჟებით, რომლებიც ადვილად ირეცხება, სამაცივრო საკნებს უნდა ჰქონდეს კონდენსატის შესაგროვებელი და მოსაცილებელი სისტემა, ხოლო საჭიროების შემთხვევაში, ჩამოსაკიდი კოჭები მოკალულები ან უჟანგავი ფოლადის კავებით.
6. ცხოველის გაცივებული ფეშხვი, ნახევარფეშხვი და მეოთხედი ფეშხვი უნდა ჩამოიკიდოს კავებზე ისე, რომ ისინი არ ეხებოდნენ ერთიმეორეს, კედელსა და იატაკს. გაყინული ხორცი ინახება სტელაჟებზე ან ტვირთის ქვესადგამებზე შტაბელეზად.
7. სუბპროდუქტები ინახება მომწოდებლის ტარაში, განთავსებული სტელაჟებზე ან ქვესადგამებზე.
8. გაყინული ან გაცივებული ფრინველის ხორცი ინახება მომწოდებლის ტარაში, განთავსებული სტელაჟებზე ან ქვესადგამებზე შტაბელეზად. ჰაერის უკეთ ცირკულაციის მიზნით, ყუთებს (კოლოფებს) შორის რეკომენდებულია ხის ლარტყების განთავსება.
9. გაყინული თევზი (თევზის ფილე) ინახება სტელაჟებზე ან ქვესადგამებზე მომწოდებლის ტარაში.
10. არაჟანი, ხაჭო ინახება თავდახურულ ტარაში. დაუშვებელია არაჟნისა და ხაჭოს ტარაში კოვზის ან ნიჩბის ჩატოვება.

11. კარაქი ინახება ქარხნულ ტარაში ან პარალელურად დაწყობილი და პერგამენტის ქაღალდში გახვეული ხონჩებად, გამდნარი კარაქი – მწარმოებლის ტარაში.

12. ყველის დიდი თავები ინახება ტარის გარეშე სუფთა სტელაჟებზე. ყველის თავების ერთმანეთზე დაწყობის შემთხვევაში მათ შორის აუცილებელია მუყაოს ან ფირფიცრის ჩაყოლება. ყველის პატარა თავები ინახება სამომხმარებლო ტარაში თაროებზე ან სტელაჟებზე.

13. ხორცის მზა პროდუქტები (მეხვი, სოსისი, შაშხი, სარდელი და ა.შ.) ინახება მომწოდებლის ან საწარმოო ტარაში.

14. კვერცხი ინახება ქვესადგამებზე, ხოკერებში მშრალ, ცივ სათავსებში. კვერცხის ფხვნილი ინახება მშრალ სათავსში, მელანჟი – არა უმეტეს 6°C ტემპერატურაზე.

15. ბურღულეულსა და ფქვილს ინახავენ ტომრებში ტვირთისთვის განკუთვნილ ქვესადგამებზე შტაბელებად დაწყობილს იატაკიდან არანაკლებ 15 სმ. დაცილებით.

16. მაკარონის ნაწარმი, შაქარი, მარილი ინახება მომწოდებლის ტარაში სტელაჟებზე ან ქვესადგამებზე.

17. ჩაი და ყავა ინახება სტელაჟებზე მშრალ, კარგად განიავებად სათავსებში.

18. პური ინახება სტელაჟებზე, კარადებში. პურის შესანახად რეკომენდებულია ცალკე საკუჭნაოს გამოყოფა. ჭვავისა და ხორბლის პური ინახება განცალკევებით. პურის კარადის კარებს უნდა ჰქონდეს სავენტილაციო ღიობები. კარადების დალაგებისას თაროებიდან ნამცეცები უნდა გამოიხვეტოს სპეციალური ჯაგრისით და კვირაში არანაკლებ ერთხელ გულდასმით გაიწმინდოს 1%-იანი ძმარმჟავას ხსნარის გამოყენებით.

19. კარტოფილი და სხვა ბოლქვოვანნი უნდა ინახებოდეს მშრალ, ბნელ სათავსებში; კომბოსტო – განცალკევებულ სტელაჟებზე, სკივრებში; დამწნილებული და დამარილებული ბოსტნეული – კასრებში, არა უმეტეს +10°C ტემპერატურაზე. მწვანილეული და ხილი უნდა ინახებოდეს ყუთებში გრილ ადგილას არა უმეტეს +12°C ტემპერატურის პირობებში.

20. გაყინული ბოსტნეული, ხილი, კენკრა ინახება სამაცივრო საკნებში მომწოდებლის ტარაში დაბალ ტემპერატურაზე.

21. შეფუთვის თითოეული ერთეულის იარლიყი, რომელზეც დატანილია პროდუქციის შენახვის ვადები, უნდა იქნეს შენარჩუნებული პროდუქციის სრულ რეალიზაციამდე.

თავი IX

მოთხოვნები ნედლეულის დამუშავებისა და პროდუქციის წარმოებისადმი

მუხლი 23.

1. კერძების, კულინარული და საკონდიტრო ნაწარმის მომზადებისას აუცილებელია დაცულ იქნეს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა.

2. პროდუქცია მზადდება პარტიებად მასზე მოთხოვნილებებისა და რეალიზაციის გათვალისწინებით.

3. ნედლ და მზა პროდუქტებზე მუშაობა წარმოებს სპეციალურად აღჭურვილ საამქროებში ცალ-ცალკე. საზოგადოებრივი კვების იმ ორგანიზაციებში, რომლებსაც არ გააჩნიათ საამქროების დანაყოფები, სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ნებართვის საფუძველზე დაშვებულია ნედლი და მზა პროდუქციის დამუშავება ერთ სათავსში სხვადასხვა მაგიდებზე.

მუხლი 24.

1. ხორცის დეფროსტირება ხდება ორი ხერხით. ნედლი გალღობა წარმოებს დეფროსტერში 0-დან +6°C ტემპერატურის პირობებში. დეფროსტერის არარსებობისას კი გალღობა ხდება ხორცის საამქროში საწარმოო მაგიდაზე. ხორცის გალღობა არ ხორციელდება წყალში ან ქურის სიახლოვეს. დეფროსტირებული ხორცის ხელმოწერა გაყინვა დაუშვებელია.

2. ფეშხვის, ნახევარფეშხვის, მეოთხედი ფეშხვის ხორცი დამუშავების წინ საგულდაგულოდ იწმინდება, ეჭრება დალი, სცილდება შედედებული სისხლის კოლტები და ირეცხება წყლის ნაკადში ჯაგრისის გამოყენებით. სამუშაოს დასრულებისას ჯაგრისი უნდა

გაიწმინდოს, გაირეცხოს 45-50°C ტემპერატურის ცხელი წყლით სარეცხი საშუალებების გამოყენებით, გაივლოს და ჩაღვოს სადეზინფექციო ხსნარში 10-15 წთ-ით, შემდგომ ხელახლა გაივლოს წყლის ნაკადში და გაშრეს.

3. ხორცის ფარში ინახება არა უმეტეს 6 სთ-ის განმავლობაში +2-დან +4°C ტემპერატურის პირობებში. შესაბამისი პირობების უქონლობისას ფარში არ ინახება.

4. სუბპროდუქტების (ტვინი, თირკმელი, ფაშვი) დეფროსტირება წარმოებს ჰაერზე ან წყალში. თერმული დამუშავების წინ სუბპროდუქტებს: ტვინს, ჯიქანს, თირკმელს, ფაშვს ასველებენ ცივ წყალში.

5. ფრინველის ფეშხვი ღღვება ჰაერზე, შემდეგ ირეცხება წყლის ნაკადში და იდება დასაწურად განაკვეთით ქვემოთ. ნედლი ხორცის დასამუშავებლად გამოიყოფა ცალკე მაგიდა, დასამუშავებელი და საწარმოო ინვენტარი.

6. თევზს ალღობენ ჰაერზე ან ცივ წყალში არა უმეტეს +12°C ტემპერატურის პირობებში 1კგ თევზზე – 2ლ წყლის ანგარიშით. მინერალური მარილების დანაკარგის შესამცირებლად რეკომენდებულია წყალს დაემატოს მარილი ანგარიშით 7-10გ/1ლ-ზე. არ არის რეკომენდებული წყალში თევზის სუკისა და თართის ჯიშის თევზების გაღობა.

7. სალათები, ვინიგრედები შეუკაზმავი სახით ინახება +4-+20°C ტემპერატურის პირობებში არა უმეტეს 6 სთ-ის განმავლობაში. სალათებისა და ვინიგრედების შეკაზმვა ხდება უშუალოდ მათი გაშვების წინ. ხანგრძლივი შენახვის ვადის მქონე სალათების შენახვის პირობები უნდა შეესაბამებოდეს მათზე დადგენილ ტექნიკურ და ჰიგიენურ მოთხოვნებს. ნედლი ბოსტნეულის, ხილისა და მწნილის სალათები მზადდება პარტიებად მათზე მოთხოვნილების შესაბამისად.

8. თავ-ფეხის ლაბის მომზადებისას მოხარშული ხორცის პროდუქტებსა და სხვა კომპონენტებს ემატება გაწურული ბულიონი, რის შემდეგ იგი ექვემდებარება ხელმეორე ადუღებას. ცხელი ლაბა უნდა ჩაისხას წინასწარ დამდულრულ ფორმაში (ტაფებში) და დაყოვნდეს გაცივებისათვის საწარმოო მაგიდაზე 25°C -დე ტემპერატურის პირობებში. შემდგომი გაცივება და შენახვა წარმოებს მაცივარში, ცივ საამქროში +4°C – +2°C ტემპერატურის პირობებში. ლაბის შენახვა და რეალიზაცია სამაცივრო დანადგარის არქონის შემთხვევაში დაუშვებელია.

მუხლი 25.

1. ხორცისა და ფრინველის კერძების კულინარიული დამუშავების დასრულება განისაზღვრება უფრო წვენი გამოყოფით ჩაჩხვლეტის ადგილზე და პროდუქტის გადანაჭერზე ნაცრისფერი ფერის არსებობით, ასევე პროდუქციის სისქეში მისი ტემპერატურის გაზომვით, რომელიც ნატურალური დაკეპილი ნაწარმისათვის უნდა იყოს არანაკლებ 85°C, საკატლეტე მასის ნაწარმისათვის არანაკლებ 90°C. აღნიშნული ტემპერატურა შენარჩუნებულ უნდა იქნეს 5 წუთის განმავლობაში.

2. თევზის ფარშისა და თევზის ნაწარმის კულინარიული დამუშავების დასრულება განისაზღვრება ხორცის ადვილი მოცილებით.

3. კულინარიული ნაწარმის მომზადება მაყალზე ხორციელდება მათი ექსპლუატაციის ინსტრუქციების შესაბამისად, ამასთან, ტემპერატურა მზა პროდუქტის სისქეში არ უნდა იყოს 85°C -ზე ნაკლები. მიკროტალღოვან ქურებში კერძების მომზადება წარმოებს აღჭურვილობის თანმხლები ინსტრუქციების შესაბამისად.

მუხლი 26.

1. ფრიტურებში ნაწარმის შეწვისას რეკომენდებულია სპეციალიზებული აღჭურვილობის გამოყენება, რომელიც არ საჭიროებს ცხიმების დამხმარე რაოდენობის დამატებას. ფრიტურებში კერძების მომზადების ტრადიციული ტექნოლოგიების გამოყენებისას სარგებლობენ მხოლოდ სპეციალიზებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობით. ამასთანავე, ტარდება საწარმოო და წინასწარი ლაბორატორიული კონტროლი ფრიტურის ცხიმების ხარისხზე.

2. ყოველდღიურად, შეწვის დაწყებამდე და დამთავრების შემდგომ, მოწმდება ფრიტურული ცხიმების ხარისხი მისი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების მიხედვით: ფერი, სუნი, გემო. ფრიტურულ ცხიმებზე იწარმოება ჟურნალი დანართი 12-ის №1,2,3 ცხრილების შესაბამისად. მმაფრი, უსიამოვნო სუნის, მწარე, არასასიამოვნო გემოს და შებურვის აღმოჩენისას ფრიტურული ცხიმების შემდგომი გამოყენება დაუშვებელია.

3. 6-7-საათიანი წვის შემდეგ ცხიმს ასხამენ ფრიტურიდან, მას გულდასმით ასუფთავებენ ცხიმის ნამწვისა და სახამებლისაგან. ნარჩენ ცხიმს აყოვნებენ არანაკლებ 4 საათის განმავლობაში, ათავისუფლებენ ნალექისაგან და ორგანოლეპტიკური შეფასების შემდეგ გამოიყენებენ შემდგომი წვისთვის ცხიმის ახალ პორციასთან ერთად. აუცილებელია ნალექის უტილიზირება. წვისთვის ფრიტურული ცხიმების ხელმეორე გამოყენება დაიშვება მხოლოდ ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებითა და თერმული დაჟანგვის ხარისხით მის კეთილსაიმედობაზე ექვის არქონის შემთხვევაში.

4. ფრიტურული ცხიმი უვარგისია შემდგომი გამოყენებისათვის:

ა) როცა ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით დადგენილია ცხიმის არაკეთილსაიმედობა და “დამაკმაყოფილებელზე” დაბალი შეფასება აქვს (ასეთ შემთხვევაში თერმული დაჟანგვის ხარისხზე ანალიზი არ ტარდება);

ბ) როცა ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი არ არის “დამაკმაყოფილებელზე” დაბალი, მაგრამ თერმული დაჟანგვის ხარისხი მაღალია ზღვრულად დასაშვებ მნიშვნელობაზე;

გ) როცა დაჟანგვის მეორადი პროდუქტების შემცველობა მეტია 1%-ზე.

5. ფრიტურული ცხიმი, რომელიც გამოუსადეგარია შემდგომი გამოყენებისათვის, ექვემდებარება საწარმოო გადამუშავებას ან გადაღვრას. ფრიტურული ცხიმების ხარისხის კონტროლის წესი და პერიოდულობა დგინდება დამამზადებლის მიერ სახელმწიფო სანიტარული ზედამხედველობის ორგანოებთან შეთანხმებით.

მუხლი 27.

1. პორციებად დაჭრილი მოხარშული ხორცი, ფრინველი და სუბპროდუქტები, განკუთვნილი პირველი და მეორე თავი კერძებისათვის, ბულიონში მოთავსების შემდეგ უნდა წამოდულდეს 5-7 წუთის განმავლობაში და შეინახოს ამავე ბულიონში +75°C ტემპერატურაზე გაშვებამდე არა უმეტეს 1 საათის განმავლობაში.

2. წინასწარ მოხარშული ხორცისგან ან შიგნეულობისგან ღვეხელებისა და ბლინების შიგთავსისა და ფარშის საბოლოო მომზადებისთვის აუცილებელია მისი შეწვა ტაფაზე 5-7-წუთიანი ხანგრძლივობით, პერიოდული ამორევით. მზა შიგთავსი გამოყენებულ უნდა იქნეს შეწვის შემდეგ 2 საათის განმავლობაში.

3. კერძების მოსამზადებლად კვერცხის დამუშავება უნდა განხორციელდეს სპეციალური ნიშანდების მქონე სამგანყოფილებიან როფებში შემდეგი თანმიმდევრობით: კალცინირებული სოდის 1-2%-იანი თბილი ხსნარით, ქლორამინის ან სხვა დაშვებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების 0,5%-იანი ხსნარით, შემდგომ ცივი წყლის ნაკადში გავლებით. კვერცხები თავსდება სუფთა, ნიშანდების მქონე ჭურჭელში. კასეტებზე ან ხოკერებში განთავსებული დაუმუშავებული კვერცხების საწარმოო საამქროებში შეტანა და შენახვა დაუშვებელია. კვერცხის ფხვნილი გაცრის, წყალში გახსნისა და 30-40 წუთის განმავლობაში გაჯირჯვების შემდგომ დაუყოვნებლივ ექვემდებარება კულინარიულ დამუშავებას. სუფრის კვერცხი (რომლის შენახვის ვადა 7 დღეზე მეტია) მთელ-მთელი სახით შესაწვავად არ გამოიყენება.

4. ომლეტის მომზადებისას კვერცხისა და სხვა კომპონენტების ნარევეს ასხამენ ცხიმწასმულ ტაფაზე ან პორციულ ტაფაზე 2,5-3 სმ სისქის შრით და დებენ ჰაერ-ღუმელში 180-200°C ტემპერატურაზე 8-10 წუთით. კვერცხიანი მასის შენახვის დრო არა უმეტეს 30 წუთია.

5. გათლილი კარტოფილი, ბოლქვოვანი და სხვა ბოსტნეული, გაშავებისა და გამოშრობის თავიდან ასაცილებლად, რეკომენდებულია შეინახოს ცივ წყალში არა უმეტეს 2 საათის ხანგრძლივობით. ნედლი ბოსტნეული და მწვანილი, გათვალისწინებული ცივი საუზმეულის

მოსამზადებლად, რეკომენდებულია დაყოვნდეს ძმარმჭავას 3%-იან ან სუფრის მარილის 10%-იან ხსნარში 10 წუთის განმავლობაში, ცივი წყლის ნაკადში მისი შემდგომი გარეცხვით.

6. კისელების, კომპოტების გაცივება ხორციელდება ცივ საამქროში იმ თავდახურული ჭურჭლით, რომელშიც მომზადდა.

7. გარნირების (მაკარონის, ბრინჯისა და ა.შ.) გარეცხვა ხორციელდება მხოლოდ ცხელი, გადაღუღებული წყლით.

მუხლი 28.

1. მასობრივი არაინფექციური (მოწამვლების) და ინფექციური დაავადებების წარმოქმნისა და გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში არ წარმოებს:

ა) ხორცის ჩამონაჭრის, ღორის ბაყლის, დიაფრაგმის, სისხლიანი ნაწარმის, ასევე საქონლის თავის რბილობის რულეტების დამზადება და გაყიდვა;

ბ) ხორციანი მაკარონის დამზადება;

გ) არაპასტერიზებული რძისგან ხაჭოს დამზადება;

დ) არაპასტერიზებული რძის ხაჭოსგან ბლინების მომზადება;

ე) მათარებში ჩასხმული ახალი ან პასტერიზებული რძის გამოყენება ნატურალური სახით, წინასწარი ადუღების გარეშე;

ვ) რძემჭავა სასმელების (კეფირის, მაწვნის, აციდოფილინის და ა.შ.) გადასხმა სამომხმარებლო ტარიდან საზოგადოებრივი კვების ობიექტის ქვაბებში – ისინი გადააქვთ ჭიქებში უშუალოდ ბოთლებიდან, პაკეტებიდან ან ჩამოარიგებებ საქარხნო ტარაში;

ზ) ბოსტნეულის, ხორცის, თევზის, სოკოს კონსერვების მომზადება ჰერმეტიკულ ჭურჭელში;

თ) რძემჭავა სასმელების მომზადება, ლუდის, ალკოჰოლური და არალკოჰოლური სასმელების წარმოება;

ი) შებოლილი და გამხმარი თევზის დამზადება;

კ) გამხმარი სოკოს მომზადება.

2. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში, შესაბამისი პირობების არსებობის შემთხვევაში, დაშვებულია ნახევარფაბრიკატების, შებოლილი ხორცის, იხვისა და ბატის ნაწარმის, ასევე დამარილებული და დაშაშული თევზის, დამარილებული და დამწნილებული ბოსტნეულის (ჰერმეტიკული შეფუთვის გარეშე), ბურახის, პურისა და სხვა კვების პროდუქტების მომზადება და რეალიზაცია.

თემა X. მოთხოვნები კერძების ჩამორიგების, ნახევარფაბრიკატებისა და კულინარიული ნაწარმის გაშვებისადმი

მუხლი 29.

1. ცხელი კერძების (სუპი, სოუსი, სასმელები) ტემპერატურა ჩამორიგებისას უნდა იყოს არანაკლებ 75°C, მეორე კერძისა და გარნირის – არანაკლებ 65°C, ცივი კერძებისა და სასმელების – არა უმეტეს 140K.

2. მზა პირველი და მეორე თავი კერძი შესაძლებელია დავაყოვნოთ ცხელ ჭურაზე მომზადებიდან არა უმეტეს 2-3 საათის განმავლობაში. სალათები, ვინიგრედები, გასტრონომიული პროდუქტები, სხვა ცივი კერძები და სასმელები გამოფენილ უნდა იქნეს ულუფების სახით გამაცივებელ დახლ-ვიტრინაში და რეალიზებულ იქნეს 1 სთ-ის განმავლობაში.

3. დაუშვებელია ორგანიზებული კოლექტივებისათვის 2- ან 3-ჯერადი კვების მენიუს შედგენისას ერთი და იმავე კერძის ან გარნირის გამოყენება.

4. დაუშვებელია წინა დღით მომზადებული შემდეგი კერძების რეალიზაცია:

ა) სალათი, ვინიგრედი, პაშტეტი, ლაბა-სხმული, კრემიანი ნაწარმი და სხვა განსაკუთრებით მაღლუქებადი ცივი კერძები ;

ბ) რძის სუპები, ცივი, ტკბილი, პიურე-სუპები;

გ) პირველი თავი კერძებისათვის პორცირებული მოხარშული ხორცი, ხორციანი და ხაჭოიანი ბლინები, დაკეპილი ხორცისაგან დამზადებული ნაწარმი, ფრინველი, თევზი;

დ) სოუსები;

ე) ომლეტი;

ვ) კარტოფილის პიურე, მოხარშული მაკარონის ნაწარმი;

ზ) საკუთარი წარმოების სასმელები და კომპოტები.

5. გამონაკლის შემთხვევაში, საბრაკერაჟო ჟურნალში აუცილებელი ჩანიშვნით, მორჩენილი საკვები აუცილებელია გაცივდეს და შეინახოს $+4+2^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურის პირობებში არა უმეტეს 18 საათის განმავლობაში. გაცივებულ საკვებს რეალიზაციის წინ უტარდება დეგუსტაცია, რის შემდეგაც ექვემდებარება ხელახალ სითბურ დამუშავებას (ადუღებას, შეწვას ქურაზე ან ღუმელში) და თავიდან დეგუსტირდება. ხელმეორე თერმული დამუშავების შემთხვევაში საკვების რეალიზაციის ვადა არ უნდა აჭარბებდეს 1 საათს. დაუშვებელია ახალმოზადებული კერძის შერევა წინა დღეს მომზადებულ კერძთან.

6. მზა კერძის ჩამოსარიგებლად გამოიყენება სუფთა, მშრალი ჭურჭელი და სასადილო აღჭურვილობა. დაუშვებელია ერთჯერადი ჭურჭლისა და აღჭურვილობის ხელმეორე გამოყენება.

7. დასარიგებელი ინვენტარი უნდა იყოს სუფთა, პროდუქციის (კერძის) თითოეული ჯგუფისთვის საკმაო რაოდენობის.

8. საკვებ ნარჩენებს აგროვებენ სპეციალური ნიშანდების მქონე ტარაში (თავსახურიან ვედროში, ქილვაშებში), რომელიც თავსდება ცივ საკანში ან ამ მიზნისთვის განკუთვნილ სხვა სათავსში. ყოველი დაცლის შემდეგ ვედრო ან ქილვაში უნდა გაირეცხოს სარეცხი საშუალებებით, შემდგომ დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარით, გაივლოს $40-50^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურის ცხელ წყალში და გაშრეს. საკვები ნარჩენებისთვის განკუთვნილი ტარის გასარეცხი ადგილი ცალკე უნდა იყოს გამოყოფილი.

თავი XI. მოთხოვნები კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის დამზადებისადმი

მუხლი 30.

1 წინამდებარე წესები ვრცელდება საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციების იმ საკონდიტრო საამქროებზე, რომელთა სიმძლავრე არ აღემატება 300კგ-ს. საკონდიტრო საამქროების საწარმოო სათავსების ნაკრები უნდა შეესაბამებოდეს №3 ცხრილის მონაცემებს.

ცხრილი №3.

საკონდიტრო საამქროების საწარმოო სათავსების ნაკრები და მათი გაერთიანების შესაძლებლობა				
№	ცალკეული სათავსები	ნაწარმის წარმოებით		
		კრემიანი (დღეში)		უკრემო
		300კგ-მდე	100კგ-მდე	
1*	საკუჭნაო სამაცივრო აღჭურვილობით, ნედლეულის 1 დღით შესანახად	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
2	ნედლეულის დასაფასოებლად და წარმოებისთვის მისი მომზადებისთვის	+	—	—
3	კვერცხის სატეხი 3 სათავსით: — ნედლეულის შესანახი სამაცივრო აღჭურვილობით; — კვერცხის რეცხვისა და დეზინფექციისათვის; — კვერცხის მასის მისაღებად.	+		
4	ცომის მოსამზადებელი, ფქვილის გასაცრელი განყოფილებით	+	+	+
5	მოსართავი ნახევარფაბრიკატების (სიროფი, მინანქარი, ჟელე, მურაბის მოსადუღებლად) მოსამზადებლად	+	—	—
6*	ცომის დამუშავებისა და გამოცხობისათვის	+	+(5+6)	+(5+6)
7	ბისკვიტის გამოსაყვანი და დასაჭრელი	+	+	+
8	კარაქის დასამუშავებელი	+	—	—
9*	კრემის დასამზადებელი სამაცივრო მოწყობილობით	+	+(9+10)	—
10	საკონდიტრო ნაწარმის ... სამაცივრო მოწყობილობით	+	+	+
11	შესაფუთი მასალის შესანახი	+	+	+

12**	საკონდიტრო ტომრების, თავსართების და წვრილი ინვენტარის რეცხვისა და სტერილიზაციისთვის	+	+(12+13)	-(12+13)
13	საამქროს ტარისა და მსხვილი ინვენტარის რეცხვისა და სტერილიზაციისთვის	+	+	+
14	საბრუნავი ტარის რეცხვისა და სტერილიზაციისთვის	+	+	+
15	მზა ნაწარმის საექსპედიციო, სამაცივრო მოწყობილობით	+	+	+
* შესაძლებელია სათავსების გაერთიანება.				
** შესაძლებელია სათავსების 12-13 გაერთიანება სპეციალიზებული აღჭურვილობის გამოყენების შემთხვევაში.				

2. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების საკონდიტრო საამქრო უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №302/ნ ბრძანებას „პურის, პურ-ფუნთუშეულისა და საკონდიტრო ნაწარმის წარმოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.

3. განსაკუთრებულ სანიტარიულ რეჟიმში მომუშავე სათავსები, მზა ნაწარმისა და საამქროს ინვენტარის დასამუშავებლად განკუთვნილი განყოფილებები, საკონდიტრო ტომრების სასტერილიზაციო, ასევე კვერცხის სათქვეფი განყოფილება დალაგების შემდეგ რეკომენდებულია დამუშავდეს ბაქტერიციდული ნათურებით. ბაქტერიციდული ნათურების დამაგრების ადგილი უნდა უზრუნველყოფდეს მაქსიმალურად დიდი ფართის დამუშავებას და მოიცავდეს სივრცეს საწარმოო მაგიდების ქვემოთაც. ნათურები რეგულარულად უნდა იწმინდებოდეს მტვრისგან. ჩართული ბაქტერიციდული ნათურების მქონე სათავსში პერსონალის მუშაობა დაუშვებელია. ბაქტერიციდული ნათურების ჩართვა უნდა ხდებოდეს მომიჯნავე სათავსიდან.

4. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის დასამზადებლად საკონდიტრო საამქროების საწარმოო სათავსების შესასვლელში უნდა დაიგოს სადეზინფექციო ხსნარით დასველებული ხალიჩა.

მუხლი 31.

1. ფქვილის გასაცრელი დანადგარი აღჭურვილ უნდა იქნეს ლითონის მინარევების დამჭერი მუდმივი მაგნიტით. მაგნიტის სეპარატორებში და მაგნიტი-დამჭერის მქონე საცრებში, ყოველ 10 დღეში 2-ჯერ წარმოებს მაგნიტის ძალის შემოწმება; უკანასკნელი შეადგენს არანაკლებ 8 კგ-ს მაგნიტის წონის 1კგ-ზე. მაგნიტი უნდა იწმინდებოდეს ყოველდღიურად. მაგნიტების შენაკრებს აგროვებენ პაკეტში, შემოწმების შედეგები ფიქსირდება სპეციალურ ჟურნალში ფქვილის პარტიების მიხედვით და ინახება პროდუქციაში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან აცილებისადმი წაყენებული მოთხოვნების შესაბამისად.

2. ფქვილოვანი ნაწარმის გამოსაცხობი ახალი ფორმები და ფურცლები გამოყენების წინ უნდა გამოიწროს ღუმელში. ფორმები და ფურცლები, რომელთაც აქვთ დეფორმირებული, შეჭყლეტილი და წაწვეტებული ნაპირები, არ გამოიყენება.

მუხლი 32.

1. კრემის დასასმელი ტომრების, თავსართებისა და სხვა წვრილი ინვენტარის, საამქროს ტარისა და მსხვილი ინვენტარის, ასევე საბრუნავი ტარის გასარეცხად განკუთვნილი სათავსები აღიჭურვება სამგანყოფილებიანი როფებით, ცხელი და ცივი წყლით. სათავსი, სადაც ხდება კვერცხის გატეხვა, აღიჭურვება ოთხგანყოფილებიანი სარეცხი როფებით.

2. საამქროს შიდა ტარა და ინვენტარი პროდუქტებიდან დაცლის შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს მექანიკურად და გაირეცხოს 3-განყოფილებიან როფში შემდეგი თანმიმდევრობით:

ა) 1-ლ განყოფილებაში წარმოებს ჩალბობა და რეცხვა 45-50°C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით მათი თანმხლები ინსტრუქციების თანახმად;

ბ) მე-2 განყოფილებაში წარმოებს ჩალბობა არანაკლებ 40°C ტემპერატურის სადეზინფექციო ხსნარში 10 წუთის განმავლობაში (კონცენტრაცია დაცულ უნდა იქნეს ინსტრუქციის თანახმად);

გ) მე-3 განყოფილებაში - გავლება 65°C ტემპერატურის ცხელი წყლით ცხურებიან ქვესადგომებზე. დამუშავების შემდეგ - გაშრობა და შენახვა სუფთა ტარისა და ინვენტარისთვის გამოყენებულ ტარებზე.

3. საკონდიტრო ნაწარმის ტრანსპორტირებისთვის გამოყენებული საბრუნავი ტარა (თავსახურები, ფურცლები, ხონჩები), სავაჭრო ქსელიდან დაბრუნების შემდეგ უნდა გაირეცხოს სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით, გაივლოს ცხელ წყალში და გაშრეს ცალკე სათავსში (დამუშავება წარმოებს წინამდებარე წესების თავი VII, მუხლი 19, პუნქტი 4-ში აღნიშნული რიგითობის შესაბამისად).

4. კვერცხის მასის მოსამზადებლად განკუთვნილი აღჭურვილობა, ინვენტარი და ტარა, სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ექვემდებარება სანიტარიულ დამუშავებას (აღნიშნული წესების თანახმად), ხოლო წვრილი ინვენტარი გარეცხვის შემდეგ უნდა გამოიხარშოს 30 წუთის განმავლობაში. კვერცხის დასამუშავებლად განკუთვნილი აბაზანები და კვერცხის სატეხი სათავსის იატაკი სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ირეცხება ცხელი წყლით (არა ნაკლებ 50°C) და უტარდება დეზინფექცია.

5. ტორტებისა და ნამცხვრების მოსართავად განკუთვნილი საკონდიტრო ტომრები, ასევე წვრილი ინვენტარი, საგულდაგულო დამუშავებას ექვემდებარება. დამუშავების წინ თავსართებს ტომრებისგან გამოაცალკავებენ. მათი შემდგომი დამუშავება ხორციელდება ცალ-ცალკე. ტომრები, რომელსაც თავსართები არ ეხსნება, არ გამოიყენება.

ტომრების დამუშავება წარმოებს შემდეგი თანმიმდევრობით:

ა) 65°C ტემპერატურის ცხელ წყალში ჩაღობა 1 საათის განმავლობაში კრემის სრულ მოცილებამდე;

ბ) 45-50°C ტემპერატურის წყალში გარეცხვა სარეცხი საშუალების გამოყენებით ხელით ან სარეცხ მანქანაში;

გ) საგულდაგულო გავლება არანაკლებ 65°C ტემპერატურის ცხელ წყალში;

დ) გაშრობა სპეციალურ საშრობ კარადებში;

ე) ტომრების სტერილიზაცია (პერგამენტის ქაღალდში გახვეული ან თავსახურიან ბიქსებსა და ქვაბებში ჩაწყობილი) ავტოკლავებში ან ჰაერლუმელებში 120°C ტემპერატურაზე 20-30 წუთის განმავლობაში.

ვ) ტომრების შემდგომი შენახვა წარმოებს იმავე ჭურჭელში ან შეფუთვაში, რომელშიც მოხდა მისი სტერილიზაცია.

6. ავტოკლავის ან აირლუმელის არარსებობისას გარეცხილი ტომრების დამუშავება წარმოებს შემდეგი სქემით:

ა) ტომრების სტერილიზაცია გამოხარშვის მეთოდ ცთ, წყლის ადულების მომენტიდან 30 წთ-ის განმავლობაში;

ბ) გაშრობა სპეციალურ კარადაში და შენახვა სუფთა თავდახურულ მოცულობაში.

7. თავსართები, რომლითაც ხსნიან ტომრებს, ექვემდებარებიან შემდეგი სახის სანიტარიულ დამუშავებას:

ა) 45-50°C ტემპერატურის წყალში გარეცხვა, რომელშიც გახსნილია სარეცხი საშუალება;

ბ) არანაკლებ 65°C ტემპერატურის მქონე ცხელი წყლის ნაკადში გავლება;

გ) სტერილიზაცია ან გამოხარშვა 30 წუთის განმავლობაში.

8. კრემის ასათქვეფი პატარა გვირგვინები ტექნოლოგიური ოპერაციის დამთავრების შემდგომ იხსნება, იწმინდება კრემისგან, ირეცხება ცხელი წყლით და მუშავდება ისევე, როგორც თავსართები.

9. ცვლის დამთავრების შემდეგ კრემის ასათქვეფი მანქანა თავისუფლდება კრემისგან, იწმინდება და მუშავდება სამუშაო მდგომარეობაში შემდეგ ხსნარებში: ჯერ ივსება სარეცხი, შემდეგ სადეზინფექციო ხსნარით. დამუშავება მიმდინარეობს 10-15 წუთის განმავლობაში, თითოეული სტადიისთვის ცალ-ცალკე; ბოლოს ირეცხება ცხელი წყლით. საკონდიტრო ნაწარმის წარმოებაში გამოყენებული სხვა აღჭურვილობა ექვემდებარება სანიტარიულ დამუშავებას მისი ექსპლუატაციის ინსტრუქციის შესაბამისად.

10. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის დამამზადებელი საკონდიტრო საამქროების აღჭურვილობის, ინვენტარისა და ტარის პერიოდული დამუშავება წარმოებს არანაკლებ ცვლაში ერთხელ შემდეგი ჩამონათვალისთვის:

ა) კვერცხის მასისთვის განკუთვნილი ტევადობა, რძისა და სიროფის შესანახი ტევადობები, კარაქის საფხეკი ზედაპირები, მაგიდები, ჩანგლები, საამქროს ტარა (ხოჩები, ფურცლები, ტაფები და ა.შ.), საბრუნავი ტარა;

ბ) ბისკვიტის ნაფხვენისათვის და სიროფის ჩასასხმელი დასანამად განკუთვნილი ტევადობები – არანაკლებ 2-ჯერ ცვლაში;

გ) ქვესადგამები, კვერცხის სატეხი დანები, ქილვაშები და პატარა გვირგვინები კვერცხის მასისთვის, კვერცხის სატეხი სათავსის თაროები, სიროფისა და გლაზურის მოსახარში ქვაბები, კრემის ასათქვეფი მანქანები, ტორტებისა და ნამცხვრების მოსართავი მაგიდები.

მუხლი 33.

1. შეფუთულ ნედლეულს ხსნიან დღიური მარაგის საკუჭნაოში, გადააქვთ საამქროს შესაბამისი ნიშანდების მქონე ტარაში. საკვებდანამატები, მათ შორის საღებავები და არომატიზატორები, ინახება მხოლოდ ქარხანა-მწარმოებლის შეფუთვაში ან ტარაში.

2. ნედლეულის დამუშავება წარმოებს მოსამზადებელ სათავსში ჰიგიენური მოთხოვნებისა და მოქმედი ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად.

3. კრემის მოსამზადებლად იყენებენ შესაბამისი ნიშანდებისა და დაუზიანებელი ნაჭუჭის მქონე ქათმის სუფთა, დიეტურ კვერცხს (რომლის შენახვის ვადა არ აღემატება 7 დღეს) გამოყენების წინ კვერცხს ახარისხებენ, ამორჩევით უტარებენ ოვოსკოპირებას და გადააწყობენ ცხაურებიან ტევადობებში დასამუშავებლად. კვერცხის შენახვა წარმოებს არა უმეტეს +6°C ტემპერატურის პირობებში.

კვერცხს ამუშავებენ ოთხგანყოფილებიან როფებში შემდგომი თანმიმდევრობით:

ა) პირველ სექციაში – ჩალბობა 40-50°C ტემპერატურის თბილ წყალში 5-10 წუთის განმავლობაში;

ბ) მეორე სექციაში – დამუშავება ნებისმიერი, ამ მიზნისთვის დაშვებულ სარეცხი საშუალების ხსნარში 40-50°C ტემპერატურის პირობებში 5-10, წუთის განმავლობაში ინსტრუქციების თანახმად;

გ) მესამე სექცია – დეზინფექცია 5 წუთის განმავლობაში 40-45°C ტემპერატურის პირობებში.

დ) მეოთხე სექციაში – გავლება არანაკლებ 50°C ტემპერატურის გამდინარე წყლით 5 წუთის განმავლობაში.

4. ხსნარების შეცვლა სარეცხ აბაზანებში წარმოებს ცვლაში არანაკლებ ორჯერ.

5. დამუშავებული კვერცხი იმტვრევა მეტალის დანის გამოყენებით და თავსდება სპეციალურ, არა უმეტეს 5 კვერცხის მოცულობის ფიალაში. კვერცხის მასის სუნისა და გარეგნული სახის შემოწმების შემდეგ ის გადააქვთ უფრო დიდ ჭურჭელში, იწურება არა უმეტეს 3-5 მმ-ის მქონე უჯრებიან მეტალის საცერში კვერცხის მასა ინახება სიცივეში. კრემის გასაკეთებლად კვერცხის მასის შენახვის ვადა, +6°C ტემპერატურის პირობებში, შეადგენს არა უმეტეს 8 საათს, ხოლო გამოსაცხობი ნახევარფაბრიკატების მოსამზადებლად არა უმეტეს 24 საათს.

მუხლი 34.

1. ძროხის კარაქი გახსნის შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა შემოწმდეს, ნაპირები აიფხიკოს. ჭუჭყიანი ან დაობებული ზედაპირისა და მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ნიშნების მქონე კარაქი კრემის მოსამზადებლად არ გამოიყენება.

2. კრემების მოსამზადებლად ნებადართულია სინესტის არა უმეტეს 20%-იანი მასური წილის ძროხის კარაქის (ადგილობრივი ან იმპორტული) გამოყენება.

3. ვაჟინი მზადდება საჭიროების მიხედვით. ვაჟინის შენახვა წარმოებს არა უმეტეს +6°C ტემპერატურაზე. დასანამი სიროფი და ზემოდან მოსაყრელი ნაფხვენი იცვლება ცვლაში

არანაკლებ ორჯერ. ნაფხვენისა და სიროფის ნარჩენები გამოიყენება ნახევარფაბრიკატების მოსამზადებლად მაღალი ტემპერატურით დამუშავების პირობებში.

4. კრემი მზადდება არა უმეტეს ერთი ცვლისთვის საჭირო რაოდენობით. კრემის ნარჩენების გადაცემა ერთი ცვლიდან მეორე ცვლისთვის დაუშვებელია. კრემის ყველა ნარჩენი შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს იმავე ცვლაში ნახევარფაბრიკატებისა და ფქვილოვანი ნაწარმის გამოცობისთვის მაღალ ტემპერატურაზე დამუშავების პირობებში, ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად.

5. ნაღების, ხაჭოს, ცილის უმი და მოხარშული კრემები არ ინახება და გამოიყენება მომზადებისთანავე. კრემების სხვა სახეები ინახება საწარმოებში მათ გამოყენებამდე არა უმეტეს 1,5 საათის განმავლობაში მასიური პროდუქციისთვის და არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში - შეკვეთილი პროდუქციისთვის, 2-4°C ტემპერატურამდე.

6. კრემის გადატანა ერთი მოცულობიდან მეორეში და არევა წარმოებს სპეციალური ინვენტარით, ამ დროს ხელის მიშველება დაუშვებელია. სამუშაო ადგილებზე კრემი გადააქვთ სუფთა თავდახურული ჭურჭლით. ნაწარმის მორთვის პროცესში კრემიანი ჭურჭელი შეიძლება იყოს თავდაუხურავი.

7. კრემების გადატანა ერთი ორგანიზაციიდან მეორეში დაუშვებელია.

8. საკონდიტრო კრემიანი ნაწარმის (ტორტი, ნამცხვარი, რულეტი და სხვ.) წარმოებისას თითოეული ცვლა მუშაობას იწყებს სუფთა სტერილური მოსართავი ტომრებით, თავსართებითა და წვრილი ინვენტარით. ტომრების, თავსართებისა და წვრილი ინვენტარის გაცემა და ჩაბარება წარმოებს თითოეულ სმენაში თვლითა და ჟურნალში რეგისტრაციით.

9. კრემის დასასმელი ტომრების შეცვლა წარმოებს ცვლაში არანაკლებ ორჯერ.

10. აღჭურვილობა, გამოყენებული კრემის მოსართავი ტომრების, თავსართების და წვრილი ინვენტარის დასამუშავებლად და შესანახად სხვა დანიშნულებით არ გამოიყენება.

11. საკონდიტრო ნაწარმის მოსართავად გამოიყენება საკონდიტრო ტომრები თავსართებით, საკონდიტრო შპრიცები, ნიჩბები, დანები და ა.შ.

კრემის დასასმელი ტომრები ცვლაში სამუშაოთა შორის შესვენების დროს ინახება სუფთა ჭურჭელში, სიცივეში.

მუხლი 35.

1. საკონდიტრო კრემიანი ნაწარმი მომზადების შემდეგ გადააქვთ მაცივარში გასაცივებლად. ტექნოლოგიური პროცესის დასრულებად ითვლება ნაწარმის შიგნით +6°C ტემპერატურის მიღწევა.

ა) წარმოებაში მზა ნაწარმის შენახვის ხანგრძლივობა მაცივარში შენახვამდე არ აღემატება 2 საათს არა უმეტეს +16-+18°C ტემპერატურის პირობებში.

2. საკონდიტრო კრემიანი ნაწარმი ინახება მაცივრებში არა უმეტეს +6°C ტემპერატურაზე. უკრემო ტორტები და ნამცხვრები, ვაფლის ტორტები და ნამცხვრები, რომლებიც მორთულია ცხიმით, ხილით, ნახევარფაბრიკატების მოსართავებით, უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს +18°C ტემპერატურისა და 70-75% ფარდობითი ტენიანობის პირობებში.

3. ტორტების, ნამცხვრებისა და რულეტების შენახვის ვადები და ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს, განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვისადმი წაყენებულ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, მათი დამზადების ტექნოლოგიური პროცესის დასრულების მომენტიდან.

4. ვადაგასული საკონდიტრო ნაწარმი მომხმარებელზე რეალიზაციას არ ექვემდებარება, როგორც სანიტარიული წესების მოთხოვნებისადმი შეუსაბამო და მოსახლეობის ჯანმრთელობისთვის საფრთხის შემქმნელი.

მუხლი 36.

1. სიროფების, კრემის ნახევარფაბრიკატების, დასანამი სიროფების მომზადება წარმოებს მოქმედი რეცეპტურებისა და ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მკაცრი დაცვით.

2. მზა ნაწარმი იფუთება სუფთა, მშრალ ტარაში, რომელსაც არა აქვს უცხო სუნი. ნაწარმის ჩადების წინ ტარას ამოუფენენ პერგამენტს ან მის მსგავს ქაღალდს, ხონჩებს ახურავენ თავსახურს; უთავსახურო ფურცლები და თაბახები კი შეიძლება ჩაიდოს მჭიდროთავსახურიან მეტალურ კონტეინერებში. ნამხცვრებისა და რულეტების გადატანა ღია ფურცლებითა და თაბახებით დაუშვებელია.

3. ტორტები იდება მუყაოს ახალ ყუთებში ან ამ მიზნით დაშვებულ სხვა შესაფუთ მასალაში, რომელიც ამოფენილია პერგამენტით ან მისი მსგავსი ქაღალდით და იხურება თავსახურით.

4. სამომხმარებლო ტარის ნიშანდება ხორციელდება ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნათა შესაბამისად.

5. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის რეალიზაცია ხორციელდება მხოლოდ სამაცივრო დანადგარის არსებობის შემთხვევაში.

თავი XII. მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები

მუხლი 37.

1. ორგანიზაციებში დაუშვებელია მწერებისა (მაგნე ფეხსახსრიანები – ტარაკანა, ბუზი, სახლის წითური ჭიანჭველა, კოლო, ვირთაგვის რწყილი; სურსათის მარაგის მავნებლები – ხოჭოები, პეპლები, რწყილები და სხვ.) და მღრღნელების (რუხი და შავი ვირთაგვა, სახლის თავგები და სხვ.) არსებობა. არ არის რეკომენდებული ბუზის საწინააღმდეგოდ წებოვანი ლენტებისა და ზედაპირების გამოყენება.

2. სადერატიზაციო და სადეზინსექციო ღონისძიებები ტარდება რეგულარულად, დადგენილი წესით. სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩატარების დრო რეგისტრირდება სანიტარიულ ჟურნალში.

თავი XIII. სანიტარიული მოთხოვნები ორგანიზაციაში მომუშავე პერსონალის პირადი ჰიგიენისადმი

მუხლი 38.

1. საზვეების ორგანიზაციებში მუშაობის დამწყები პირი ვალდებულია გაიაროს სამედიცინო შემოწმება.

2. ორგანიზაციის თანამშრომლები ვალდებულნი არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის შემდეგი წესები:

ა) დატოვონ საგარდეროზოში ზედა ტანსაცმელი, ფეხსაცმელი, თავსაბურავი და პირადი ნივთები;

ბ) სამუშაოს დაწყების წინ საგულდაგულოდ დაიბანონ ხელები საპნით, ჩაიცვან სანიტარიული სუფთა ტანსაცმელი, თმები აიხვიონ თავსაბურავის ან სპეციალური ბადის ქვეშ;

გ) იმუშაონ სანიტარიულ სუფთა ტანსაცმელში, გამოიცვალონ იგი გაჭუჭყიანებისთანავე;

დ) ტუალეტით სარგებლობის წინ გაიხადონ სანიტარიული ტანსაცმელი და დაკიდონ სპეციალურად მისთვის გამოყოფილ ადგილას, ტუალეტიდან გამოსვლისას ხელები საგულდაგულოდ დაიბანონ საპნით;

ე) გაცივების ან ნაწლავთა დისფუნქციის, ასევე დაჩირქების, ჭრილობის, დამწვრობის შესახებ აცნობონ ადმინისტრაციას და მიმართონ მკურნალობისთვის სამედიცინო დაწესებულებას;

ვ) აცნობონ დირექციას ოჯახის წევრების ნაწლავთა ინფექციებით დაავადების ყველა შემთხვევა;

ზ) საიუველირო ნივთების ტარება კერძების, კულინარიული და საკონდიტრო ნაწარმის მომზადებისას დაუშვებელია. წარმოებაში დაკავებულ პერსონალს ეკრძალება აგრეთვე ფრჩხილებზე ლაქის წასმა, სპეცტანსაცმლის ქინძისთავით შეკვრა;

თ) არ დაიშვება საკვების მიღება და სიგარეტის მოწევა ადგილზე (საკვების მიღება და მოწევა ნებადართულია სპეციალურად ამისთვის გამოყოფილ ადგილას ან სათავსში).

მუხლი 39

1. ყოველდღიურად, ცვლის დაწყებამდე მედმუშაკი ან სხვა პასუხისმგებელი პირი ცივ, ცხელ და საკონდიტრო საამქროში, ასევე რბილი ნაყინის დამამზადებელ ორგანიზაციებში ატარებს მომუშავეთა სხეულის ზედაპირის დათვალიერებას ჩირქოვანი დაავადების გამოსავლენად. კანის ჩირქოვანი დაავადების, დაჩირქებული ჭრილობის, დამწვრობის, ასევე ზედა სასუნთქი გზების კატარის მქონე პირები, ასეთ საამქროებში სამუშაოდ არ დაიშვებიან. დათვალიერების შედეგები იწერება დადგენილი ფორმის ჟურნალში.

2. ყველა ორგანიზაციაში უნდა იყოს სამკურნალწამლო საშუალებები და შესახვევი მასალა პირველადი სამედიცინო დახმარების გასაწევად, საჭირო მედიკამენტებისა და შესახვევი მასალის არსებობით. ზოგადსაგანმანათლებლო საშუალო სკოლების, პროფესიულ-ტექნიკური სასწავლებლების მოსწავლეები, სპეციალური სასწავლო დაწესებულებებისა და ტექნიკუმების სტუდენტები საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში საწარმოო პრაქტიკის წინ გადიან სამედიცინო შემოწმებასა და ჰიგიენურ მომზადებას დადგენილი წესით.

3. მღესავეები, ელექტროშემკეთებლები და საწარმოო და სასაწყობე სათავსებში სარემონტო სამუშაოებზე დაკავებული პირები საამქროებში მუშაობენ სანიტარიული (ან სპეციალური) სუფთა ტანსაცმლით, ხოლო იარაღები გადააქვთ სპეციალური დახურული ყუთებით. სამუშაოების ჩატარებისას და გამოირიცხოს ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის დაბინძურება.

თავი XIV

საწარმოო კონტროლის განხორციელების ორგანიზაცია და საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მიერ გამოშვებული პროდუქციის მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

მუხლი 40.

1. ლაბორატორიული გამოკვლევები უნდა ჩატარდეს საზოგადოებრივი კვებისა და საკვები პროდუქტების ვაჭრობის ორგანიზაციებისთვის შემუშავებული სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის მოთხოვნათა შესაბამისად.

2. პროდუქციის ლაბორატორიული გამოკვლევისას არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღების შემთხვევაში გამოკვლევა ტარდება ხელმეორედ, ნიმუშის გაორმაგებულ რაოდენობაში, პარალელურად წარმოებს საწარმოს დამატებითი კონტროლი ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობის სისწორეზე, ნედლეულზე, ნახევარფაბრიკატებზე, დამხმარე მასალებზე, წყალსა და ჰაერზე, სანიტარიულ ტანსაცმელზე, ორგანიზაციის თანამშრომელთა ხელის სისუფთავესა და მდგომარეობაზე, ყველა სამუშაო სათავსის სანიტარიულ-ჰიგიენურ მდგომარეობაზე. ლაბორატორიული გამოკვლევების არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას უნდა შემუშავდეს და გატარდეს აუცილებელი სანიტარიულ-ჰიგიენური და ეპიდსაწინააღმდეგო ღონისძიებები.

3. ნახევარფაბრიკატების, კერძებისა და კულინარული ნაწარმის ხარისხის შესაფასებელი საწარმოო კონტროლის შედეგები შეაქვთ წუნდების ჟურნალში. წუნდების ჟურნალის ფორმას ადგენს თვით ორგანიზაცია.

4. საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციების მიერ გამომუშავებული პროდუქციის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს დანართი 10-ში მოყვანილ ნორმატივებს.

თავი XV. ჰიგიენური მოთხოვნები ღია ცის ქვეშ განთავსებული საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებისადმი

მუხლი 41.

1. კერძების მომზადება მაყალზე, შამფურებზე, ცხაურებზე, ქვაბებში დასასვენებელ ადგილებსა და ქუჩებში დაშვებულია მხოლოდ სტაციონარულ ორგანიზაციებში მომზადებული ნახევარფაბრიკატების გამოყენების პირობებში.

2. დასასვენებელ ადგილებსა და ქუჩებში კვების მომსახურების ორგანიზებისას აუცილებელია შემდეგი პირობების დაცვა:

- ა) წყალსადენისა და კანალიზაციის ქსელში ჩართული პავილიონის არსებობა;
- ბ) სამაცივრო დანადგარის არსებობა ნახევარფაბრიკატების შესანახად;
- გ) საბაზო ორგანიზაციაში ინვენტარისა და ტარის დამუშავებისთვის შესაფერისი პირობების არსებობა;
- დ) წვის პროცესის წარმართვისთვის შეშის ან ხის ნახშირის გამოყენება;
- ე) კერძების მოსამზადებლად მეტალური შამფურების გამოყენება;
- ვ) კერძების გაშვებისთვის ერთჯერადი ჭურჭლისა და სასადილო აღჭურვილობის გამოყენება;
- ზ) საკვები პროდუქტის შეწვა უშუალოდ გაშვების წინ;
- თ) თანმშრომლებზე დადგენილი ფორმის სამედიცინო წიგნაკის არსებობა, რომელშიც ჩანიშნული იქნება სავალდებულო სამედიცინო შემოწმებისა და ლაბორატორიული გამოკვლევების შედეგები;
- ი) ისეთი პირობების არსებობა, რომელიც საშუალებას მისცემს მომსახურე პერსონალს დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები.

3. გაზრდილი ეპიდემიური რისკის მქონე კერძების (ხორცის, ფრინველის, თევზის ლაბასხმული და პაშტეტები, ბლინები და ღვეზელები ხორცის ან შიგნეულის ფარშით და ა.შ.) მომზადება ასეთ პუნქტებში დაუშვებელია.

4. სწრაფი მომსახურეობის დროებითი ორგანიზაციების (პავილიონები, ფურგონები, კარვები და სხვ.) განთავსება რეკომენდებულია საზოგადოებრივი დანიშნულების ტუალეტებით აღჭურვილ ადგილებში.

დანართი 1
(სავალდებულო)

საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში მომხმარებელთათვის განკუთვნილი სათავსების შემადგენლობის ცხრილი									
სათავსი მომხმარებლის - თვის	საწარმოს ტიპი						კაფე	სასადილო	სასაუ - ზმე
	რესტორანი			ბარი					
	ლუქსი	უმაღლესი	პირველი	ლუქსი	უმაღლესი	პირველი			
ვესტიბიული	+	+	+	+	+	+	+	-	-
გარდერობი	+	+	+	+	+	+	+	+1)	-
დარბაზი	+	+	+	+	+	+	+	+	+
საბანკეტო დარბაზი	+	+	+	-	-	-	-	-	-
მამაკაცთა ტუალეტი ხელსაბანით	+	+	+	+	+	+	+	+	-
ქალთა ტუალეტი ხელსაბანით	+	+	+	+	+	+	+	+	-
მოსაწევი ადგილი	+	+	-	+	-	-	-	-	-

შენიშვნა: 1. 1) 50 ადგილზე მეტი ტევადობის საწარმოსთვის; 2. ხელსაბანის არსებობა სავალდებულოა ყველა ტიპის საწარმოსთვის.

დანართი 2
(სავალდებულო)

საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში მომხმარებელთათვის განკუთვნილი სათავსების ფართის ცხრილი	
საზოგადოებრივი კვების საწარმოს ტიპი და ფართობი მომხმარებელთათვის	ფართობი ერთ ადგილზე, მ² არანაკლებ
1. რესტორანი	
1.1. დარბაზი ესტრადით და საცეკვაო მოედნით	2,0
1.2. დარბაზი	1,8
1.3. თამბაქოს მოსაწევი ადგილი	007-0,075
2. ბარი	
2.1. დარბაზი	1,8
3. კაფე, სასაუზმე, ლუდის ბარი	
3.1. დარბაზი	1,6
4. სკოლებისა და სკოლა-ინტერნატების სასადილოები	
დარბაზი 80 ადგილამდე	0,75
დარბაზი 80 ადგილის ზევით	0,65
5. სპეციალური სასწავლო დაწესებულებების სასადილოები	
დარბაზი	1,3
6. უმაღლესი სასწავლებლების სასადილოები	
დარბაზი	1,8
შენიშვნა: საზოგადოებრივი კვების სპეციალიზირებულ საწარმოებში დარბაზების ფართობი მიღებული უნდა იქნეს საპროექტო დოკუმენტაციის მიხედვით.	

დან
რთი
3.

(საცნობ
არო)

წლის თბილი და ცივი პერიოდებისათვის მიკროკლიმატის ოპტიმალური პარამეტრები								
საწარმო სათავსები	ცივი პერიოდი				თბილი პერიოდი			
	ჰაერის ტემპერა- ტურა °C	ზედაპირის ტემპერ- ტურა °C	ფარდობითი ტემპერა- ტურა, %	ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე მ/წმ	ჰაერის ტემპერა- ტურა °C	სამუშაო ზედაპირების ტემპერა- ტურა °C	ფარდობითი ტემპერა- ტურა, %	ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე მ/წმ
სასადილო დარბაზი, ბუფეტი	19-21	18-22	60-40	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
ჭურჭლის, თეთრეულის შესანახი, გარდერობი	21-23	20-24	60-40	0,1	22-24	21-25	60-40	0,1
საამქროები: ხორცის, ფრინველის, ბოსტნეულის	17-19	16-20	60-40	0,2	19-21	18-22	60-40	0,2
ცხელი სამქროები: საკონდიტრო ნაწარმის საცხობი	17-19	16-20	60-40	0,2	19-21	18-22	60-40	0,2
საამქროები: დამამზადებელი ცივი, თევზის, მწვანის დასამუშავებელი	19-21	18-22	60-40	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
სასადილო ჭურჭლის სარეცხი	19-21	19-21	60-40	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
სამზარეულოს ჭურჭლის სარეცხი	17-19	17-19	60-40	0,2	19-21	18-22	60-40	0,2
ადმინისტრაციული	22-24	21-24	60-40	0,1	23-25	22-26	60-40	0,1

**დანა
რთი 4.
(საცნობ
არო)**

წლის თბილი და ცივი პერიოდებისათვის მიკროკლიმატის მაჩვენებლების დასაშვები სიდიდეები							
საწარმოო სათავსი	ჰაერის ტემპერატურის დიაპაზონი ოპტიმალურ სიდიდეზე უფრო დაბლა °C	ჰაერის ტემპერატურის დიაპაზონი ოპტიმალურ სიდიდეზე უფრო მაღლა °C	სამუშაო ზედაპირების ტემპერატურა °C	ფარდობითი ტენიანობა %	ჰაერის ტემპერატურის ოპტიმალური დაბალი დიაპაზონისთვის არა უმეტეს	ჰაერის ტემპერატურის ოპტიმალური მაღალი დიაპაზონისათვის არა უმეტეს	წლის პერიოდი
1	2	3	4	5	6	7	8
სასადილო დარბაზები, ბუფეტები	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	წლის ცივი პერიოდი
სასადილო ჭურჭლის, თეთრეულის სათავსები, გარდერობი	19,0-20,9	21,1-24,0	15-75	0,115-75	0,1	0,2	წლის ცივი პერიოდი
სამჭროები: ხორცის, ფრინველის, ბოსტნეულის	15,0-16,9	19,1-22,0	14,0-23,0	15-75	0,2	0,4	წლის ცივი პერიოდი
სამჭროები: ცხელი, საკონდიტრო ნაწარმის გამოსაცხობი სათავსები	15,0-16,9	19,0-22,0	14,0-23,0	15-75	0,2	0,4	წლის ცივი პერიოდი
სამჭროები: დამამზა-დებელი, ცივი, თევზის, მწვანეხა და მუშავების	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	წლის ცივი პერიოდი
სასადილო ჭურჭლის სამრეცხაო	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	წლის ცივი პერიოდი
სამზარეულოს ჭურჭლის სამრეცხაო	15,0-16,9	19,1-22,0	14,0-23,0	15-75	0,2	0,4	წლის ცივი პერიოდი
ადმინისტრაციული სათავსები	20,0-21,9	24,1-25,0	19,0-26,0	15-75**	0,1	0,1	წლის ცივი პერიოდი
საწყობები ბოსტნეულის, მწილეების, ნახევარ-ფაბრიკატების, ინვენტარისა და ტარის	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75**	0,1	0,3	წლის ცივი პერიოდი
სასადილო დარბაზები, ბუფეტები	18,0-19,9	22,1-27,0	17,0-28,0	15-75**	0,1	0,4	წლის თბილი პერიოდი
1	2	3	4	5	6	7	8
სასადილო ჭურჭლის, თეთრეულის შესანახი, გარდერობი	20,0	24,1-28,0	19,0-29,0	15-75**	0,1	0,3	წლის თბილი პერიოდი
სამჭროები: ცხელი, საკონდიტრო ნაწარმის გამოსაცხობი სათავსი	21,9	21,1-27,0	15,0-28,0	15-75**	0,2	0,5	
სამჭროები: დამამზადებელი, ცივი, თევზის, ბოსტნეულის დამუშავების	16,0-18,9	22,1-27,0	17,0-28,0	15-75**	0,1	0,4	წლის თბილი პერიოდი
სასადილო ჭურჭლის სამრეცხაო	18,0-19,9	21,1-27,0	15,0-28,0	15-75**	0,1	0,4	წლის თბილი პერიოდი
სამზარეულოს ჭურჭლის სამრეცხაო	16,0-18,9	21,1-27,0	15,0-28,0	15-75**	0,2	0,5	წლის თბილი პერიოდი
ადმინისტრაციული სათავსები	21,0-22,9	25,1-28,0	20,0-29,0	15-75**	0,1	0,2	
საწყობები ბოსტნეულის, მწილის, ნახევარფაბრიკატების, ინვენტარის, ტარის	18,0-19,9	21,1-27,0	17,0-28,0	15-75**	0,1	0,4	

დანართი 5.

(ცნობარი)

სამუშაო ზონის ჰაერში ცალკეული მავნე ნივთიერებების საშიშროების კლასი და ზღვრულად დასაშვები კონცენტრაციები					
№	ნივთიერების დასახელება	საშიშროების კლასი	ორგანიზმში მოხვედრის გზა	ზღვ. სამუშაო ზონის ჰაერში მგ/მ³	ორგანიზმზე მოქმედების ხასიათი
1	აკროლეინი (პროპ-2-ენ-1-ალი)	მე-2კლ.	ინჰალაციური	0,2	გამაღიზიანებლად მოქმედებს ლორწოვანსა თვალზე
2	ნახშირბადის ოქსიდი	მე-4კლ.	ინჰალაციური	20,0	სისხლში წარმოქმნის კარბოქსიჰემოგლობინს
3	ფქვილის მტვერი (2%-დე SiO ₂ -ის მინარევით	მე-4კლ.	ინჰალაციური	6,0	ხასიათდება ფიბრინოგენული მოქმედებით, ალერგენი
4	შაქრის	მე-4კლ.	ინჰალაციური	6,0	ხასიათდება ფიბრინოგენული მოქმედებით
5	სინთეტიკური სარეცხი საშუალებები	მე-3კლ.	ინჰალაციური	3,0-5,0	ალერგენი

დანართი 6.

(ცნობარი)

საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციების საწარმოო სათავსების განათებული ნორმები და ხარისხობრივი მაჩვენებლები							
საწარმო სათავსები	ზედაპირი (3-პორიზონტალური), ვ-ვერტიკალური) განათებულობის და ბგკ-ის ნორმირებული სიდიდე, ზედაპირის სიმაღლე იატაკიდან (მ)	ხელოვნური განათება, ლუქ	ცილინდრული განათებულობა, ლუქ	დისკოფორტის მაჩვენებელი, არა უმეტეს	პულსაციის მაჩვენებელი, %, არა უმეტეს	ბუნებრივი განათება ბგკ. ე 11	ზემოდან და გვერდიდან განათებისა
1	2	3	4	5	6	7	8
სამჭროები: დამამუშავებელი, საბოლოო დამზადების, ცხელი, ცივი	3-0,82	200	–	60	15	3	1
საკონდიტრო სამჭროები	3-0,8	300	–	40	15	3	1
პურის დასაჭრელი სათავსი, საშხარეულო და სასადილო ჭურჭლის სამრეცხაო	3-0,8	200	–	60	20	2	0,5
ტარის სამრეცხაო	3-0,8	150	–	60	20	–	–
სათავსი პერსონალისთვის	3-0,8	150	–	60	20	–	0,5
ადმინისტრაციული სათავსი	3-0,8	200	–	60	20	2	0,5
სასადილო დარბაზები, სასადილოში, საჩაი, სასაუზმე, ბუფეტი	3-0,8	200	75	60	15	2	0,5
სასადილო დარბაზები რესტორნების, კაფეების, ბარების: მომსახურეთა მაგიდები	3-0,3	100-300*	75	60	15		
გასასვლელი მაგიდებს შორის	იატაკი	არანაკლებ 30 სინათლის წებ-სმიერი წყაროს პირობებში	–	60	15	–	0,1
საცეკვაო მოედნები	იატაკი	100-200	75	60	15	–	–
1	2	3	4	5	6	7	8
ესტრადა	ვ-1,75	300** სინათლის წებისმიერი წყაროს პირობებში	–	–	–	–	1
უღოფების გასაცემი	3-0,8	300	–	40	15	3	1
ჩასატეხირთი, ტარის საკუჭნაო	3-0,8	75	–	–	–	–	–
ქაღალდის შესაფუთი პროდუქტების საკუჭნაო	3-0,8	50	–	–	–	–	–
ბოსტნეულის საკუჭნაო, გასაცივებელი კამერები	იატაკი	20***	–	–	–	–	–
საქსპედიტორო	3-0,8	100	–	60	–	–	1
ვესტიბული და გარდერობი	იატაკი	75	–	–	–	–	–

(ცნობარი)

საამქროში მომუშავე პირთა სამედიცინო დათვალიერების ჩატარების წესი მუშაობის დაწყებამდე

1. სამედიცინო დათვალიერება ტარდება სამუშაოს დაწყების წინ (ყოველ ცვლაში) ხელების კანის საფარველისა და სხეულის სხვა ღია ნაწილების ჩირქოვანი დაავადებების ან დაზიანებების, ასევე ანგინის, ზედა სასუნთქი გზების კატარალური ნიშნების, კარიესული კბილების გამოვლენის მიზნით.
2. სამედიცინო დათვალიერებას ექვემდებარება საკონდიტრო კრემიანი ნაწარმის დამამზადებელი საამქროების ყველა მუშაკი, გამონაკლისის გარეშე.
3. ხელების, სხეულის ღია ნაწილების, ასევე ცხვირ-ხახის დათვალიერება ტარდება მედიცინის მუშაკის მიერ, საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციისა და სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებას შორის ხელშეკრულების დადების საფუძველზე, ან ორგანიზაციის ხელმძღვანელის მიერ დანიშნული პასუხისმგებელი პირის მიერ.
4. პირები, რომლებიც ამზადებენ კრემიან საკონდიტრო ნაწარმს (კრემისთვის ნედლეულის მომზადება, კრემის მომზადება, ტორტებისა და ნამცხვრების მორთვა, რულეტების დამზადება), ასევე ცივ საუზმესა და მზა კერძებს სამუშაოებზე არ დაიშვებიან ჭრილობის, დაბეჭილობის, დამწვრობის, ხელებისა და სხეულის ღია ნაწილების ჩირქოვანი დაავადებების (ზედაპირული ჩირქგროვები, ფურუნკული და კანის სხვა დაზიანებები), ასევე ზედა სასუნთქი გზების ანგინის ან კატარალური გამოვლინებების დროს.
5. მეოთხე პუნქტში აღნიშნული დაავადებების მქონე პირები იგზავნებიან სამკურნალოდ. ის პირები, რომელთა დაზიანება მეტად უმნიშვნელოა ან აღენიშნებათ დაავადების მსუბუქი ფორმა გადაჰყავთ სხვა სამუშაოზე.
6. მედიცინის მუშაკი (ან პასუხისმგებელი პირი), რომელიც ატარებს სამედიცინო დათვალიერებას, წერილობითი ფორმით აცნობებს საამქროს ხელმძღვანელს ყველა იმ პირის შესახებ, რომელიც სამუშაოზე არ იქნა დაშვებული.
7. დათვალიერების შედეგები შეაქვთ ჟურნალში, რომელიც უნდა დაინომროს და დამოწმებულ იქნეს ბეჭდით.
8. დათვალიერების დამთავრების შემდეგ მედიცინის მუშაკს (ან პასუხისმგებელ პირს) ყოველი შემოწმებული მომუშავეს გვარის გასწვრივ ჟურნალში შეაქვს მონაცემები დათვალიერების შედეგებზე, ასევე აკეთებს ჩანაწერს, თუ რამდენმა ადამიანმა გაიარა სამედიცინო დათვალიერება, რამდენია მათ შორის ჯანმრთელი და რამდენი დროებით შრომისუუნარო.
9. ყოველ გამოვლენილ შრომისუუნარიან პირზე ჟურნალში კეთდება ცალკე ჩანაწერი, რომელშიც მითითებულია, თუ რა რეკომენდაციები მიეცა მომუშავეს საამქროში დასაქმებისა ან მკურნალობისთვის. ჩანაწერს ხელს აწერს მედიცინის მუშაკი (ან პასუხისმგებელი პირი), რომელმაც ჩატარა დათვალიერება, ასევე საამქროს ან ცვლის უფროსი.
10. დათვალიერების ჩატარების დღეს ჟურნალში აღნიშნული თანამშრომლების სია უნდა შეესაბამებოდეს ცვლის სამუშაოდ გამოსული თანამშრომლების რაოდენობას.

საამქროში მომუშავე პირთა სამედიცინო დათვალიერების სარეგისტრაციო ჟურნალი

საამქრო (ბრიგადა) -----

ხელმძღვანელი (ბრიგადის) -----

(სახელი, გვარი, მამის სახელი)

№	გვარი, სახელი, მამის სახელი	სამუშაო ადგილი, პროფესია	თვე/ დღე: აპრილი						
			1	2	3	4	...	29	30
1	აბრალავა თემური გიორგის ძე	ბრიგადირი	ჯანმ.	ჯანმ.	ჯანმ.	დ		ჯანმ.	ჯანმ.
2	ბოდუია მზია კონსტანტინეს ას	ოსტატი-კონდიტერი	ჯანმ.	დს.	დს.	დ		ჯანმ.	ჯანმ.
3	კიზირია ლალი ირაკლის ას.	ოსტატი-კონდიტერი	ჯანმ.	დს.	ს/ფ	ს/ფ			შვ
პირობითი აღნიშვნები: ჯანმ. – ჯანმრთელი; დ – დასვენების დღე; დს – დათხოვნილია სამუშაოდან; ს/ფ – საავადმყოფო ფურცელი; შვ – შვებულება.									

მომუშავე პირთა სამედიცინო დათვალიერების შედეგების ჩაწერის ნიმუში:

2 აპრილს სამედიცინო დათვალიერება ჩატარდა 15 ადამიანს. 14 ადამიანი ჯანმრთელია, ქობულაძე ა.ი. დათხოვნილია სამსახურიდან (წინასწარი დიაგნოზი – ანგიზა) და გაგზავნილია პოლიკლინიკაში.

7 აპრილს სამედიცინო დათვალიერება ჩატარდა 14 ადამიანს. გედევანიძე ა.ი. ჭრილობის შეხორცებისა და უარყოფითი მიკრობიოლოგიური ანალიზის შემდეგ დაშვებულია საამქროში, კრემიანი ნაწარმის წარმოებაზე სამუშაოდ.

დანართი 9.

(ნიმუში)

კრემის ტომსიკებისა და წვრილი ინვენტარის გაცემისა და ჩაბარების აღრიცხვის ჟურნალი											
№	თარიღი	სმენა (ბრიგადა), სმენის ხელ-ლის გ.ს.მ.	ტომსიკების და წვრილი ინვენტარის დასახელება						ხელმოწერა		
			ტომ-სიკები	მილა-კები	ნიჩ-ბები		დანები		მივიღე წარმო-ებაში	ჩავაბარე წარმოე-ბიდან	მივიღე სანიტა-რიოლი დამუშა-ვისთვის
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

დანართი 10.

(ცნობარი)

კრემის წყლიან ფაზაში შაქრის შემადგენლობის განსაზღვრა

შაქარი, როგორც ცნობილია, ზრდის ოსმოსურ წნევას გარემოში და ამით აფერხებს მიკროორგანიზმების განვითარებას. განვსაზღვრეთ ამ თვისებაზე დამყარებული კრემის წყლიან ფაზაში შაქრის შემადგენლობა.

კრემის წყლიანი ფაზა – რეცეპტურის თანახმად კრემის დამზადებისას გამოყენებული პროდუქტების წყალია. წყლიან ფაზაში შაქრის შემცველობა და კრემის

სინესტე უკუპროპორციულ დამოკიდებულებაშია: რაც უფრო მეტია კრემის სინესტე, მით უფრო ნაკლებია წყლიან ფაზაში შაქრის შემცველობა.

კრემში შაქრის შემცველობის გამოთვლისთვის, წინასწარ ისაზღვრება შაქრის შემცველობა ნატურაში ფორმულით:

$$C = \frac{(100-B)XA}{100}$$

სადაც:

C – შაქრის შემცველობა ნატურში, %;

A – შაქრის შემცველობა ნივთიერების მშრალ ნაშთზე ლაბორატორიული მონაცემებით, %;

B – კრემის სინესტე ლაბორატორიული მონაცემებით, %.

შაქრის შემცველობა კრემის წყლიან ფაზაში განისაზღვრება ფორმულით:

$$K = \frac{CX100}{B-C}$$

სადაც:

K – შაქრის კონცენტრაცია წყლიან ფაზაში, %;

B – კრემის სინესტე ლაბორატორიული მონაცემებით, %;

C – შაქრის შემცველობა ნატურში, %.

გამოთვლის მაგალითი.

ლაბორატორიული ანალიზის შემდეგ მიღებულია კრემის სინესტის მნიშვნელობა 25% (B), ნივთიერების მშრალ ნაშთზე შაქრის შემცველობით 51,6% (A).

1. შაქრის შემცველობის განსაზღვრა 25% სინესტის კრემის ნატურში. 100გ. მშრალი ნაშთი შეიცავს 51,6% შაქრას. 25% სინესტის კრემში მშრალი ნაშთი შეადგენს 75% (100-25).

შაქრის შემცველობა ნატურაში ტოლია:

$$C = \frac{(100-B)XA}{100} = \frac{(100-25)\% 51,6}{100} = 38,7\%$$

25% სინესტის კრემში ნატურში შაქრის შემადგენლობა 38,7%-ია.

2. შაქრის განსაზღვრა წყლიან ფაზაში.

100გ კრემი შეიცავს 25% წყალს და 38,7% შაქარს.

შაქრის კონცენტრაცია კრემის წყლიან ფაზაში შეადგენს:

$$K_B = \frac{CX100}{B+C} = \frac{25+38,7}{38,7 \times 100} = 60,75\%$$

დანართი 11.

(ნიმუში)

ნახევარფაბრიკატების, კულინარიული ნაწარმისა და კერძების ხარისხის შეფასების წუნდების ჟურნალი						
პროდუქტის დამზადების თარიღი, დრო	პროდუქციის, კერძის დასახელება	ორგანოლეპტიკური გამოკვლევა, პროდუქტის მომზადების დამთავრების ხარისხის შეფასების ჩართვა	რეალიზაციის ნებართვა (დრო)	პასუხისმგებელი შემსრულებელი (ს.გ.მ. თანამდებობა)	ბრაკერაჟის ჩამტარებელი პირის ს.გ.მ.	შენიშვნა
1	2	3	4	5	6	7

ფრეზერულ ცხიმად გამოყენებული მზესუმზირის ზეთის ხარისხის შესაფასებელი სკალა.						
ხარისხის მაჩვენებლები	მნიშვნელობის კოეფიციენტი	ბალების რაოდენობა				
		5	4	3	2	1
ფერი (გამჭოლი და არეკლილი სინათლისას თეთრ ფონზე 40°C ტემპერატურის პირობებში)	3	მოჩაღისფრო ყვითელი	ინტენსიური ყვითელი	ინტენსიური ყვითელი მოყავისფრო ელფერი	ღია ყავისფერი	ყავისფერი ან მუქი ყავისფერი
გემო (40°C ტემპერატურის პირობებში)	2	უცხო გემოს გარეშე	კარგი, მაგრამ უცხო ...	სუსტად გამოხატული სიმწარით	მწარე, ნათლად გამოხატული გარეშე...	ძალიან მწარე, ყელში არასასიამოვნო ღიტინის შეგრძნების გამოწვევი.
სუნი (არანაკლებ 50°C ტემპერატურის პირობებში)	2	უცხო სუნის გარეშე	მზესუმზირას ზეთისთვის დამახასიათებელი სუნის გარეშე, უცხო სუნის გარეშე.	სუსტად გამოხატული, არასასიამოვნო, ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი.	გამოხატული, არასასიამოვნო, ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი.	მკვეთრი, არასასიამოვნო ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისთვის დამახასიათებელი.
ფრეიტერის ხარისხი	ბალური შეფასება*	საშუალო ბალის განსაზღვრის მაგალითი: $(4X3+3X2+3X2)/7=3,4^{**}$, სადაც მრიცხველი: 4,3,3, – არის ბალების მაჩვენებელი მათი ხარისხობრივობის მიხედვით. 3,2,2, – არის მნიშვნელობის კოეფიციენტი. მნიშვნელი: 7 – არის მნიშვნელობის მაჩვენებლების ჯამი.				
საუკეთესო კარგი	5					
დამაკმაყოფილებელი	4					
არადამაკმაყოფილებელი	3 2,1					

* – ითვლიან საშუალო მაჩვენებელს მნიშვნელობის კოეფიციენტის გათვალისწინებით.

** – თუ განაყოფი ნაკლებია 0,5-ზე, მაშინ მას არ ითვალისწინებენ, თუ ტოლია ან მეტია 0,5-ზე – ამრავლებენ.

ცხრილი 3.

ფრიტურული ცხიმების გამოყენების აღრიცხვის ჟურნალი									
რიცხვი (საათი) ცხიმის გამოყენების დაწყება	ფრიტურის ცხიმის სახეობა	წვის დასაწყისში ცხიმის ორგანოლუპტი- კური შეფასების ხარისხი	შესაწვავი აღჭურვი- ლობის ტიპი	პროდუქ- ციის ტიპი	წვის დასრულების დრო	წვის დასრულე- ბისას ცხიმის ორგანოლუ- პტიკური შეფასების ხარისხი	დარჩენილი ცხიმის გამოყენება		გამაკონტროლებელი პირის თანამდებობა, სახელი, გვარი, მამის სახელი
							გამოსადეგი ნარჩენები ცხიმი, კგ	უტილიზი- რებული ცხიმი, კგ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10