

1.4. Qidalanmanın təşkilinə dair tələblər

1.4.1. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində qida blokunun təşkili, avadanlıqlarla təchizatı və saxlanması tələbləri ictimai iaşə müəssisələrinə, qida məhsullarının və ərzaq xammalının hazırlanması və emalına dair sanitariya normalarına, eləcə də qida bloklarında iş zamanı əməyin mühafizəsi üzrə təlimatlara uyğun olmalıdır.

1.4.2. Texnoloji avadanlıqlar, ləvazimatlar, alətlər, qablar və qablaşdırma avadanlıqları sanitariya qaydalarına uyğunluq haqqında sanitariya-epidemioloji rəyə malik olan materiallardan hazırlanmalı, eləcə də xammal və hazır qida məhsulları üçün nişanlanmalıdır. Texnoloji proses zamanı xammal və hazır qida məhsullarının təmasına yol verilmir. Qida blokundakı istehsalat avadanlığına və hazırlıq ləvazimatlarına olan tələblər aşağıdakılardan ibarətdir:

1.4.2.1. qida məhsullarının emalı üçün nəzərdə tutulan masalar paslanmayan poladdan və ya duralümin tərkibli sırf metaldan hazırlanmalı, çiy ət və balıq məhsullarının emalı üçün iş masalarının səthi sinklənmiş dəmir təbəqə ilə örtülməlidir;

1.4.2.2. çiy və hazır məhsulların doğranması üçün müxtəlif doqrama masaları və hamar yonulmuş, çətləri və dəlikləri olmayan bərk növ ağacdən hazırlanmış doqrama taxtaları və bıçaqlar olmalıdır. Plastmas və preslənmiş fanerdən hazırlanan doqrama taxtalarının istifadəsinə yol verilmir;

1.4.2.3. taxtalar və bıçaqlar “ÇƏ”-çiy ət, “ÇT”-çiy toyuq, “ÇB”-çiy balıq, “ÇT”-çiy tərəvəz, “BƏ”-bişmiş ət, “BB”-bişmiş balıq, “BT”-bişmiş tərəvəz, “Ç”-çörək, “G”-göyerti kimi nişanlanmalıdır;

1.4.2.4. hazır qida məhsullarının hazırlanması və saxlanması üçün paslanmayan polad qablardan istifadə edilməlidir. Alümin və duralümin qablardan yalnız qidanın hazırlanması və qısa müddət saxlanması üçün istifadə edilir. Kompotlar paslanmayan polad qablarda hazırlanır. Südün qaynadılması üçün başqa qab ayrılır;

1.4.2.5. yemək və çay qabları dəstlərinin miqdarı yemək qəbulu zamanı qabların əlavə yuyulması aparılmadan, uşaqlara eyni vaxtda paylanmasını tam təmin etməlidir.

1.4.3. Qida məhsullarının hazırlanması üçün əsasən elektrik avadanlıqlarından (şirəçəkən, mikser, sürtgü maşını) və elektrik plitələrindən istifadə olunur. Qazlaşdırılmış rayonlarda qaz plitələrinin quraşdırılmasına yol verilir. Kənd yaşayış məntəqələrində yerləşən və 50 yerə qədər tutumu olan məktəbəqədər təhsil müəssisələrində odluğu xaricə çıxan bərk yanacaqda işləyən mətbəx plitələrinin tətbiqinə yol verilir. Yeni tikilən və yenidən qurulan məktəbəqədər təhsil müəssisələrində kömürlə, odunla və digər bərk yanacaqda işləyən plitələrin quraşdırılmasına yol verilmir. Mətbəx mexaniki sorucu ventilyasiya sistemi ilə təchiz olunmalıdır.

1.4.4. Yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələrin tətbiqinə dair təlimatlar həmin vasitələrdən istifadə edən bütün əməkdaşların mütləq nəzərinə çatdırılmalıdır (aparılan işlərin konkret rejimi nəzərə alınmaqla). Bufet və yeməxananın qablar yuyulan sahələrində, eləcə də bütün yuma vannalarının yanında işçi məhlulların hazırlanma qaydaları və istifadə edilən yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələrin qatılığı göstərilməklə, qabların yuyulması və ləvazimatların zərərsizləşdirilməsi rejimi üzrə təlimatlar divardan asılmalıdır. Yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələr quru və havası mütəmadi dəyişdirilən, uşaqların əli çətməyən yerlərdə saxlanılmalıdır. Məhlullar tünd rəngli şüşədən hazırlanmış və ağzı tıxacla bağlanmış qablarda saxlanılaraq rütubət və işıqdan qorunmalıdır.

1.4.5. Mətbəx qablarının yuyulması üçün daimi isti və soyuq su sistemi çəkilməli, eləcə də qarışdırıcı ilə təchiz olunmuş (tərkibi paslanmayan polad, alümin, duralümin olan vannalar), ən azı 2 ədəd metal vannadan istifadə edilməlidir. Yuyulma yerində suyun temperaturu 65°C-dən az olmamalıdır. Texnoloji

və təsərrüfat-məişət məqsədləri üçün istilik təchizatı sistemindən götürülən isti suyun istifadəsi qadağandır. Vannanın kanalizasiyaya qoşulan yerində, axın qıfının yuxarı səthində 20 mm-dən çox olmayan hava aralığı qalmalıdır.

1.4.6. Yeməklərin bişirildiyi qazanlar qida qalıqlarından təmizləndikdən sonra yuyucu vasitələr əlavə edilmiş və temperaturu 40°C-dən az olmayan isti suda yuyulur, isti su altında yaxalanır və şəbəkəli rəflərdə çevrilmiş vəziyyətdə qurudulur. Təmizlənmiş mətbəx qabları döşəmədən hündürlüyü 0,5 m olan rəflərdə saxlanılır.

1.4.7. Doğrama taxtaları və kiçik taxta hissələri olan qaşıqlar, qarışdırıcılar birinci vannada, tərkibinə yuyucu vasitələr əlavə olunmuş və temperaturu 50°C olan isti su ilə yuyulduqdan sonra temperaturu 65°C-dən az olmayan isti suda yaxalanır, üzərinə qaynar su tökülür, sonra isə şəbəkəli metal rəflərdə qurudulur. Metal ləvazimatlar yuyulduqdan sonra isti havalı şkaflarda qurudulur. Ətçəkən maşınlar istifadədən sonra sökülür, yuyulur, qaynar su ilə yaxalanır və qurudulur.

1.4.8. Hər qrup üçün yemək və çay qabları ayrılır. Çay qabları saxsı və çinidən (boşqab, fincan, nəlbəki), yemək ləvazimatları isə (qaşiq, çəngəl, bıçaq) paslanmayan poladdan olmalıdır. Kənarları çatlamış, qüsurlu, deformasiyaya uğramış və emalı zədələnmiş, eləcə də plastmasdan və alümindən hazırlanmış qabların istifadəsinə yol verilmir. Eyni zamanda, istifadə olunan yemək, çay ləvazimatları və qabların miqdarı qrupdakı uşaqların siyahı üzrə sayına uyğun olmalıdır. İşçi heyəti üçün ayrıca qablar və ləvazimatlar nəzərdə tutulur. Qablar bufətdə saxlanılmalıdır. Qablar və ləvazimatlar hər bir qrup üçün nəzərdə tutulmuş bufətdə quraşdırılan 2 və ya 3 hissəli vannalarda yuyulur.

1.4.9. Qida qalıqları mexaniki üsulla təmizləndikdən sonra yemək qabları birinci vannada temperaturu 40°C-dən aşağı olmayan və yuyucu vasitələr əlavə edilmiş isti suda yuyulur, sonra isə ikinci vannada temperaturu 65°C-dən az olmayan isti su altında yaxalanır və xüsusi rəflərdə qurudulur. Fincanlar birinci vannada yuyucu vasitələr əlavə edilməklə, isti su altında yuyulur, ikinci vannada yaxalanır, sonra isə qurudulur. Qida ləvazimatları və qablar qida qalıqlarından mexaniki üsulla təmizlənərək, birinci vannada yuyucu vasitələrdən istifadə edilməklə, isti su altında yuyulduqdan sonra ikinci vannada isti su altında yaxalanır. Təmiz qida ləvazimatları əvvəlcədən yuyulmuş metal kasetlərdə, dəstəkləri şaquli vəziyyətdə yerləşdirilir.

1.4.10. Yoluxucu xəstəliklər olduqda, qabların müəyyən olunmuş qayda üzrə zərərsizləşdirilməsi (dezinfeksiyası) işləri həyata keçirilir. Qabların zərərsizləşdirilməsi üçün hər qrupda quraşdırılan quru qızdırıcı şkaflardan istifadə edilməlidir. Bu şkaflar olmadıqda, qabların zərərsizləşdirilməsi üçün hər qrupda qabların dezinfeksiyaedici məhlulda isladılması üçün qapaqlı qablar qoyulmalıdır.

1.4.11. Körpələr qruplarında süd qatışıqları saxlanan şüşələr yuyucu vasitələrlə isti su altında yuyulur, sonra 45 dəqiqə ərzində 120°C temperaturda avtoklavda sterilizasiya edilir və ya 15 dəqiqə ərzində suda qaynadılır və nişanlanmış, ağzı qapaqlı, minalı qabda saxlanılır. İstifadədən sonra yuma ləvazimatları su altında yuyularaq, 30 dəqiqə ərzində qaynadılır, qurudulur və quru vəziyyətdə saxlanılır. İstifadə edildikdən sonra əmzilər yuyulur, 15-20 dəqiqə ərzində 2 faizli sodalı məhlulda isladılır, sonra su ilə yuyulub 3 dəqiqə ərzində qaynadılır və qapalı şəraitdə saxlanılır.

1.4.12. Qida blokundakı iş masaları və qruplarda olan masalar hər dəfə qida qəbulundan sonra yuyucu vasitələr əlavə olunmuş isti su ilə yuyulur. Qeyri-qənaətbəxş epidemioloji şərait zamanı qabların yuyulması və masaların silinməsi üçün nəzərdə tutulan əskilər və digər yuma ləvazimatları 15 dəqiqə ərzində soda əlavə olunmuş suda qaynadılır və ya dezinfeksiyaedici məhlulda isladılır. Günün sonunda bu ləvazimatlar yuyucu vasitələrlə yenidən yuyulur, yaxalanır, qurudulur və nişanlanmış xüsusi qablarda saxlanılır.

1.4.13. Qida blokunda və qruplarda yığılan qida tullantıları bu məqsədlər üçün nəzərdə tutulan nişanlanmış metal vedrələrə və ya pedallı qapalı tutumlara 2/3 həcmi dolanadək yığılır. Hər günün sonunda zibil vedrələri və tutumlar dolma səviyyəsindən asılı olmayaraq, kanalizasiya trapezları üzərində şlanqla təmizlənir, 2 faizli soda məhlulu ilə yuyulur və isti su ilə yaxalanaraq qurudulur.

1.4.14. Qida bloku otaqlarında gündəlik təmizlik işləri aparılır – döşəmələr yuyulur, tozdan və torlardan təmizlənir, radiatorlar və pəncərə altlıqları, divarlar, işıqlandırma cihazları hər həftə yuyucu vasitələrlə silinir, şüşələr tozdan və qurumdan təmizlənir. Ayda bir dəfə bütün binanın, avadanlıqların və cihazların ümumi təmizlənməsi və sonradan dezinfeksiya işlərinin aparılması zəruridir.

1.4.15. Qida blokunun otaqlarında həşəratlarla və gəmiricilərlə mübarizə məqsədi ilə profilaktik tədbirlər həyata keçirilir.

1.4.16. Qidalanma rejimi uşaqların inkişafda olan orqanizmini enerji və əsas qida maddələri ilə təmin etməlidir. Qidalanmanın təşkili zamanı əsas qida maddələrinə gündəlik tələbatın yaş hədləri üzrə fizioloji normalarına riayət edilməlidir (24 nömrəli cədvəl):

Qeyd. Uşaqların həyatının birinci ilində enerjiyə, zülallara, yağlara və karbohidratlara tələbat bədən kütləsinin qram və kiloqram hesabı ilə verilmişdir. Mötərizədə linol turşusuna olan tələbat qeyd olunmuşdur (bədən kütləsinin qr/kq hesabı ilə). Zülalə olan tələbatın səviyyəsi uşaqların ana südü və ya 80 faizdən artıq bioloji dəyərə malik olan ana südünün əvəzləyicisi ilə qidalanması üçün verilmişdir. Bioloji dəyəri 80 faizdən az olan əvəzləyicilərlə qidalanma zamanı qeyd edilən göstəricilər 20-25 faiz artırılmalıdır.

1.4.17. Uşaqların rasional qidalanma rejiminin təşkili bu rejimə ciddi riayət olunmasını nəzərdə tutur. 9 aylıqından başlayaraq, uşaqlar üçün 4 saatdan artıq olmayan fasilələrlə qidalanma məqsədmüvafiq sayılır. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində 10 və 12,5 saat qalan uşaqlar üçün 3 dəfəlik yemək və gücləndirilmiş nahar, gecə-gündüz qalan uşaqlar üçün 4 dəfəlik yemək və yatmadan qabaq əlavə şam yeməyi, yalnız gecə qalan uşaqlar üçün isə birdəfəlik şam yeməyi təşkil olunmalıdır. Uşaqların məktəbəqədər təhsil müəssisəsində qalması müddətindən asılı olaraq, gündəlik qida rasionunun ümumi kalorilik dərəcəsinin bölüşdürülməsi 25 nömrəli cədvəldə göstərilmişdir:

1.4.18. Gündəlik qida rasionunda ümumi kaloridən ± 5 faiz kənara çıxmalara yol verilir. Gün ərzində məktəbəqədər təhsil müəssisəsində qalan uşaqlara yatmadan 1 saat əvvəl bir stəkan süd və ya digər süd turşulu məhsullar verilməlidir. Məktəbəqədər təhsil müəssisəsində qısa müddət (3-4 saat) qalan uşaqlara, qrupun iş rejimindən (günün birinci və ya ikinci yarısı) asılı olaraq, bir dəfə (ikinci səhər yeməyi, nahar və ya əlavə günorta yeməyi) yemək verilir. Bu zaman qida rasionu qida məhsulları və enerjiyə olan gündəlik tələbatın 15-25 faizini təşkil etməlidir.

1.4.19. Biryaşlı uşaqların qidalanması fərdi qaydada fizioloji yaş həddi normalarına və bütün növ qida məhsullarının vaxtında tətbiqinə uyğun olaraq təyin edilir. Süd məhsulları və süd qarışıqları süd mətbəxindən qəbul olunmalıdır. Bu qarışıqlar olmadıqda, müvafiq sertifikatla malik olan digər hazır qarışıqlardan istifadə edilməlidir. Süd mətbəxindən alınmış qidalar onların istifadə edilməsi müddəti çərçivəsində soyuducularda (qruplar üzrə) saxlanılmalıdır. Uşaqlar qidalanmazdan əvvəl bu qarışıqlar qrup bufetində 5 dəqiqə ərzində isti suda (suyun temperaturu 50°C) və ya uşaq qidası üçün nəzərdə tutulan elektrik qızdırıcısında (37°C temperatur qədər) qızdırılmalıdır.

1.4.20. Biryaşlı uşaqların qidalanması üzrə hesablamalar məktəbəqədər təhsil müəssisəsinə daxil olarkən, bədənə 1 kq çəkisinə görə əsas qida maddələrinə olan tələbat nəzərə alınmaqla, hipotrofiya əlamətləri qeydə alınan uşaqlar üzrə ayda 1 dəfədən az olmayaraq, yarımçıq doğulan uşaqlar üzrə isə 10-15 gündə 1 dəfədən az olmayaraq həyata keçirilir.

1.4.21. Hər bir müəssisədə qida maddələrinə olan fizioloji tələbat və qidalanma normaları əsasında hazırlanmış 10 günlük və ya 2 həftəlik menyu tərtib olunmalıdır. Təxmini menyu dövlət sanitar epidemioloji nəzarət orqanları ilə razılaşdırılmalıdır. Çörək, yarma, süd, ət, kərə yağı və bitki yağları, şəkər və tərəvəzlər menyuya hər gün, digər məhsullar (kəsmik, pendir, yumurta) isə həftə ərzində 2-3 dəfə daxil edilir. Dekada (10 günlük) ərzində uşaq qida məhsullarını müəyyən olunmuş normalara uyğun olaraq tam həcmdə qəbul etməlidir.

1.4.22. 10 günlük menyu əsasında müxtəlif yaş həddində olan uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş yeməklərin adı göstərilməklə, təxmini nümunəvi sifariş menyusu tərtib olunmalıdır. Müxtəlif yaşlı uşaqlar üçün tövsiyə edilən yeməklərin həcmi (porsiya) 26 nömrəli cədvəldə göstərilmişdir:

1.4.23. Menyuların tərtibi zamanı əhalinin qidalanmasının ərazi və milli xüsusiyyətləri, eləcə də uşaqların sağlamlıq vəziyyəti nəzərə alınmalıdır. Hər hansı bir məhsul olmadıqda, qidalanmanın tam dəyərli tənzimlənməsi üçün məhsulların əvəzlənməsi cədvəlinə uyğun olaraq, tərkibinə görə eyni dəyərə malik başqa məhsulların istifadəsinə icazə verilir.

1.4.24. Qış vaxtı və erkən yaz aylarında təzə tərəvəz və meyvələrin olmaması ilə əlaqədar olaraq, realizə müddətlərinə riayət edilməsi şərtilə menyuya şirələrin, təzə dondurulmuş tərəvəzlərin və meyvələrin daxil edilməsi tövsiyə olunur. Vitaminlərin və mikroelementlərin çatışmazlığının profilaktikası üçün həkim-pediatrın (pəhriz həkiminin) təyinatına əsasən, yalnız Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin müvafiq icazəsi olan və sanitar-epidemioloji rəy verilən, eləcə də körpə və məktəbəqədər yaşlı uşaqların qidalanması üçün nəzərdə tutulan bioloji aktiv qida əlavələrindən istifadə edilməsinə yol verilir.

1.4.25. Hipovitaminozların profilaktikası məqsədi ilə soyuq içkilərin (kompotun) askorbin turşusu ilə süni şəkildə vitaminləşdirilməsi (1 porsiyaya 1-3 yaşlı uşaqlar üçün 35 mq, 3-6 yaşlı uşaqlar üçün 50 mq) həyata keçirilir. Həmçinin, polivitaminli içkilərdən (1 stəkan suya 15 qr) və ya polivitaminli preparatlardan (yemək vaxtı və ya yeməkdən sonra gündə 1 həb) istifadə olunması mümkündür. İstifadə edilməzdən əvvəl kompotun temperaturu 15°C-yə qədər soyudulduqdan sonra tərkibinə askorbin turşusu əlavə olunur.

1.4.26. Hər həftə və ya 10 gündə bir dəfə tibb işçisi qida məhsullarının bir uşağa verilmə normasının yerinə yetirilməsinə nəzarət edir və zəruri hallarda qidanın növbəti dekada üçün korreksiyasını həyata keçirir. Tibb bacısı əsas qida inqrediyentlərinin yekun cədvəli üzrə hesablamaları (kalorilik, zülal, yağ və karbohidratların miqdarı hesablanır) ayda bir dəfə aparır. Vitaminlərlə zənginləşdirilmiş yeməklər qızdırılmır.

1.4.27. Qidalanma ardıcılığının təmin olunması üçün gündəlik menyu divara vurularaq, valideynlərə uşağın qidalanmasına dair müntəzəm məlumat verilir.

1.4.28. Tibb işçisi tərəfindən xüsusi jurnalda yeməyin keyfiyyəti, yeməklərin hazırlanma səviyyəsi haqqında müvafiq qeydlər aparıldıqdan və müayinə üçün nümunə götürüldükdən sonra hazır yeməklərin uşaqlara paylanmasına icazə verilir. Porsiyalara ayrılmış yeməklərin çəkisi bölgü menyusundakı göstərici ilə eyni olmalıdır. Yeməklərin hazırlanması texnologiyası pozularsa və yeməklər tam bişirilməzsə, yalnız qeyd olunan çatışmazlıqlar aradan qaldırıldıqdan sonra yeməklərin paylanmasına icazə verilir.

1.4.29. Hər gün hazır məhsulun gündəlik nümunəsi götürülüb saxlanılmalıdır. Gündəlik nümunə bir porsiya həcmində, qeyri-qənaətbəxş epidemioloji vəziyyət zamanı mikrobioloji tədqiqat üçün 100 qramdan az olmayaraq, yemək və ya qarnir nümunələri həcmində götürülür. Nümunələr qapaqlı steril şüşə qabda götürülərək (qarnir və salatlar ayrı qablarda saxlanılır), xüsusi soyuducuda və ya

soyuducunun bu məqsədlə ayrılan bölməsində 48 saat ərzində 2-6°C temperaturda saxlanılır. Gündəlik nümunənin düzgün götürülməsi və saxlanma şəraiti üzərində nəzarəti tibb işçisi həyata keçirir.

1.4.30. Qida məhsullarının daşınması, onların saxlanması və çirklənmədən qorunması üçün aşağıdakı tələblər təmin olunmalıdır:

1.4.30.1. tez xarab olan məhsulların daşınması nişanlanmış qapalı qablarda həyata keçirilməlidir. İlin isti dövrlərində tez xarab olan və xüsusilə tez xarab olan məhsullar daşınma zamanı temperatur rejiminin saxlanmasını (buz olmadan - 1 saat, buzla - 3 saat ərzində) təmin edən soyuducu və ya izotermik nəqliyyatda daşınmalıdır. Qida məhsullarının daşınması üçün ayrılan nəqliyyat vasitəsi sanitariya pasportuna malik olmalıdır. Avtonəqliyyatın banı daxildən asanlıqla təmizlənən materialla örtülməli və stellajlarla təchiz edilməlidir;

1.4.30.2. ərzaq və qida məhsullarını yolboyu müşayiət edən, məhsulların boşaldılmasını və yüklənməsini həyata keçirən şəxslər xüsusi sanitariya geyimlə (xələt, əlcək) təchiz edilməli və tibbi müayinələrdən keçmələri barədə laborator tədqiqatlarının nəticələrinə, eləcə də peşəkar gigiyenik hazırlıqdan və attestasiyadan keçmələrinə dair qeydlərin olduğu müvafiq formalı şəxsi tibbi kitabçaya malik olmalıdırlar;

1.4.30.3. ərzaq məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan nəqliyyat vasitələri təmiz saxlanılmalıdır. Həmin nəqliyyat vasitələrində insanların və digər malların daşınmasına yol verilməməlidir;

1.4.30.4. qida məhsulları daşınan nəqliyyatın sürücüsü maşının gündəlik sanitariya təmizliyini həyata keçirməli, 10 gündə bir dəfə isə dezinfeksiya işlərini aparmalıdır;

1.4.30.5. qida məhsullarının daşındığı qablar nişanlanmalı və yalnız təyinatına görə istifadə olunmalıdır. Polietilen və digər kisələr, metal və taxta yeşiklər, çəlləklər, bidonlar və digər qablar istifadədən sonra təmizlənməli, 2 faizli kalsiumlu soda məhlulu qarışdırılmış su ilə yuyularaq, üzərinə qaynar su tökülməli, qurudulmalı və çirklənmiş yerdən uzaq saxlanılmalıdır. Qabların təmizlənməsi xüsusi otaqlarda həyata keçirilməlidir. Qida məhsullarının daşınmasında mətbəx ləvazimatlarının istifadəsinə yol verilmir.

1.4.31. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrinə qəbul edilən qida məhsulları sanitariya qaydalarına uyğunluq haqqında sanitariya-epidemioloji rəyə malik olmalıdır. Qida məhsullarının keyfiyyətinə nəzarəti anbardar və xüsusi kitabda qeydiyyat aparan tibb işçisi həyata keçirir. Müşayiətedici sənədləri (qaimə, gigiyenik sertifikat) olmayan, saxlanma müddəti başa çatmış və xarab olma əlamətləri olan qida məhsullarının məktəbəqədər təhsil müəssisəsinə qəbuluna yol verilmir. Məktəbəqədər təhsil müəssisəsinin həyətindən yığılmış meyvə və tərəvəzlərin uşaqların qidalanması üçün istifadəsinə yalnız həmin məhsullara müsbət sanitariya-epidemioloji rəy olduğu zaman yol verilir.

1.4.32. Tez xarab olan ərzaq məhsulları 2-6°C temperaturda, soyuducu kamerada və ya soyuducularda saxlanılır (27 nömrəli cədvəl):

1.4.33. Soyuducu kameralarda və ya soyuducularda temperatura nəzarət məqsədi ilə termometrlər quraşdırılır. Cəmi bir soyuducu kamera olduqda ət, balıq və süd məhsulları saxlanan guşələr bir-birindən mütləq təcrid edilməli və kamerada asanlıqla yuyulub təmizlənmə bilən xüsusi rəflər quraşdırılmalıdır.

1.4.34. Qida məhsullarının saxlanma şəraitinə dair tələblər aşağıdakılardır:

1.4.34.1. dondurulmuş ət stellajlarda və nazik tirlərdə, əlavə məhsullar isə tədarükçünün gətirdiyi qablarda, stellaj və tirlərdə saxlanılır;

1.4.34.2. dondurulmuş və soyudulmuş quş əti tədarükçü tərəfindən gətirilmiş qablarda, stellajlarda və nazik tirlərdə saxlanılır;

1.4.34.3. dondurulmuş balıq (balıq filesi) tədarükçünün qablarında, stellajlarda və nazik tirlərdə saxlanılır;

1.4.34.4. şüşədə qablaşdırılmış süd həmin qablarda saxlanılır;

1.4.34.5. kərə yağı istehsalçının qablarında rəflərə qoyulmaqla və ya hissələrə bölünərək, perqament kağıza bükülmüş halda tabaqlarda, irihəcmli pendirlər – təmiz stellajlarda (pendir hissələri bir-birinin üzərinə yerləşdirilən zaman onların arasına karton və ya fanerdən hazırlanmış aralıq qat qoyulmalıdır), kiçikhəcmli pendirlər istehlakçı qablarına qoyularaq tabaqlarda, xama və kəsmik isə ağzı qapaqlı qablarda saxlanılır. Xama və kəsmik saxlanılan qabların içərisində qaşığıq və digər əşyaların olmasına yol verilmir. Qutularda qablaşdırılmış yumurtalar quru və sərin otaqlarda, nazik tirlərin üzərində saxlanılmalıdır;

1.4.34.6. yarma, un və makaron məmulatları quru otaqlarda, kisə və karton qutularda, döşəmədən 15 sm hündürlükdə yerləşən stellaj və ya rəflərdə saxlanılmalıdır. Divarla məhsullar arasındakı məsafə 20 sm-dən az olmamalıdır;

1.4.34.7. çovdar və buğda çörəkləri ayrı-ayrı stellaj və şkaflarda döşəmədən 35 sm-dən az olmayan məsafədə saxlanılır. Havanın dəyişdirilməsi məqsədi ilə şkafların qapıları dəliklərlə təchiz olunmalıdır. Çörəyin saxlandığı yerlər təmizlənərkən, çörək qırıntıları xüsusi şotkalarla süpürülür, rəflər isə 1 faizli sirkə məhlulunda isladılmış parça ilə silinir;

1.4.34.8. kartof və meyvəköklü məhsullar quru və qaranlıq yerdə, kələm - stellajlarda, duza qoyulmuş tərəvəzlər çənlərdə temperaturu 10°C-dən yüksək olmayan yerlərdə saxlanılır. Meyvələr və göyertilər yeşiklərdə olmaqla temperaturu 12°C-dən yuxarı olmayan yerlərdə saxlanılır;

1.4.34.9. spesifik qoxuya malik olan məhsullar (balıq, ədviyyatlar) iyi hopdurmaq qabiliyyətinə malik olan digər məhsullardan (kərə yağı, pendir, çay, şəkər, duz) ayrı saxlanılmalıdır.

1.4.35. Pasterizə edilməyən süd istifadə edilməzdən əvvəl ən azı 2-3 dəqiqə qaynadılmalıdır. Qaynadıldıqdan sonra süd soyudulur və qapalı vəziyyətdə saxlanılır. Qəbul edilən süd dərhal istifadə edilmədikdə, 4-6°C temperatur şəraitində soyuducuda saxlanılmalıdır.

1.4.36. Qida hazırlanarkən aşağıdakı qaydalara riayət edilməlidir:

1.4.36.1. ərzaq və bişmiş məhsulların emalı müxtəlif iş masaları üzərində, müvafiq qaydada nişanlanmış emal taxtalarından və bıçaqlardan istifadə edilməklə həyata keçirilməlidir;

1.4.36.2. texnoloji avadanlıqların sırasına xammal və hazır məhsulların ayrılıqda emalı üçün ən azı 2 ədəd ətçəkən maşın daxil edilməlidir.

1.4.37. Yemək hazırlanan zaman gigiyenik tələblərə riayət edilməlidir. Bu tələblər aşağıdakılardır:

1.4.37.1. ət və ya balıq qiyməsindən hazırlanmış kotlet və küftələr, balıq parçaları ən azı 5 dəqiqə qaynama səviyyəsinə qədər isinmiş yağda ikitərəfli qızardılır, sonra isə 5-7 dəqiqə ərzində 250-280°C temperatur altında hava ilə qızdırılan şkafta hazır vəziyyətə gətirilir;

1.4.37.2. bişmiş ətdən (toyuqdan) hazırlanmış ikinci yeməklər və eləcə də birinci (duru) xörəyə əlavə olunan xırda doğranmış ətlər təkrar termiki emala məruz qalır – bulyonda 5-7 dəqiqə qaynadılır və paylanana qədər 1 saatdan çox olmayaraq, 75°C temperaturda saxlanılır;

1.4.37.3. omletlər 2,5-3 sm-lik təbəqələrdə, 8-10 dəqiqə ərzində temperaturu 180-200°C olan duxovkada hazırlanır. Yumurtalar su qaynadıqdan sonra 10 dəqiqə ərzində bişirilir. Yumurtalar istənilən yeməklərdə istifadədən əvvəl sanitariya qaydalarına uyğun olaraq emal edilir. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrinin qida blokunun istehsal sexlərində yumurtaların tədarükçü müəssisə tərəfindən gətirilmiş kasetlərdə saxlanmasına yol verilmir;

1.4.37.4. sosiskalar və bişmiş kolbasalar mütləq qaynadılmalıdır (termiki emal qaynama anından 5 dəqiqə sonra başa çatmalıdır);

1.4.37.5. qarnirlərin hazırlanması üçün makaron məmulatları və düyü (sonradan yuyulmadan) irihəcmli qablara yığılmış suda bişirilir (1:6 nisbətindən az olmayaraq);

1.4.37.6. kəsmikli məmulatlar 20-30 dəqiqə ərzində, 220-280°C temperaturda qızdırılma şafında hazırlanır, hazır yeməklərin qalınlığı 3-4 sm-dən artıq olmamalıdır.

1.4.38. Tərəvəzlərin hazırlanması zamanı vitaminlərin qorunması məqsədi ilə onların qabığı nazik soyulur və bilavasitə hazırlanmazdan əvvəl təmizlənir. Bişirilməzdən əvvəl tərəvəzlər doğranılır, sonra isə yalnız qaynayan suya qoyulur. Təzə göyerti yalnız paylama zamanı hazır yeməyə əlavə edilir. Tərəvəzlərin emalı bu məqsəd üçün ayrılan sahədə həyata keçirilməlidir. Meyvələr, o cümlədən sitrus meyvələri istifadədən əvvəl mütləq yuyulmalıdır.

1.4.39. İersineoz və psevdovərəmin profilaktikası məqsədi ilə tərəvəzlərin əvvəlcədən isladılmasına yol verilmir. Çiy tərəvəzlərdən salatların hazırlanması üçün yalnız əvvəlki ildə yetişdirilmiş tərəvəz məhsullarından mart ayına qədər istifadə edilməsinə yol verilir.

1.4.40. Vineqret və salatların hazırlanması üçün nəzərdə tutulan tərəvəzlər qabıqlı bişirilir, soyudulur, təmizlənir, sonradan soyuq qəlyanaltılar sexində və ya mətbəxdə bişmiş məhsullar üçün nəzərdə tutulan masa üzərində doğranılır. Yeməklərin hazırlanmasından bir gün əvvəl tərəvəzlərin bişirilməsinə yol verilmir.

1.4.41. Birinci (duru) və ikinci yeməklər hazırlandığı andan paylanana qədər isti plitə üzərində 2- 3 saatdan artıq olmayaraq saxlanıla bilər.

1.4.42. Kefir, qatıq və digər süd turşulu məhsullar paylanmazdan əvvəl bilavasitə paketlərdən və şüşədən süzülərək, fincanlarda hissələrə ayrılır. Turşumuş süddən yalnız xəmirin hazırlanmasında istifadə etmək olar.

1.4.43. Yod çatışmazlığı olan endemik rayonlarda dövlət standartlarının tələblərinə cavab verən yodlaşdırılmış xörək duzundan istifadə olunmalıdır.

1.4.44. Qida toksikoinfeksiyalarının baş verməsinin və yayılmasının qarşısını almaq məqsədi ilə aşağıdakılar nəzərdə tutulmalıdır:

1.4.44.1. əvvəlki yeməklərdən qalan qalıqlardan və bir gün əvvəl hazırlanan qidadan istifadə edilməməlidir;

1.4.44.2. pasterizə olunmamış süddən kəsmik və digər süd turşulu məhsulların, ətli və kəsmikli blinlərin, eləcə də qiyməli və yumurtalı makaronun, qayğanağın (nimru), kremlərin, kremli qənnadı

məmulatlarının, morsun, siyənək balığı və kartofdan hazırlanmış xörəklərin (forşmak), həlməşiyin, çox miqdarda yağ doldurulmuş dərin qablarda bişirilmiş məmulatların, paştetin və müxtəlif yeməklərin (ət və balıq yeməklərinin) üzərinə əlavə olunan sousların hazırlanmasına yol verilmir.

1.4.45. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində qalan uşaqların qidalanması zamanı göbələklərin, qaynadılmamış çəllək südünün, çəllək xaması və kəsmiyinin, termiki emal edilməmiş konservləşdirilmiş yaşıl noxudun, qanlı və içalat kolbasalarının, baytar nəzarətindən keçməmiş ət və ət məhsullarının, su quşlarının yumurtası və ətinin, balıqların, ev şəraitində hermetik qablarda konservləşdirilmiş məhsulların, hermetikliyi pozulmuş bombajlı, deformasiya olmuş, paslı və etiketsiz banka konservlərinin, müxtəlif qatışıqlarla və anbar zərərvericiləri ilə çirklənmiş yarmanın, unun və quru meyvələrin, kiflənmə və çürümə əlamətləri olan meyvə və tərəvəzlərin istifadəsi qəti qadağandır.

1.4.46. Uşaqların qidalanması zamanı süni mənşəli qida əlavələrindən, ədviyyatlardan, istiotlu xörəklərdən, tərkibində süni mənşəli qida əlavələri olan (sintetik aromatizatorlar, boyalar) məhsullardan, o cümlədən spirtsiz qazlı sulardan, qənnadı məmulatlarından, saqqızlar və çipslərdən, qəlyanaltı konservlərindən, duza qoyulmuş meyvə və tərəvəzlərdən (xiyar, pomidor, gavalı, alma), piylərdən, 72 faizdən az yağlılığı olan kərə yağından, hissə verilmiş məmulatlardan, mayonez, bibər, xardal, qıtıqotu, sirkə, istiotlu souslardan və təbii qəhvədən istifadə edilməsinə yol verilmir.

1.4.47. Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində sanitariya qaydalarının tələblərinə cavab verən içməli suyun keyfiyyətinin təhlükəsizliyini təmin edən rejim təşkil olunmalıdır.