

Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 130-летию С.Сейфуллина = С.Сейфуллиннің 130 жылдығына арналған халықаралық ғылыми - практикалық конференциясының материалдары. - 2024. – Ч.ІІ.- Б.244-245.

ӨЭЖ 640.438:005.511(574)(045)

## **ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ МЕЙРАМХАНА БИЗНЕС САЛАЛАРЫНДА НАССР ЖҮЙЕСІН ЕНГІЗУ РӘСІМІ**

*Яхия К., 1-курс магистранты  
С.Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық зерттеу университеті  
Астана қ.*

Тұтынушыларды сапалы және қауіпсіз тамақ өнімдермен қамтамасыз ету әр кәсіпорынның міндеті болып табылады. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі – бұл адамға және болашақ ұрпаққа зиянды әсерге байланысты жол берілмейтін қатердің жоқтығын куәландыратын тамақ өнімдерінің жай-күйі [1].

Қоғамдық тамақтану орындары елімізде шағын және орта бизнестің дамуына ықпал етеді. Әсіресе, мейрамхана бизнесі экономиканың дамуына зор үлесін қосады. Қазіргі таңда мейрамхана бизнесімен айналысатын кәсіпкерлер аз емес. Сондықтан тұтынушылардың өмірі мен денсаулығы қауіпсіз болуына кепілдік беретін НАССР жүйесін енгізу маңызды болып табылады.

НАССР – азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі. Бұл жүйе мейрамхана бизнесінде шикізат қабылдаудан дайын тамақ өнімге дейін болатын барлық процестерінде тәуекелдерді анықтауға, қауіпті факторларды азайтуға және үздіксіз бақылауға көмектеседі. Мейрамхана бизнесінде тамақ өнімдерінің кең ассортиментіне байланысты пайдаланылатын ингредиенттер де көп. Ингредиенттерді топтарға бөле отырып қарастыру керек. НАССР жеті қағидаларын пайдаланғанда мейрамхананың ерекшеліктерін, технологиялық процестерді, жабдықтарды, түсетін шикізат пен материалдарды, алғышарттар бағдарламаларының орындалу дәрежесін еске отырып жүргізілуі тиіс.

Блок-сызбанұсқасын қолдану жүйенің бастамасы болып табылады. Әр кезеңнің технологиялық процестерін көрсете отырып, дұрыстығын тексереді.

Мейрамханаларда барлық ықтимал биологиялық, химиялық және физикалық қауіптіліктерді өткізуі НАССР тобының міндеті болып табылады [2]. Тұтынушыға ұсынған тағам өнімдерге дейін болатын процестердің ықтимал қауіптерін анықтау қажет. Мәселен, тағам өнімдерінде химиялық қауіптіліктің болуы, тұтынушыға ұсынған ыдыстардың (шыны) физикалық қауіптілігі және биологиялық қауіптілікте қарапайым микроорганизмдердің ластану жолымен дайын тамаққа түскен қауіптіліктерді алдын-алу жолдарын қарастырады. Ас үй бөлмесін атап айтқанда, дайын тағамға қосылатын

өнімдердің сақтау температурасы, қолданылатын құрал-жабдықтар және сол сияқты басқа процестердің сыни бақылау нүктелеріне ерекше назар аударылады және оларға қатаң бақылау шараларын жүзеге асырады. Сыни бақылау нүктелерін анықтау шешім қабылдау ағашы әдісімен жүргізу тиімдірек болып саналады. Әрбір сыни бақылау нүктесі үшін температура, уақыт, рН, тұз деңгейі, хлор деңгейі немесе қауіпті бақылайтын өндеудің басқа да сипаттамалары үшін ең жоғары немесе ең төменгі шекті белгілей отырып, қауіпті болдырмау жөніндегі шараларды айқындау қажет [3].

Мейрамхана бизнесінде шикізаттың сапасын өз бетімен басқара алмағандықтан, шикізаттың қауіпсіздігіне нық кепіл беретіндермен ғана ынтымақтаса отырып, жеткізушілер мен өндірушілерді ерекше көңіл бөліп таңдау маңызды болып табылады.

Құжаттарды тексеру рәсімдерін белгілеу, НАССР барлық тармақтарын енгізу әрқашан жұмыс күйінде сақталуы керек. Жүйенің маңызды бөлігі – мейрамханада НАССР жоспарының орындалғанын растайтын, сонымен қатар кез-келген ингредиенттің, технологиялық процестің немесе соңғы өнімнің шығу тегін бақылауға мүмкіндік беретін жазбаша құжаттар болып табылатын құжаттама жүйесін құру. Құжаттама жүйесі тағам өнімдері жайлы ақпараттарды, мейрамхана жайлы ақпарат, НАССР жұмыс парақтарын, бақылау процедураларын қамтуы керек.

НАССР-ны қолданудың барлық мәселелерінде құзыретті болуға тиіс және бұл үшін олар оқытылуы тиіс. НАССР қағидаттары негізінде барлық персоналды оқыту өнім сапасы үшін жауапкершілік сезімін арттырады.

НАССР жүйесін Қазақстандағы мейрамхана бизнесінде енгізу артықшылықтары жеткілікті. Жүйені енгізу барысында шығыстардың бір бөлігін жойып, кірістер өсуіне көмектеседі [4]. Мейрамхана бизнесінде тұрақты сапалы тағам өнімдерін әзірлеу қамтамасыз етіледі. Қазақстандағы туристік саласы дами түседі және нарыққа кеңейту бойынша мүмкіндіктер артады. Сонымен қатар, өнім қауіпсіздігін басқару арқылы ресурстар неғұрлым үнемді пайдаланылады. ҚР СТ ISO 9000 «Сапа менеджмент жүйелері. Негізгі ережелер және сөздік» сериясы базасында сапа менеджменті жүйесімен интеграциялау үшін қосымша мүмкіндіктер пайда болады [5].

Осылайша, НАССР жүйесі өнім өндіру технологиясын, шикізатты қабылдау сапасын бақылауды қамтамасыз етуге мүмкіндік береді және мейрамхана бизнесі үшін сапа мен бәсекеге қабілеттілікті қамтамасыз етудің маңызды құралы болып табылады.

*Ғылыми жетекші - PhD, Алдабергенова С.С.*

#### Әдебиеттер тізімі

1 КО ТР 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы». Комитет по техническому регулированию и метрологии.

2 ҚР СТ UNE 167012-2015 «Қонақ үй қызметтері. Мейрамхана қызметтерін HACCP қағидаттарына негізделген өзін-өзі бақылау жүйесін енгізу талаптары».

3 Курманғалиева, ДБ. (2022). *Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента: учебник*. Астана: КазАТУ.

4 Radu, E., Dima, A., Dobrota, EM, Badea, A-M, Madsen, DO, Dobrin, C., Stanciu, S. (2023). Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*, 9(7):e18232.

5 Дунченко, НИ, Щетинин, МП, Янковская, ВС. *Управление качеством продукции. Пищевая промышленность*. Для магистров: учебник (2-е изд., стер.). Санкт-Петербург.