

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 8 ноября 2001 г. N 31**

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <*>, постановляю:

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

1. Ввести в действие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 февраля 2002 года.

2. С момента введения указанных санитарно-эпидемиологических правил считать утратившими силу санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.959-00", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 31 июля 2000 года <*>.

<*> Признаны не нуждающимися в государственной регистрации (письмо Минюста России от 07.03.2000 N 1507-ЭР).

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждено
Главным государственным
санитарным врачом
Российской Федерации
6 ноября 2001 года

Дата введения: 1 февраля 2002 г.

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

1.2. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).

1.3. Настоящие Правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

II. Требования к размещению

2.1. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных

объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

При размещении организаций общественного питания в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.

Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

Абзац исключен. - Изменения и дополнения N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

2.3. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

2.4. При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетом вырабатываемого ассортимента продукции следует руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования организаций общественного питания, а также требованиями настоящих Правил.

2.5. В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

2.6. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

2.7. На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

2.8. Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

Источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил.

Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.

3.2. Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

3.3. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Нормы расхода воды должны соответствовать таблицам 1 и 2.

Таблица 1

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов <*>

<*> Не распространяется на полуфабрикаты высокой степени готовности.

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т в литрах
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание. Коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5.

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды, л/сек.	Процент одновременного действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины (производственные)	0,2	40
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипяильники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,1	50

Примечания:

1. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жируловителей, грязеотстойников и мезгосборников.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град. С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 град. С.

3.4. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В организациях запрещается использовать привозную воду.

3.5. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

Абзац исключен с 1 июля 2007 года. - Изменение N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25.

3.6. Устройство системы канализации организаций должно соответствовать требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих Правил.

3.7. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии, в систему локальных очистных сооружений канализации должно отвечать требованиям

соответствующих санитарных правил.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной, с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутримплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

На конечных участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются "дыхательные" стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.9. Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.10. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не проводится под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений организаций. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных).

Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

3.11. В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

3.12. В санитарных узлах, душевых и ваннах, расположенных над организациями, полы должны иметь гидроизоляцию.

3.13. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

3.14. Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

Временные организации быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

IV. Требования к условиям работы в производственных помещениях

4.1. Условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

4.2. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.3. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

4.4. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

Помещения грузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

4.5. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.6. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не

должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.7. В организации обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамического сопротивления движению воздуха в вентиляционных системах воздуховоды выполняются с минимальным количеством поворотов.

4.8. Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м² при облучаемой поверхности тела человека 25 - 50%. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- применять секционнно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

4.9. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

4.10. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

4.11. Во вновь строящихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и др.

Допускается приготовление блюд на мангале в организациях общественного питания, размещенных в отдельно стоящих зданиях, при условии использования современного оборудования.

4.12. Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным или другими видами) в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих Правил.

В организациях предпочтительнее предусматривать системы водяного отопления.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

4.13. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

4.14. В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

4.15. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

4.16. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

4.17. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

4.18. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

4.19. При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения действующих нормативных требований.

4.20. Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;

- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия.

4.21. Общая продолжительность рабочего времени (смены) в организациях устанавливается в соответствии с действующим законодательством о труде.

4.22. Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

4.23. Беременных, работающих у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжестей вручную.

V. Требования к устройству и содержанию помещений

5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

5.2. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.

5.3. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

5.4. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

При применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования устанавливается посудомоечная машина.

5.5. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.6. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

5.7. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкоъемными.

5.8. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

5.9. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

5.10. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

5.11. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

5.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом

виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.15. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.16. В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

VI. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

6.1. Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2 - 3-кратный прием напитков посетителями.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" -

квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

6.6. Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7. Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

6.9. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

6.10. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.

6.12. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45 - 50 град. С с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

6.13. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

6.14. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей

проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

6.15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.16. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

6.17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

6.18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

6.19. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

6.20. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.22. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

VII. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

7.1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

7.2. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

7.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

7.5. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.6. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

7.7. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

7.9. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, флаги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7.10. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

7.12. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.13. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

7.14. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.15. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.16. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

7.17. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

7.18. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.19. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

7.20. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

7.21. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

7.22. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 град. С.

7.23. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

7.24. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.25. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

7.27. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С.

7.28. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

7.29. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

VIII. Требования к обработке сырья и производству продукции

8.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

8.2. Абзац исключен с 1 июля 2007 года. - Изменение N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25.

Абзац исключен с 1 июля 2007 года. - Изменение N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25.

В случаях разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

8.3. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

8.5. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

8.6. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 град. С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

8.7. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 град. С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

8.8. Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

8.9. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

8.11. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

8.12. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 град. С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 +/- 2 град. С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

8.14. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

8.15. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3, 4, 5. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Оценочная шкала качества подсолнечного масла,
используемого в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 град. С)	3	Соломенно-желтый	Интенсивно желтый	Интенсивно желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темно-коричневый
Вкус (при температуре 40 град. С)	2	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50 град. С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный продуктов термического распада масла

Качество фритюра	Балльная оценка <*>
Отличное	5
Хорошее	4
Удовлетворитель-	3

Пример расчета среднего балла:
 $(4 \times 3 + 3 \times 2 + 3 \times 2) / 7 = 3,4$
 <*>, где в числителе:
 4, 3, 3 - баллы по показателям качества,
 3, 2, 2 - коэффициенты важности;

ное Неудовлетвори- тельное	2,1
----------------------------------	-----

в знаменателе: 7 - сумма
коэффициента важности.

<*> Рассчитывают средний балл с учетом коэффициента важности.

<*> Если дробная часть менее 0,5, то она отбрасывается, если 0,5 и больше - округляется.

Таблица 4

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых
в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 град. С и выше)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40 град. С)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, "Прима", "Новинка" и сала растительного без	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения

		<p>посторонних привкусов. Для кулинарных жиров "Украинский", "Белорусский", "Восточный" - характерны для добавляемого жира, т.е., соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса</p>				
<p>Запах (при температуре не ниже 50 град. С)</p>	2	<p>Для кулинарных жиров "Украинский", "Белорусский", "Восточный"</p>	<p>Со слабым посторонним запахом</p>	<p>Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада</p>	<p>Ярко выраженный неприятный продуктов термического распада жира</p>	<p>Неприятный, резкий продуктов термического распада жира</p>

		й", маргуселин - характерны й для добавляем ых компонент ов, без посторонне го запаха; для остальных - без посторонне го запаха		жира		
--	--	--	--	------	--	--

Примечание. Средний балл рассчитывается с учетом коэффициента важности.

Таблица 5

Схема учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использо вания жира	Вид фритю рного жира	Органолеп тическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочног о оборудов ания	Вид проду кции	Время окончан ия фритюр ной жарки	Органолепти ческая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должност ь, Ф.И.О. контроле ра
							переходящи й остаток, кг	утилизиров анный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

После 6 - 7 ч жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже "удовлетворительно" (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- когда органолептическая оценка фритюра не ниже "удовлетворительно", но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;

- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1%. Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

8.17. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.

8.18. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

8.19. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30 - 40 мин. сразу же подвергают кулинарной обработке.

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

8.20. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

8.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень,

предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.22. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

8.23. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

8.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрeзи, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- изготовление макарон по-флотски;

- использование творога из непастеризованного молока;

- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сухих грибов.

8.25. При условии соблюдения требований настоящих санитарных правил в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

8.26. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических

шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

8.27. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил.

IX. Требования к раздаче блюд и отпуска полуфабрикатов и кулинарных изделий

9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

9.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.

9.3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 °С до +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

9.4. При составлении меню 2 - 3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

9.5. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

9.6. В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 ± 2 град. С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.7. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

9.8. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

9.9. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в пункте 9.2 настоящих санитарных правил.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации.

Абзац исключен. - Изменения и дополнения N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуску полуфабрикатов и готовой продукции.

9.13. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.

Х. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

10.1. Требования настоящих Правил распространяются на кондитерские цеха организаций с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг.

Набор производственных помещений кондитерских цехов организаций, совмещение отдельных помещений должно соответствовать таблице 6.

Набор производственных помещений кондитерских цехов

№ п/п	Отдельные помещения	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1 <*>.	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+ (1 + 2 + 8)	+ (1 + 2 + 8)
2.	Растваривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3.	Яйцебитня из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой мойки и дезинфекции яиц получение яичной массы	+	+	+
		+	+	+
		+	+	+
4.	Приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5.	Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6 <*>.	Разделки теста и выпечки	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7.	Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8.	Зачистки масла	+	-	-
9 <*>.	Приготовления крема с холодильной установкой	+	+ (9 + 10)	-
10.	Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11.	Хранение упаковочных материалов	+	+	-
12 <***>.	Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+ (12 + 13)	- (12 + 13)
13.	Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14.	Мытья и сушки оборотной тары	+	+	+
15.	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

<*> Допускается совмещение помещений.

<***> Совмещение 12 + 13 допускается при использовании специализированного оборудования.

При большей мощности организации (более 300 кг в сутки) цеха должны отвечать требованиям, предъявляемым к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

10.2. Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

10.3. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

10.4. Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными ловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Очистка магнитов производится ежемесячно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

10.5. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

10.6. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

10.7. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45 - 50 град. С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 град. С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин.;

- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град.

С в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8. Обратную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих Правил).

10.9. Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергаются санитарной обработке в соответствии с п. 10.7, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50 град. С) и дезинфицируют.

10.10. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 град. С в течение 1 ч до полного отмывания крема;

- стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45 град. С в стиральной машине или вручную;

- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 град. С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация мешков <*> (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 град. С в течение 20 - 30 мин.

<*> При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующей схеме:

- стерилизация мешков кипячением в течение 30 мин. с момента закипания;

- высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергаются следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45 - 50 град. С;

- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 град. С;

- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

По окончании смены кремоббивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение 10 - 15 мин. для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

10.11. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни), оборотной тары;

- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2-х раз в смену;

- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремоббивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

10.12. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

10.13. Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

10.14. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 град. С.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40 - 50 град. С в течение 5 - 10 мин.;

- во второй секции - обработка в течение 5 - 10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40 - 50 град. С в соответствии с инструкцией по его применению;

- в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40 - 50 град. С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);

- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50 град. С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3 - 5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6 град. С для приготовления крема - не более 8 ч, для приготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч.

10.16. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

10.17. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

10.18. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6 град. С.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

10.19. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20. Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 ч для заказной продукции при температуре не выше 4 +/- 2 град. С.

10.21. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

10.22. Перевозка кремов для использования их в других организациях не допускается.

10.23. При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

10.24. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

10.25. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т.п. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

10.26. Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры +6 град. С внутри изделия.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше +16 - 18 град. С до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 ч.

10.27. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше +6 град. С. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше +18 град. С и относительной влажности воздуха 70 - 75%.

10.28. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше +6 град. С, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

10.29. Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

10.30. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю как не отвечающие требованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровья населения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.97 N 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 40, ст. 4610).

10.31. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

10.32. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

10.33. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаментной или подпергаментной бумаги, закрываются крышками.

10.34. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускаются.

10.35. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

10.36. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования. Перечень организаций торговли, где осуществляется реализация кондитерских изделий с кремом, согласовывается с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

XI. Санитарные требования к производству мягкого мороженого

11.1. Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, при наличии:

- помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;
- помещения для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;
- моечной инвентаря и посуды.

11.2. Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, концентраты молочных смесей (КМС) - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше - не более 30 суток.

11.3. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС. Для восстановления смеси используют свежеекипяченую питьевую воду. Компоненты берутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативной и/или технической документации.

11.4. Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше +6 град. С не более 18 ч с момента изготовления.

11.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

11.6. Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

11.7. Обработка фризера осуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

XII. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

12.1. В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

12.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

12.3. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

XIII. Санитарные требования к личной гигиене

персонала организации

13.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

13.2. Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

13.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

13.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

13.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

13.6. В каждой организации следует иметь аптечку для оказания первой помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят

медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

13.7. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

XIV. Организация производственного контроля

14.1. Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный N 3000.

14.2. Лабораторные исследования по микробиологическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

14.3. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

14.4. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

XV. Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан,

индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ <*> "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения").

<*> Опубликовано в "Российской газете" 6 апреля 1999 г. N 64-65 (2173-2174).

XVI. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания

16.1. На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие и которые организуются на согласованной в установленном порядке территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

16.2. Исключен с 1 июля 2007 года. - Дополнение N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 N 28 (ред. 03.05.2007).

16.3. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

16.4. В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания, удаленные от стационарных организаций общественного питания, должны быть оснащены холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого.

16.5. Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

16.6. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

16.7. В организациях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

16.8. Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

16.9. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

16.10. За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами.

XVII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станах

17.1. Требования настоящих санитарно-эпидемиологических правил распространяются на организации общественного питания, размещенные на постоянных и временных полевых станах, к которым могут относиться столовые, вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны, походные кухни, пункты питания и другие организации общественного питания (далее - пункты питания).

17.2. Пункты питания на постоянных и временных полевых станах организуются на земельных участках в соответствии с требованиями к размещению раздела II настоящих санитарных правил.

Пункты питания на временных полевых станах размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов - 25 м; проезжих дорог - 50 м.

17.3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или нецентрализованными источниками питьевого водоснабжения.

Качество питьевой воды, используемой пунктами питания на полевых станах, должно отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого и нецентрализованного водоснабжения, а ее количество должно соответствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены.

При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовлетворении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеническим требованиям действующего санитарно-эпидемиологического законодательства.

17.4. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости.

17.5. При отсутствии источников водоснабжения на полевых станах и наличии в пунктах питания только привозной питьевой воды для обслуживания работников сельского хозяйства должна использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные для контакта с горячими и холодными пищевыми продуктами (блюдами).

17.6. При размещении пунктов питания на неканализованных полевых станах предусматривается устройство местной канализации для отдельного поступления стоков от пунктов питания и бытовых сточных вод. Обезвреживание, вывоз и спуск стоков должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Сброс в открытые водоемы сточных вод от пунктов питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к охране поверхностных вод.

17.7. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и раздача блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание помещений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицинских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

17.8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции,

производимой и реализуемой на полевых станах, осуществляется в соответствии с разделом XIV настоящих санитарных правил.

XVIII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

18.1. Общие положения

18.1.1. Требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации определяют санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию помещений цехов бортового питания, ассортименту блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовлению пищи, перевозке бортового питания и посуды, срокам годности и организации питания на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы.

18.1.2. Цеха бортового питания должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и настоящим санитарным правилам.

18.1.3. Все вновь строящиеся и реконструируемые цеха бортового питания рекомендуется располагать на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов, с учетом затрат времени на доставку бортового питания от цеха до воздушного судна не более 0,5 - 1 часа.

18.1.4. Содержание территории, организация водоснабжения и канализации цехов бортового питания, условия труда работников цехов бортового питания, санитарное содержание производственных помещений, перевозка, прием, хранение и обработка сырья, приготовление пищи и напитков, проведение дезинфекционных мероприятий, прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров работниками цехов бортового питания и бортпроводников, их профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, организация производственного контроля должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям настоящих санитарных правил и дополнительным требованиям настоящего раздела.

18.1.5. Ответственность за соблюдение требований настоящих правил в части устройства, оборудования, содержания помещений цехов бортового питания, ассортимента блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовления бортового питания и посуды возлагается на индивидуальных предпринимателей, юридических и должностных лиц, осуществляющих деятельность по обеспечению бортовым питанием пассажиров и членов экипажей гражданской авиации.

18.1.6. За соблюдение санитарных требований в части приема бортового питания, хранения и реализации рационов на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы, а также их качество и безопасность ответственность несет авиакомпания.

18.2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию воздушных судов

18.2.1. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, съемное буфетно-кухонное оборудование, кухонная и столовая посуда, столовые приборы, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из них, предназначенные для использования при организации бортового питания и на борту воздушного судна, а также упаковочные изделия одноразового употребления, в т.ч. индивидуальные ланч-боксы, динер-боксы отечественного и зарубежного производства, изготавливаются из материалов, разрешенных в установленном

порядке для контакта с пищевыми продуктами.

18.2.2. Съемное буфетно-кухонное оборудование (подносы, полуподносы, чашки, фужеры, сотейники, боксы, контейнеры, термokonтейнеры, сумки-холодильники, кипятильники, бесконтейнерные тележки и др.) изготавливается в соответствии с техническими требованиями, конструкция которых должна обеспечивать возможность их легкой очистки и мойки.

Не используются неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, сепараторы, посуда, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью.

18.2.3. Съемное буфетно-кухонное оборудование (контейнеры и электрокипятильники) должны плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

18.2.4. Санитарная обработка технологического, производственного оборудования и инвентаря выполняется в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования и требованиями настоящих санитарных правил.

18.3. Требования к ассортименту блюд бортового питания

18.3.1. При приготовлении пищи и напитков для бортового питания (далее - продукция) и хранении пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья, должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил и технологических инструкций, а также сроки годности пищевых продуктов.

На выпускаемую продукцию, в соответствии с ассортиментом блюд бортового питания, технологическая документация приготовления блюд утверждается руководителем организации. Изменение технологии приготовления отдельных блюд и расширение ассортимента блюд требует внесения соответствующих изменений в технологическую документацию и их утверждения.

18.3.2. На обратные авиарейсы ассортимент блюд составляется с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имеющегося и работающего буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне.

18.3.3. Для членов экипажа разрабатывается 10 - 15-дневное меню, в целях обеспечения полноценным и разнообразным питанием, отличное по своему ассортименту блюд от питания авиапассажиров.

Членам экипажа рекомендуется выдавать разнотипные рационы питания, в т.ч. по индивидуальным заказам.

При составлении рационов питания для экипажа не рекомендуется включать в рационы питания продукты, богатые клетчаткой: горох, кукурузу, фасоль, репу, дыню, арбуз, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, квас, капусту, огурцы соленые.

При отсутствии на воздушных судах (транспортные, ПАНХ - Применение Авиации в Народном Хозяйстве) буфетно-кухонного оборудования экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

18.3.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых пищевых отравлений не допускается включать в ассортимент блюд бортового питания:

- мясные изделия из рубленого мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической

обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200 °С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 °С в течение 15 секунд внутри изделия), а также соусные блюда и паштеты (кроме случаев, перечисленных в таблице 1), вареные колбасы, изделия в панировке;

- салаты, заправленные маслом растительным, майонезом или другим соусом (кроме случаев, перечисленных в таблице 1);

- пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);

- соки и соковая продукция в упаковке более 1 литра;

- минеральные воды лечебного назначения;

- кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;

- закладка готовых блюд в горячем виде.

18.3.5. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент блюд бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов, указанных в таблице 7.

Сроки годности пищевых продуктов на воздушных судах,
не оборудованных холодильным оборудованием

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах при температуре на борту не выше 25 °С
Холодные закуски и блюда:	
1. Колбасные изделия и готовые кулинарные изделия из мяса и птицы:	
- колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ветчина, нарезанные	4
- мясо жареное (ростбиф) порционированное	
- филе кур копченое, копчено-запеченное, запеченное порционированное	
- паштеты из мяса и/или печени в промышленной индивидуальной асептической упаковке	в соответствии с маркировкой
2. Салаты из сырых овощей (моркови, огурцов, помидоров, салата листового, сладкого перца, зелени) без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	
3. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	
4. Рыбные изделия:	
- балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей в нарезку	4
- икра зернистая осетровых и лососевых рыб	
5. Яйцо вареное (без скорлупы) под майонезом порционированное	
6. Молочные продукты:	
- сыры твердые в ассортименте в нарезку	6

- сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	в соответствии с маркировкой
- сливки, молоко в асептической упаковке	
7. Масло сливочное, спрэды в промышленной индивидуальной упаковке	в соответствии с маркировкой
8. Продукты в промышленной индивидуальной упаковке:	
чай, кофе, джемы, вафли, печенье, кексы, сахар, конфеты	в соответствии с маркировкой
специи, соль, кетчуп, майонез, горчица	
Горячие блюда	
1. Мясо жареное, запеченное порционное охлажденное	3
2. Мясо мелкокусковое жареное порционное охлажденное	3
3. Мясные изделия из рубленого мяса и фарша, изготовленные при режиме термической обработки: в жарочных шкафах при температуре не менее 200 °С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 °С в течение 15 секунд внутри изделия	3
4. Рыба жареная, отварная порционная охлажденная	3
5. Птица жареная порционная охлажденная	3
6. Пловы охлажденные	3
7. Гарниры (без заправки): картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия	3
8. Гарниры из быстрозамороженных овощей	3
9. Быстрозамороженные порционные готовые блюда из мяса, птицы, рыбы, предназначенные для питания на обратных рейсах	3 (с момента размораживания)
10. Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на "прямой рейс"	3

Десерты, напитки, хлеб	
1. Фруктовые салаты без заправки	4
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	не более 2 суток со дня выпечки
3. Фрукты, ягоды	6
4. Хлебобулочные изделия	24
5. Прохладительные напитки (в т.ч. минеральные воды, кроме лечебных)	в соответствии с маркировкой
Примечание: сроки годности бортового питания исчисляются от момента окончания комплектования перед загрузкой в автолифт до реализации на борту.	

18.4. Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно

18.4.1. В цехах бортового питания процессы фасовки, сервировки, комплектовки рационов, упаковки компонентов и операции, связанные с перемещением продуктов, максимально механизуются.

18.4.2. Продукция готовится партиями по мере потребности в соответствии с поступающими заказами.

18.4.3. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении ими температуры до +65 °С, с момента окончания технологического процесса, подвергаются быстрому охлаждению до +5 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего приготовления порционных блюд и сервировки. Время быстрого охлаждения не должно превышать 1 часа.

18.4.4. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. Время работы персонала в данном помещении определяется гигиеническими требованиями к микроклимату производственных помещений.

18.4.5. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых резиновых перчатках. Перчатки используются только для одного вида продукта. В процессе порционирования и сервировки максимально используются специальные сервировочные инструменты.

18.4.6. Количество одновременно сервируемых порций выбирается таким образом, чтобы за время сервировки температура порционируемых продуктов не превысила +10 °С. После окончания сервировки каждое блюдо немедленно упаковывается и убирается в холодильную камеру, где находится до момента сервировки в контейнеры и тележки.

18.4.7. Сервировка контейнеров и тележек производится в течение минимального времени, чтобы температура продуктов не превысила +6 °С.

18.4.8. Все продукты, в том числе не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до температуры +5 °С.

18.4.9. Приготовление быстрозамороженных готовых блюд производится в соответствии с требованиями по приготовлению быстрозамороженных готовых продуктов.

Быстрозамороженные готовые блюда хранят при температуре от минус 18 °С до минус 20 °С в течение 1 часа в холодильниках быстрой заморозки. Выпускаемые из цеха готовые блюда должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 °С.

Холодильные камеры обеспечивают температурно-влажностный режим в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

18.4.10. Гастрономическая продукция, предназначенная для холодного питания, разложенная на тарелки, подносы, размещается в контейнеры; продукция в индивидуальных упаковках размещается в термоконтейнеры или сумки-холодильники с хладагентом; компоненты рациона могут размещаться в индивидуальных упаковках: снэк-боксы, ланч-боксы, динер-боксы, которые помещают в контейнеры для доставки на воздушное судно.

18.4.11. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их выдерживают при температуре +5 °С в течение 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.

18.4.12. В цехах бортового питания при маркировке готового питания информацию о дате (дне недели) приготовления продукции рекомендуется наносить с применением цветных лент, соответствующих дням недели, например: понедельник - желтая, вторник - зеленая, среда - синяя, четверг - красная, пятница - коричневая, суббота - оранжевая, воскресенье - белая; или с применением цветного маркера для указания даты и времени приготовления.

18.4.13. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее чем за 3 часа до вылета воздушного судна.

18.4.14. После сервировки (подносов, снэк-боксов, ланч-боксов, динер-боксов и других) и укладки их в контейнеры и тележки, упакованная продукция незамедлительно устанавливается в холодильниках готовой продукции с открытыми дверцами и находится в нем до отправления на воздушное судно.

18.4.15. Перед отправкой на борт все дверцы оборудования (контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники) пломбируются и на них крепится ярлык установленного образца, в котором указывается: наименование содержимого, название цеха бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектацию рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

18.4.16. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками перед отправкой в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо поместить сухой лед из расчета: тележка - 2 кг, полутележка, контейнер - 1 кг, на каждые 20 касалеток - 1 кг.

18.4.17. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка "питание экипажа".

Для членов экипажей во время полетов может быть выдан двойной рацион горячих блюд при наличии на борту необходимого буфетно-кухонного и холодильного оборудования, соблюдении сроков годности.

18.4.18. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемого на борт, комплектуется в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно.

Запас чистых фужеров (чашек) рассчитывается на двух или трехкратный прием воды или напитков всеми пассажирами.

18.4.19. Бутылки с прохладительными напитками перед выдачей протираются, проверяют на отсутствие осадка и наличие маркировки.

18.4.20. Подготовленное и укомплектованное бортовое питание помещается на тележках в помещение для кратковременного хранения (не более 15 мин.), размещенные между комплектовочной рационами и экспедицией выдачи рационов. Габариты боксов должны позволять размещение стеллаж-тележек и бесконтейнерных тележек в необходимом количестве для конкретного рейса.

Из боксов тележки с питанием транспортируются через экспедицию и рампу в автолифт.

18.5. Хранение и реализация бортового питания на борту воздушного судна

18.5.1. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлыков, обращая особое внимание на срок годности пищи. В накладной бортпроводник отмечает время получения бортового питания на борт. Контейнеры с

нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт не принимаются.

18.5.2. Контейнеры с пищей, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипятивники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке (кухне) и фиксируются. Не используются для их хранения багажные отделения или другие места, не предусмотренные для этих целей. Каждый тип воздушного судна обеспечивается соответствующими типами съемного оборудования.

18.5.3. При наличии на прямом рейсе количества бортового питания больше, чем число пассажиров, дополнительные порции не снимаются, а реализуются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются, и возврату их в цех бортового питания не подлежат.

18.5.4. Бортпроводники, перед раздачей продуктов питания, обязаны тщательно вымыть руки с мылом и надеть санитарную одежду. Для рук выделяется отдельное полотенце.

18.5.6. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках разогревается в специальных электродуховых шкафах. Для разогревания до 75 - 80 °С (в центре порции) пища находится до включения сигнальной лампы.

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания обратного рейса (второй рацион), хранятся в холодильнике при температуре +5 °С, на прямой рейс сразу загружаются в электродуховые шкафы и подлежат разогреву до достижения 75 - 80 °С (в центре порции).

18.5.7. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной.

На предварительно вымытые и протертые столы выставляются индивидуальные подносы или ланч-боксы. При порционировании и оформлении блюд бортпроводникам необходимо пользоваться предварительно вымытыми гарнирными ложками, лопатками, вилками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели, с соблюдением требований настоящих санитарных правил.

Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками (снэк-боксы, динер-боксы с рационом) немедленно раздаются пассажирам.

18.5.8. При раздаче на борту горячие блюда должны иметь температуру не ниже 65 °С, холодные - не ниже 14 °С.

18.5.9. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в те же контейнеры; разовая посуда, пищевые отходы, мусор складываются в полиэтиленовые мешки.

После сбора использованной посуды столы буфетной промываются водой и протираются салфетками. Для этой цели у бортпроводников должны быть специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки. Уборочный инвентарь для буфетной упаковывается в специальную укладку установленного образца, выданную бытовым цехом, и хранится в буфетной.

18.5.10. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров снимаются и передаются в опечатанном виде на другое воздушное судно или в цех бортового питания, но не позже, чем за 2 часа до истечения сроков годности.

18.5.11. На обратные рейсы используются продукты быстрозамороженные с длительным сроком хранения при наличии холодильных камер глубокой заморозки с температурой минус

18 °С или изотермических контейнеров, а также консервированные и не скоропортящиеся продукты.

18.5.12. Не использованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и другие), кондитерские изделия (шоколад, печенье, вафли), сахар, соль, перец, а также напитки, минеральная вода и вино сдаются в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

18.5.13. Пищевые продукты с истекшим сроком годности (хранения, реализации) считаются непригодными к использованию по назначению и снимаются с реализации.

Пищевые продукты, в том числе приготовленные блюда и напитки, с явными признаками недоброкачества подлежат утилизации или уничтожению в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

При этом информируется цех бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественные блюда, напитки и другие пищевые продукты в потребительской упаковке с просроченным сроком годности.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА
ДЛЯ ХОЛОДНОГО И ТЕПЛОГО ПЕРИОДОВ ГОДА

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Холодный период				Теплый период			
		температура воздуха, град.С	относительная влажность воздуха, %	температура поверхности, град С	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха, град. С	температура поверхности, град. С	относительная влажность воздуха, %	скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	Па (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2
Сервизные, бельевые, гардеробные	Іб (140 - 174)	21 - 23	60 - 40	20 - 24	0,1	22 - 24	21 - 25	60 - 40	0,1
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	Пб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	Пб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный,	Па (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2

обработки зелени									
Моечные столовой посуды	Па (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2
Моечные кухонной посуды, тары	Пб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Административные помещения	Ia (до 139)	22 - 24	60 - 40	21 - 25	0,1	23 - 25	22 - 26	60 - 40	0,1

Приложение 2

(справочное)

**ДОПУСТИМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МИКРОКЛИМАТА
НА РАБОЧИХ МЕСТАХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ХОЛОДНОГО
И ТЕПЛОГО ПЕРИОДОВ ГОДА**

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура поверхностей, град. С	Относительная влажность воздуха, %	Для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	Для диапазона температур воздуха выше оптимальных величин, не более	Период года
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обеденные залы,	Па (175 - 232)	17,0 -	21,1 -	16,0 -	15 - 75	0,1	0,3	Холодный

раздаточные, буфеты		18,9	23,0	24,0				
Сервизные, бельевые, гардеробные	Иб (140 - 174)	19,0 - 20,9	23,1 - 24,0	15 - 75	0,1	0,1	0,2	Холодный
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	Пб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	Холодный
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	Пб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	Холодный
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	Па (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	Холодный
Моечные столовой посуды	Па (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	Пб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	
Административные помещения	Иа (до 139)	20,0 - 21,9	24,1 - 25,0	19,0 - 26,0	15 - 75 <*>	0,1	0,1	Холодный
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов,	Па (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	Холодный

инвентаря, тары								
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	Па (175 - 292)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Сервизные, бельевые, гардеробные	Иб (140 - 174)	20,0 - 21,9	24,1 - 28,0	19,0 - 29,0	15 - 75 <*>	0,1	0,3	Теплый
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	Пб (233 - 290)	16,0 - 18,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,2	0,5	
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	Па (175 - 232)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Моечные столовой посуды	Па (175 - 232)	18,0 - 19,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Моечные кухонной посуды, тары	Пб (233 - 290)	16,0 - 18,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,2	0,5	Теплый
Административные помещения	Иа (до 139)	21,0 - 22,9	25,1 - 28,0	20,0 - 29,0	15 - 75 <*>	0,1	0,2	Теплый
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	Па (175 - 232)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый

<*> При температурах воздуха 25 град.С и выше максимальные показатели относительной влажности воздуха должны

соответствовать требованиям, изложенным в п. 6.5 СанПиН 2.2.4.548-96.

При температурах воздуха 25 град.С скорость движения воздуха в теплый период года должна соответствовать значениям, указанным в п. 6.6 СанПиН 2.2.4.548-96.

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ
И КЛАСС ОПАСНОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ
В ВОЗДУХЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ**

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/м ³	Характер действия на организм
Проп-2-ен-1-аль (акролеин)	2	Ингаляционный	0,2	Раздражает слизистую оболочку ВДП и глаз
Углерода оксид	4	Ингаляционный	20,0	Образует в крови карбоксигемоглобин
Пыль мучная (с примесью SiO ₂ , менее 2%)	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием, аллерген
Пыль сахара	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием
Моющие синтетические средства (разрешенные к применению)	3	Ингаляционный	3,0 - 5,0	Аллергены

**НОРМЫ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОСВЕЩЕННОСТИ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ**

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная) нормирование освещенности и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, %		
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации, % не более	при боковом освещении		
						при верхнем или при боковом освещении	в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г-0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
Цехи кондитерские	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Помещение для резки хлеба, моечной кухонной и столовой посуды	Г-0,8	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Моечные тары	Г-0,8	150		60	20	-	-	
Помещение для персонала	Г-0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
Административные помещения	Г-0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5

Обеденные залы столовых, чайных, закусочных, буфетов	Г-0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров:								
а) столы для посетителей	Г-0,3	100 - 300 <*>	75	60	15	-	-	-
б) проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	-	60	15	-	0,1	0,1
в) танцевальные площадки	пол	100 - 200	75	60	15	-	-	-
Эстрада	В-1,75	300 <***> при любых источниках света	-	-	-	-	-	1
Раздаточные	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Загрузочные, кладовые тары	Г-0,8	75	-	-	-	-	-	-
Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г-0,8	50	-	-	-	-	-	-
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	пол	20 <***>	-	-	-	-	-	-
Экспедиции	Г-0,8	100	-	60	-	-	0,8	1

Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы:								
а) главные коридоры, проходы	пол	75	-	-	-	-	0,1	0,1
б) остальные коридоры, проходы	пол	50	-	-	-	-	0,1	0,1
Санитарно-бытовые помещения:								
а) умывальные, уборные	пол	75	-	-	-	-	0,2	0,2
б) душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-	-	0,2	0,2
Электрощитовые	В-1,5	50	-	-	-	-	-	-
Помещение класс	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Диспетчерские	Г-0,8	150	-	60	20	-	-	-
<p><*> Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.</p> <p><*> Освещенность указана для ламп накаливания.</p> <p><***> Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.</p>								

**ПОРЯДОК
ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ЦЕХОВ
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

1. Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежедневно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

2. Медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники цехов по производству кондитерских изделий с кремом перед допуском их к работе.

3. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору организации с лечебно-профилактическим учреждением или назначенным руководителем организации ответственным лицом.

4. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов), приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

5. Работники с заболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

6. Медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальнику цеха или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.

7. По окончании осмотра медицинский работник (или ответственное лицо) должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.

8. О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается медицинским работником (или ответственным лицом), проводившим осмотр, и начальником цеха или смены.

9. Список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

Результаты медицинских осмотров
работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

 фамилия, имя, отчество

N	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: апрель						
			1	2	3	4	7	...	30
1			зд	от	б/л	в	отп		зд
2									
3									
4									
5									
6									
7									

Условные обозначения:

- зд - здоров;
- от - отстранен от работы;
- отп - отпуск;
- в - выходной;
- б/л - больничный лист.

РАСЧЕТ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА В ВОДНОЙ ФАЗЕ КРЕМА

Сахар, как известно, повышает осмотическое давление в среде и тем самым; предотвращает развитие микроорганизмов. На этом явлении и основано определение сахара в водной фазе крема.

Водная фаза крема - это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - D) \times A}{100}, \text{ где}$$

C - содержание сахара в натуре, %;

A - содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

B - влажность крема по лабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C}, \text{ где}$$

K - концентрация сахара в водной фазе, %;

B - влажность крема по лабораторным данным, %;

C - содержание сахара в натуре, %.

Пример расчета

По данным лабораторного анализа получена влажность крема 25% (B) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6% (A).

1. Определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25%

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75% (100 - 25). Содержание сахара в натуре состоит:

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

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержится 38,7%.

копченостей и т.д. (без заправки)	4 1 x 10	0,1	0,1	0,1	0,1	25		
Студни из рыбы (заливные)	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	4 1 x 10	0,1	-	0,1	0,1	25		
Заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и т.д.	4 1 x 10	0,1	0,1	0,1	0,1	25		
Отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д. (без заправки, соуса)	4 1 x 10	1,0	-	0,1	0,1	25		
Рыба отварная, жареная, под маринадом	4 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Паштет из печени, дичи, птицы и т.д.	4 1 x 10	0,1	1,0	0,1	0,1	25		
Супы холодные								
Окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	4 1 x 10	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	3 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Супы горячие и другие горячие блюда								
Борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	2 1 x 10	1,0	-	-	-	25		
Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Супы-пюре	2 1 x 10	1,0	1,0	1,0	-	25		
Блюда из яиц								
Яйца вареные	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка <*>) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов, начинки с включением яиц	4 1 x 10	1,0	-	1,0	1,0	25		
Блюда из творога								
Вареники ленивые, пудинг вареный на пару	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Сырники, творожные запеканки, пудинг								

запеченный, начинки из творога	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбы								
Рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из мяса и мясных продуктов								
Мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные и т.д.	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени и т.д.	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом <*>	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Гарниры								
Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и (без заправки)	3 1 x 10	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
Картофель отварной жареный	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Овощи тушеные	2 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Соусы и заправки для вторых блюд	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Сладкие блюда								
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Компоты из плодов и ягод сушеных	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	50		
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	50		
Желе, муссы	3 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	5 1 x 10	1,0		1,0	-	25		
Сливки взбитые	5 1 x 10	0,1	0,1	-		25		

Шарлотка с яблоками	1 x 10 ³	1,0	1,0	-	25		
Мороженое мягкое	1 x 10 ⁵	0,1	1,0	-	25		
<*> Промышленного производства. <*> Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются.							

Кондитерские изделия с кремом

Таблица 2

Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (количественные бактерии)	S. auerus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, крошковые с отделками						
Сливочной	1 x 10 ⁴	0,01	0,01	25	100 <*>	50 <*>
Белково-сбивной, типа суфле	1 x 10 ⁴	0,01	0,01	25	50	100
Фруктово-ягодной, помадной	1 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
Из шоколадной глазури	1 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
Типа "картошка"	1 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
С заварным кремом	1 x 10 ⁴	0,01	1,0	25	-	-
С творожно-сливочной начинкой	1 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	-	-
Рулеты бисквитные с начинкой						
Сливочной	1 x 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
Фруктовой, с маком, цукатами, орехами и др.	1 x 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100
Кексы						
С сахарной пудрой	1 x 10 ³	0,1	-	25	50	50
Глазурованные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	1 x 10 ³	0,1	-	25	50	100

Примечания.

1. Методы отбора, доставки и подготовки проб к анализу.

1.1. Отбор проб. Отбор проб производится в соответствии с государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых и методах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд в лаборатории заготавливаются стерильные банки, закрытые двумя слоями бумаги и обвязанные бечевкой, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления, завернутые в бумагу. Пробы отбирают таким образом, чтобы в них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных - из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета. Мелкоштучные изделия отбирают целиком. Масса пробы должна быть не менее 250 г. Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают:

- номер пробы;
- наименование продукции;
- номер и объем партии;
- дату и час выработки продукции и отбора пробы;
- должность и подпись лица, отбравшего пробу;
- обозначение действующей нормативно-технической документации, по которой вырабатывалась продукция.

Пробу, отправляемую в лабораторию вне данного предприятия, пломбируют или опечатывают и снабжают этикеткой, на которой дополнительно указывают наименование предприятия-изготовителя.

1.2. Доставка и хранение проб. Доставка проб в лабораторию должна осуществляться по возможности специальным автотранспортом в термоконтейнерах с охлаждающими вкладышами не позднее 2 ч с момента их отбора. Бактериологическое исследование продукции производят не позднее чем через 4 ч с момента отбора пробы. Образцы до начала исследования сохраняют при температуре от 0 до 5 град. С.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ.
2. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".
4. СанПиН 2.1.4.554-96 "Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников".
5. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".
6. СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов".
7. СанПиН 4.2-123-4117-86 "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".
8. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, утвержденная Приказом Минздрава СССР N 555 от 29.09.89.
9. МУ 4.2.727-99 "Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов".
10. ГН 2.2.4./2.1.1.562-96 "Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки".
11. ГН 2.2.4./2.1.1.566-96 "Допустимые уровни вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий".
12. СанПиН 3.5.2.541-96 "Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений".
13. СП 3.5.3.554-96 "Организация и проведение дератизационных мероприятий".
14. СП 3.5.675-97 "Гигиенические требования к учреждениям, организациям, предприятиям и лицам, занимающимся дезинфекционной деятельностью".
15. "Сборник программ очно-заочного гигиенического обучения руководителей предприятий общественного питания, заведующих производством, поваров, буфетчиков, барменов, официантов, мойщиков посуды, изготовителей пищевых полуфабрикатов, кухонных рабочих, работников продовольственных складских помещений и работников, занятых перевозкой пищевых продуктов", утвержденный Госкомсанэпиднадзором России 03.07.95.
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами N 2657 от 31.12.82.