

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
15 августа 2012 г. № 128

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Санитарно-эпидемиологические требования
для торговых объектов общественного питания»
и признании утратившими силу постановлений
Министерства здравоохранения Республики
Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84 и от
1 сентября 2010 г. № 118**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания».

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания» и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 апреля 2008 г. № 61 и от 9 октября 2008 г. № 167»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 118 «О внесении дополнений и изменений в Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
15.08.2012 № 128

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»

**РАЗДЕЛ I
ТРЕБОВАНИЯ К ТОРГОВЫМ ОБЪЕКТАМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЦЕХОВ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ**

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, обращению пищевой продукции, личной гигиене работников торговых объектов общественного питания (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Ассортимент вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению организации.

3. Производственный контроль в организациях осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

4. В организации запрещается:
размещение помещений, предназначенных для проживания людей;
проведение работ и оказание услуг, не совместимых с деятельностью организации;

содержание домашних животных и птиц;
нахождение посторонних лиц в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации;

курение (потребление) табачных изделий, кроме организаций, реализующих табачные изделия и имеющих предназначенные для обслуживания граждан (потребителей) помещения или места, специально предназначенные для курения, с действующей системой вентиляции и оборудованные в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Организации, кроме цехов бортового питания, могут размещаться:
в отдельно стоящих зданиях;
в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям помещениях;
в нежилых этажах жилых зданий;
на территории производственных объектов.

9. Организации, размещенные в жилых зданиях, должны иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания.

10. Функционирование организаций не должно ухудшать условия проживания, отдыха, труда людей по показателям, имеющим гигиенические нормативы.

11. При размещении организаций, кроме цехов бортового питания, в жилых зданиях:

загрузка продукции должна выполняться с торцов жилых зданий, не имеющих окон, или из подземных тоннелей, или со стороны магистралей при наличии закрытых разгрузочных помещений;

разгрузочные помещения могут не предусматриваться при общей площади организации до 150 кв. м.

При технико-экономическом обосновании в сложных градостроительных условиях загрузку продукции в организации, кроме цехов бортового питания, разрешается осуществлять со стороны входов в жилые здания.

12. Территория организации должна:

быть благоустроена;

содержаться в чистоте в любое время года (в течение дня очищаться от загрязнений, в теплое время года перед уборкой должна производиться поливка территории и зеленых насаждений, своевременный покос травы, в холодное время года – осуществляться очистка проходов и проездов от снега и льда с последующим их вывозом, посыпкой проходов и проездов

средствами, предотвращающими скольжение, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, и не оказывающими негативного влияния на окружающую среду);

иметь проезд к разгрузочной площадке для транспортных средств со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием, не имеющим выбоин и иных дефектов.

13. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

14. Перед каждым входом в организацию должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

15. Площадка организации для хранения тары должна иметь твердое покрытие и быть оборудована защитным навесом.

16. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

17. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин или из трубчатого колодца. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и

введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

18. Организация, осуществляющая только реализацию покупных товаров и кулинарной продукции без ее производства, при отсутствии проточной воды может осуществлять деятельность по обслуживанию населения с использованием одноразовой посуды и наличием условий для соблюдения правил личной гигиены работниками организации.

19. Вода, используемая для хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

20. Горячая и холодная вода в организации должна подводиться ко всем моечным ваннам и раковинам через смесители, а также при необходимости к оборудованию в соответствии с паспортными данными на данное оборудование. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

21. В организации использовать воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки оборудования, тары, инвентаря и помещений организации запрещается.

22. В организациях, осуществляющих производственную деятельность, должны быть установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели) с разводкой к моечным ваннам.

23. При отсутствии горячей и холодной воды в организации производственная деятельность и деятельность по обслуживанию населения запрещается.

24. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство системы водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

25. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

26. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны

по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся пищевые продукты.

27. Оборудование и моечные ванны присоединяются к сети водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

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

29. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

30. Прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений организаций не допускается.

31. Стояки водоотведения с производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах организаций в оштукатуренных коробах без ревизий.

32. Стояки с бытовыми стоками из верхних этажей жилых и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных) вне производственных и складских помещений организации. Не допускается прокладывание стояков с бытовыми стоками в обеденных залах, производственных и складских помещениях организации.

33. В организациях, размещенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, запрещается объединять системы водоотведения организаций с системой водоотведения этих зданий.

34. Все стационарные организации должны быть оборудованы раковинами для мытья рук посетителей, оснащенными моющими средствами, бумажными полотенцами и (или) электрополотенцами, иметь гардероб или вешалку в зале.

35. В организациях, имеющих число посадочных мест более двадцати, совмещение туалетов для работников организаций и посетителей не допускается. В тамбуре туалета для работников организации должен быть кран для забора воды для мытья полов, расположенный на высоте 0,5 м от пола.

36. Летние, сезонные кафе, мини-кафе, а также расположенные в зонах отдыха в летнее (зимнее) время и в праздничные дни во время

массовых гуляний должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами или биологическими туалетами (далее – биотуалеты).

37. При отсутствии централизованной системы водоотведения в сельской местности должны устраиваться надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или устанавливаться биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений организации.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

38. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

39. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

40. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях при необходимости – местным или комбинированным.

41. В производственных помещениях организации (цехах) для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при разработке проекта организации необходимо предусмотреть установку бактерицидного освещения.

42. Светильники в производственных помещениях организации не должны размещаться над плитами, разделочными столами и другим оборудованием.

43. Устройство применяемых светильников в производственных и вспомогательных помещениях организации должно препятствовать

попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

44. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

45. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне зданий организации.

46. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

47. Светильники, остекленная поверхность световых проемов (окон) должны содержаться в чистоте, очищаться по мере загрязнения.

48. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения аварийным.

49. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, санитарным нормам и правилам, устанавливающим обязательные для соблюдения требования к микроклимату в организациях, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

50. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также техническим кодексом установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденным приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

51. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

52. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также техническому кодексу установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденному

приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

53. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны быть предусмотрены естественная, механическая, смешанная системы вентиляции в соответствии с характером производства.

54. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и должны обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии.

55. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологическими процессами.

56. В организации, где разрешено курение, должны оборудоваться специальные комнаты для курения либо выделяться места для курящих и для некурящих. Места, где курение разрешено, не должны граничить с технологической зоной. Перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в технологическую зону не допускается.

57. Специальные комнаты для курения и помещения организации с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без его рециркуляции. При этом свежий воздух должен подаваться к местам для некурящих, а отработанный воздух – удаляться от мест для курящих.

58. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от оборудования необходимо по мере загрязнения очищать.

59. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и газов, должны оборудоваться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

60. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

61. Система приточно-вытяжной вентиляции организаций, расположенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

62. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

63. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте, исправности и обеспечивать надлежащие санитарно-эпидемиологические условия для выполнения работ.

64. Набор помещений организации, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

исходным продуктам, на основе которых работает организация (продовольственное сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты высокой степени готовности);

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса приготовления и отпуска кулинарной продукции.

65. Взаимное расположение помещений организации должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, грязной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и работников организации, занятых на производстве.

66. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

67. В организациях малой производительности* ведение технологических процессов может осуществляться в одном помещении с выделением отдельных технологических зон. Набор помещений организаций малой производительности должен соответствовать приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

68. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ лиц, не связанных с реализацией функций организации (производство, обслуживание, оказание услуг и другое).

69. Производственные помещения организации, где технологический процесс предусматривает специальные требования к микроклимату,

* Для целей настоящих Санитарных норм и правил под организациями малой производительности понимаются объекты с числом до двадцати посадочных мест, количеством не более пяти человек работников. Основной производственный процесс по приготовлению блюд в этих объектах сосредоточен в одном помещении по принципу участкового деления.

должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

70. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования в организации должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

71. Не допускается наличие в производственных помещениях организации комнатных растений, зеркал и других посторонних предметов.

72. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции, предотвращающих скольжение;

иметь уклон к трапам.

Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

73. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

74. Потолки должны:

содержаться в чистоте;

быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

75. Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

76. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

77. Проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства запрещается.

78. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

79. В производственных помещениях организации ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

80. Не реже одного раза в месяц должна производиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации. При необходимости должна проводиться дезинсекция и дератизация помещений организации.

81. Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В производственных помещениях организации, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

82. В процессе уборки производственных помещений организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, продовольственного сырья и пищевых продуктов.

83. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях организации либо специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

84. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном для него месте.

85. Для санитарной обработки уборочного инвентаря в организации должно быть выделено специальное помещение или место с подводкой холодной и горячей воды и сливом в систему водоотведения.

86. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с продовольственным сырьем, полуфабрикатами и пищевыми продуктами.

87. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

88. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

89. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

90. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

91. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится продовольственное сырье и пищевые продукты (в том числе поверхности, которые контактируют с пищевыми продуктами), должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии.

92. В производственных и бытовых помещениях организации должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

93. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

94. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

95. Хранение верхней и домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях организации запрещено.

96. Не разрешается располагать туалеты над производственными помещениями организации.

97. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:
утеплены и оборудованы сливом в систему водоотведения;
оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;
обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;
снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

98. Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

99. Туалеты не должны иметь выходов в производственные помещения организации и помещения, где находится продукция.

100. Бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также техническому кодексу установившейся практики «Административные и бытовые здания».

Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденному приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

101. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли, полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой, стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

102. Туалеты должны обрабатываться моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

103. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

104. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

105. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации производственная деятельность и деятельность по обслуживанию населения запрещается.

106. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с продукцией, оборудованием, тарой.

107. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

108. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

109. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в организации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в

порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для применения при контакте с пищевыми продуктами.

110. Расстановка оборудования в организации должна обеспечивать последовательность технологического процесса с обеспечением поточного производства без пересечения движения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отходов.

111. Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии, и должны приниматься меры по своевременному ремонту неисправного оборудования.

112. Не допускается использование в организации эмалированных емкостей с поврежденной эмалью, отбитыми краями, деформированных.

113. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

114. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

115. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей оборудования антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

116. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием назначения.

117. Санитарная обработка оборудования организации проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

118. Производственные столы организации в конце работы должны тщательно мыться с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, промываться горячей водой и насухо вытираться.

119. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах в таре изготовителя.

120. Внутренние поверхности оборудования и инвентаря должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

121. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений организации.

122. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

123. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

124. Разделочный инвентарь (доски и ножи), должен закрепляться за каждым производственным помещением организации и иметь специальную маркировку в соответствии с видом обрабатываемых продовольственного сырья и пищевых продуктов. Разделочный инвентарь хранится в чистом виде.

Использование неисправного разделочного инвентаря, а также инвентаря с трещинами и заусеницами запрещается.

125. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (доски и ножи) должен подвергаться санитарной обработке:

механической очистке;

мытью горячей водой с моющими средствами;

ополаскиванию горячей проточной водой.

126. Кухонная посуда и производственные столы организации должны иметь специальную маркировку в соответствии с их назначением.

127. Колода для разуба мяса должна:

быть изготовлена из твердых пород дерева;

устанавливаться на специальной металлической подставке;

иметь гладкую (без трещин) легко обрабатываемую боковую поверхность;

ежедневно по окончании работы зачищаться ножом и посыпаться солью, боковая часть – мыться горячей водой;

периодически (по мере необходимости) спиливаться и обстругиваться.

128. Для приготовления и хранения пищевых продуктов в организации рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду допускается использовать только для приготовления и кратковременного хранения пищевых продуктов (не более одного часа).

129. Механическая мойка посуды посудомоечными машинами производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

130. Для мытья посуды ручным способом должны быть предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. В организациях малой производительности разрешается установка только трехсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

131. Моечные ванны должны быть:

обеспечены пробками промышленного производства;

прокалиброваны по объему.

132. В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья столовой посуды и приборов, моечные ванны для мытья столовой посуды и приборов ручным способом могут не устанавливаться.

133. В моечных посуды и инвентаря организации должны быть вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств и средств дезинфекции, температурных режимов мойки.

134. Мытье столовой посуды ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны с температурой не ниже 40 °С;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в два раза меньше, чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

просушивание столовой посуды на решетчатых полках, стеллажах.

135. Мытье столовых приборов и стеклянной посуды ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

мытьё водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

просушивание на сетках, стеллажах.

136. Мытье кухонной посуды в организации должно производиться в ваннах в следующем порядке:

механическая очистка от остатков пищи;

мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

137. В организациях малой производительности допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения грязной кухонной посуды.

138. В организации в конце рабочего дня должна проводиться обработка всей столовой посуды, приборов средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

139. Чистая кухонная посуда в организации должна храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5 м от пола.

140. Чистая столовая посуда должна храниться в закрытых шкафах или на решетках.

141. Чистые столовые приборы должны храниться в обеденном зале в специальных ящиках-кассетах. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке.

142. Для мытья посуды должен использоваться специализированный инвентарь. Использование ветоши для мытья посуды запрещается.

143. Инвентарь для мытья посуды после окончания работы должен очищаться, замачиваться в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, обрабатываться средствами дезинфекции, промываться проточной водой, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

144. Использование инвентаря для мытья посуды с наличием плесени и видимых загрязнений не допускается.

145. Подносы для посетителей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками. Использование деформированных подносов и с видимыми загрязнениями не допускается.

146. По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться.

147. Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах.

148. Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем. В конце рабочего дня столы моются горячей водой с использованием моющего средства и насухо вытираются, если предусмотрено организацией – застилаются чистыми скатертями.

149. Мытье оборотной тары в организации должно производиться в специально выделенных помещениях (участках), оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.

150. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также отсутствии столовой посуды и приборов одноразового использования производственная деятельность и деятельность по обслуживанию населения в организации запрещается.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

151. Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности

продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

152. Транспортировка продукции в организацию должна осуществляться специальными транспортными средствами.

153. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны содержаться в чистоте, подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

154. Кузов транспортных средств должен быть выполнен с внутренней стороны из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции, оборудован стеллажами.

155. Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

156. Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции в организацию осуществляется охлаждаемым или изотермическим транспортным средством, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

157. Кулинарная продукция и кондитерские изделия с кремом должны транспортироваться в специально предназначенном для этих целей охлаждаемом транспортном средстве в промаркированной и чистой таре.

158. Транспортировка продукции совместно с токсичными, радиоактивными и другими опасными веществами запрещается.

159. Использование транспортных средств для других целей, кроме транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов (независимо от их упаковки), запрещается.

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

161. В организацию запрещается принимать:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, удостоверяющих 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;

крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями, без маркировки;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного производства);

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

продукцию домашнего изготовления;

особо скоропортящиеся продовольственное сырье и пищевые продукты на истечении срока годности.

162. В организации продукция должна храниться в таре производителя, при необходимости – перекладываться в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукции производственную тару с сохранением этикетки до конца реализации.

163. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

164. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

165. При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продовольственное сырье и пищевые продукты, имеющие специфический запах, должны храниться отдельно от продовольственного сырья и пищевых продуктов, воспринимающих посторонние запахи.

166. Не допускается совместное хранение:

продовольственного сырья с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;

испорченной или подозрительной по качеству продукции с доброкачественной.

167. В организации с числом посадочных мест не более 20 при наличии одной холодильной камеры (шкафа) разрешается кратковременное (не более одних суток) совместное хранение продовольственного сырья и полуфабрикатов с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. При совместном кратковременном хранении на полках продовольственного сырья и полуфабрикатов с

пищевыми продуктами последние должны располагаться выше остальной продукции.

168. Пищевые продукты без упаковки взвешиваются в таре или на чистом упаковочном материале, разрешенном к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

169. Хранение особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в холодильных камерах (шкафах) в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к условиям хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Холодильные камеры должны быть промаркированы по назначению.

170. Холодильные камеры должны быть оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали. Холодильные камеры должны быть оснащены приборами контроля температуры. При наличии в холодильной камере (шкафу) встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

171. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в холодильной камере (шкафу) подвешиваются на крючьях. Они не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения холодильной камеры. Мороженое мясо должно храниться штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

172. Субпродукты должны храниться в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

173. Птица мороженая или охлажденная должна храниться в таре поставщика штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

174. Рыба мороженая (филе рыбное) должна храниться на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры в таре поставщика.

175. Сметана, творог должны храниться в потребительской или транспортной упаковке. Оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой развесочный инвентарь в таре с творогом и сметаной не допускается.

176. Масло сливочное должно храниться в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках; масло топленое – в таре производителя.

177. Крупные сыры должны храниться без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

178. Мелкие сыры должны храниться в потребительской таре на полках или стеллажах.

179. Готовая мясная продукция должна храниться в таре поставщика или производственной таре.

180. Яйцо в коробах должно храниться на подтоварниках в сухих помещениях организации при температуре не выше 20 °С. При закупке яиц на длительное пользование (более двух недель) они должны храниться в холодильнике. Яичный порошок должен храниться в сухом помещении; изготовленный в организации меланж – при температуре не выше минус 6 °С.

181. Крупа и мука должны храниться в мешках на подтоварниках в штабелях на высоте не менее 0,15 м от пола и расстоянии не менее 0,3 м от стены.

182. Макароны изделия, сахар, соль должны храниться в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

183. Чай и кофе должны храниться на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях организации.

184. Хлеб должен храниться на стеллажах, в шкафах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Ржаной и пшеничный хлеб должен храниться отдельно.

185. При уборке шкафов для хлеба крошки должны удаляться с полок и не реже одного раза в неделю полки должны тщательно протираться с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

186. Картофель и корнеплоды должны храниться в сухом, темном помещении организации; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи – в бочках при температуре не выше 10 °С.

187. Плоды и зелень должны храниться в ящиках при температуре не выше 10 °С.

188. Замороженные овощи, плоды, ягоды должны храниться в потребительской упаковке поставщика в низкотемпературных холодильных камерах (шкафах), ларях.

189. Хранение и реализация всех замороженных продуктов, в том числе мороженого, при отсутствии низкотемпературного холодильного оборудования запрещается.

190. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящегося продовольственного сырья и пищевых продуктов должен сохраняться до полного их использования.

191. Кулинарная продукция (кулинарные изделия, полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности) на промежуточных этапах процесса приготовления блюд, изделий не маркируется.

192. Складские помещения организации должны быть оборудованы стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

193. На всех этапах производства продукция должна быть защищена от любых загрязнений.

194. Обращение продукции, в том числе собственного производства, с истекшими сроками годности (хранения) запрещается.

195. Кулинарная продукция должна готовиться партиями по мере ее спроса и реализации. Смешивание свежеприготовленных пищевых продуктов с остатками пищевых продуктов от предыдущего дня запрещается.

196. Обработка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных производственных помещениях организации – цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, допускается обработка продовольственного сырья и пищевых продуктов в одном помещении на разных производственных столах.

197. Отмеривание сыпучих и жидких компонентов производится специальными мерниками, черпаками, совками и другими.

198. Запрещается ставить тару с продукцией непосредственно на пол.

199. Размораживание мяса в организации должно проводиться в дефростере при температуре от 0 °С до 6 °С, при отсутствии помещения для дефростации – в мясном цехе организации на производственных столах.

200. Размораживать мясо в воде или около плиты запрещается. Повторное замораживание размороженного мяса запрещается.

201. Размораживание мяса в организации в микроволновых печах должно проводиться в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

202. Мясо в тушах, половинах, четвертинах и отрубях перед обвалкой должно тщательно зачищаться, клейма срезаться, сгустки крови удаляться, затем мясо должно промываться проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки должны очищаться, промываться горячими растворами моющих средств, ополаскиваться проточной водой, замачиваться в растворе средств дезинфекции в течение 10–15 минут, после чего ополаскиваться проточной водой и просушиваться.

203. Субпродукты должны размораживаться на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой субпродукты должны вымачиваться в холодной воде в соответствии с технологической инструкцией.

204. Тушки птицы должны размораживаться на воздухе, затем промываться проточной водой и укладываться разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы должны выделяться отдельные производственные столы, разделочный инвентарь.

205. В организациях малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей

дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

206. Рыба должна размораживаться на воздухе или в холодной воде.

207. Приготовление в организации пищевых продуктов должно осуществляться согласно технологическим карточкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

208. Перемешивание нарезанных ингредиентов для приготовления салатов и винегретов должно производиться отдельным инвентарем (ложками, лопатками и другими). Перемешивание нарезанных ингредиентов руками запрещается.

209. При приготовлении студня отваренные компоненты должны заливаться процеженным бульоном и подвергаться повторному кипячению. Студень в горячем виде должен разливаться в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляться для остывания до температуры 25 °С на производственных столах.

Последующее доохлаждение и хранение при температуре (4±2) °С должно осуществляться в холодильнике в помещении холодного цеха. Приготовление и реализация студня без наличия холодильного оборудования запрещается.

210. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы должны обжариваться с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводиться до готовности в жарочном шкафу.

211. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна составлять не менее 20 мин.

212. Порционные куски рыбы и изделий из рыбного фарша должны жариться на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводиться до готовности в жарочном шкафу.

213. Готовность изделий из мяса и птицы должна определяться по выделению бесцветного сока в месте прокола и серому цвету на разрезе продукта.

214. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы должна определяться образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

215. Блюда и кулинарные изделия, содержащие рыбу и морепродукты, в том числе в сыром виде, могут изготавливаться только в стационарных организациях с кухней. Указанные блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

216. Приготовление кулинарных изделий в грилях должно осуществляться в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

217. Приготовление блюд в микроволновой печи должно производиться согласно прилагаемой к ней инструкции по эксплуатации.

218. При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование (фритюрница) или обычная кухонная посуда (котел, сковорода, кастрюля и другое). В одном фритюре должно осуществляться не более семи жарок, после чего он утилизируется.

219. При появлении резкого неприятного запаха, горького вкуса и значительном потемнении фритюра вне зависимости от числа жарок дальнейшее использование фритюра не допускается.

220. Отварные мясо, птица и субпродукты для супов и вторых блюд после нарезки на порции и заливки бульоном должны кипятиться в течение 5–7 минут и храниться в этом же бульоне при температуре 75 °С не более трех часов.

221. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера должен жариться на противне не менее 5–7 минут с периодическим помешиванием. Готовая начинка должна быть использована в течение 2 часов после жарки.

222. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд (кроме яйца отварного), должна осуществляться в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

теплым 1–2%-м раствором питьевой или кальцинированной соды; раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь, согласно инструкции по его применению.

Яйцо, используемое для приготовления яйца отварного, обрабатывается только в первой емкости с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

Для приготовления яичницы-глазуньи должно использоваться яйцо диетическое (с момента даты выработки которого прошло не более семи суток).

223. Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания сразу же должен подвергаться кулинарной обработке.

224. Охлаждение киселей, компотов должно производиться в закрытом виде в помещении холодного цеха организации в емкостях, в которых они были приготовлены.

225. Промывка гарниров должна осуществляться только горячей кипяченой водой.

226. В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением

технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее соблюдения.

227. В организации запрещается:

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

приготовление макарон по-флотски;

использование творога из непастеризованного молока;

изготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

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

переливание кисломолочных напитков, соков, напитков из потребительской тары в котлы – они порционируются непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подаются на раздачу в заводской упаковке;

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

изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

изготовление кисломолочных напитков;

изготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление полуфабрикатов из сырых овощей накануне;

изготовление сухих грибов.

228. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечении соблюдения следующих требований:

наличие павильона, подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых выездах допускается использование привозной питьевой воды, соответствующей по качеству требованиям, предъявляемым к питьевой воде);

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов – одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

обслуживание не менее чем двумя работниками организации для:

работы с продовольственным сырьем и приготовлением блюд;

отпуска пищевой продукции.

229. При проведении торжеств в организации использование продукции, приготовленной в домашних условиях, и приготовление блюд из принесенных пищевых продуктов, не имеющих документов, удостоверяющих их качество и безопасность, запрещается.

230. Готовые супы и вторые блюда должны находиться на мармите или горячей плите не более 2–3 часов с момента приготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, холодные блюда и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение установленного срока годности.

231. Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки и другие), не реализованные по истечении 30 минут с момента снятия с плиты, должны быть помещены в холодильное оборудование для последующего вторичного разогрева в микроволновой печи в течение сроков годности.

232. Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (удостоверения о качестве и безопасности, этикетки, листки-вкладыши).

233. При составлении меню двух-трехразового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

234. Остатки приготовленных и нереализованных блюд по истечении установленного срока годности реализовывать запрещено.

235. Для раздачи готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается. Сервировка и порционирование блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

236. Раздаточный инвентарь для готовых блюд должен быть чистым и отдельным для каждого вида готового блюда.

237. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в термосах или термоконтейнерах или в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок годности горячих супов и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа (включая время их транспортировки).

238. В полевых условиях место приема пищи должно быть оборудовано соответствующей мебелью (столы, стулья и другие), созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (доставка питьевой воды во флягах для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

239. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные организации должна использоваться чистая оборотная маркированная тара с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы,

разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

240. При реализации пищевых продуктов должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых блюд.

241. Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами, которые до удаления с организации помещаются в специально выделенные для этих целей охлаждаемые камеры или помещения.

242. Для мытья емкостей для пищевых отходов в организации должно выделяться место с подводкой горячей и холодной воды. Емкости после удаления отходов должны промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

243. Для транспортировки пищевых отходов должны использоваться специально предназначенные для этих целей транспортные средства.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО В ОРГАНИЗАЦИИ

244. Выработка и реализация мягкого мороженого в организации должна осуществляться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к производству мороженого, при наличии:

помещения с холодильным оборудованием для хранения и обработки продовольственного сырья;

помещения для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;

моечной инвентаря и посуды.

245. Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежekiпяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства.

Изготовление мягкого мороженого должно производиться в соответствии с технологической инструкцией.

246. В организации должны иметься документы, удостоверяющие качество и безопасность сухих смесей. Сухие смеси должны храниться в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

247. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленная смесь должна храниться (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше 6 °С не более 18 часов с момента изготовления.

248. Реализация мягкого мороженого должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

249. Изготовление и реализация мягкого мороженого в организациях, не имеющих централизованного водоснабжения и водоотведения, запрещается.

250. Мягкое мороженое должно отпускаться в креманках, фужерах, вазочках, стаканчиках и другом или в одноразовой посуде.

251. Одноразовая посуда должна храниться в заводской таре, повторное использование одноразовой посуды запрещается.

252. Обработка оборудования для изготовления мягкого мороженого должна осуществляться в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

253. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

254. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.

255. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

256. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции и обслуживании посетителей, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

257. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

258. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны: надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;
двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

259. Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

260. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

261. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

262. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

263. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

264. Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

265. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

266. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

267. Ежедневно перед началом смены в помещениях холодного, горячего и кондитерского цехов организации, а также на производственных объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, медицинский работник или другие ответственные работники за проведение проверки должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых заносить в журнал по форме согласно приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

268. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

РАЗДЕЛ II ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕХАМ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

ГЛАВА 10 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

269. Снабжение воздушных судов готовой пищей, буфетной продукцией, а также посудой и инвентарем, должно организовываться через цеха бортового питания аэропортов.

270. Питанием на борту воздушных судов должны обеспечиваться все пассажиры и экипажи согласно документам, регламентирующим порядок представления бесплатного питания через буфеты, размещенные на борту воздушных судов.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ЦЕХОВ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

271. Проектирование новых и реконструкция существующих цехов бортового питания должны производиться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих обязательные для соблюдения требования к проектированию, строительству, реконструкции объектов.

272. Цеха бортового питания должны размещаться при аэропортах.

273. Площади цехов бортового питания должны соответствовать классу аэропорта, часовой и суточной производительности цехов с учетом состава рационов.

274. В зависимости от производительности цеха бортового питания подразделяются на группы:

первая – от 200 до 400 рационов в час (малые);

вторая – от 700 до 1000 рационов в час (средние);

третья – от 1500 до 2000 рационов в час (большие);

четвертая – более 2000 рационов в час (особо большие).

275. Набор помещений цеха бортового питания должен включать в себя следующие группы:

производственная:

заготовочные (при работе на сырье);

доготовочные цеха (для холодной и горячей обработки пищевых продуктов, полуфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов);

вспомогательные (мойка кухонной посуды, внутрицеховой тары, помещения для хранения хлеба, кондитерских изделий, суточного запаса продуктов);

комплектовочная и экспедиция:

А – комплектовочная бортового питания, помещения для фасовки, комплектовки, кратковременного хранения (бокс) и выдачи рационов бортового питания (тележек, контейнеров с питанием и буфетной продукции), помещение возврата продуктов;

Б – помещения для обработки бортовой посуды, приема, сортировки, мойки, сушки, комплектовки, кратковременного хранения и выдачи бортовой посуды, участок электротитанов для заправки водой, электрокипяtilьников и выдача их, помещение для возврата продукции с рейсов;

складская группа:

кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) для всех пищевых продуктов, запаса бортовой посуды, салфеток, инвентаря;

участок для льдогенераторов, моющих средств и средств дезинфекции, белья;

камера (шкаф) для пищевых отходов;

техническая группа:

участок ремонта электрокипяtilьников (предусматривается их дефектация, проверка исправности электроцепей, установки на штемпельный разъем кипяtilьников перед отправкой на воздушное судно);

помещения для размещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, мастерских;

административно-бытовая группа:

кабинет заведующего, инженера-технолога, диспетчерская (группа питания);

помещения для загрузчиков;
санитарно-бытовые помещения (раздевалки, душевые, туалеты, комната гигиены женщин, бельевые);
помещения для медицинских работников (и лаборатории);
помещения для приема пищи работниками (столовая).

276. Размещение помещений, оборудования в цехе бортового питания должно обеспечивать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, укомплектованного бортового питания, возвращенного питания из рейса, чистой и использованной бортовой посуды, напитков, свободный доступ для работников и лиц, проводящих санитарную обработку помещений цеха бортового питания.

Помещения возврата продуктов должны быть максимально приближены к комплектовочной рационам и охлаждаемой кладовой суточного запаса.

Помещения для фасовки должны находиться смежно с комплектовочной рационам, помещением для приготовления холодных закусок.

Боксы являются проходными помещениями для кратковременного хранения (не более 15 минут) бортового питания, размещаемыми между комплектовочной рационам и экспедицией выдачи рационам.

Боксы должны позволять размещение стеллажей-тележек и бесконтейнерных тележек в необходимом количестве для конкретного рейса.

Камера (шкаф) для пищевых отходов должна быть охлаждаемой, располагаться в непосредственной близости от сортировочной грязной бортовой посуды, с выходом через тамбур наружу и в коридор цеха бортового питания.

277. Комплектовочная группа помещений должна размещаться на одном уровне с разгрузочной крытой рампой для автолифтов. Уровень пола первого этажа и рампы должны соответствовать уровню пола автолифта. На первом этаже цеха бортового питания должны предусматриваться площади для разгрузочной, подъемника, если складская группа размещена в подвале.

278. В средних, больших и особо больших цехах бортового питания должны быть предусмотрены две специализированные рампы.

Одна из специализированных рамп должна быть предназначена для загрузки (разгрузки) бортового питания в автолифты, высота которой должна соответствовать нижнему уровню дверного проема автолифта, ширина должна быть не менее 3 м, длина – по расчету в зависимости от количества мест стоянок автолифтов.

Вторая специализированная рампа должна предназначаться для загрузки в них сырья или полуфабрикатов, напитков и располагаться со стороны хозяйственного двора.

279. Над разгрузочными площадками и специализированными рампами должны быть навесы по длине рампы или площадок. В малых цехах бортового питания при отсутствии рамп должны быть разгрузочные площадки, оборудованные подъемно-спускными механизмами.

ГЛАВА 12

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ БУФЕТНО-КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ

280. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, инвентарь, посуда, упаковочные материалы, изделия из них, предназначенные для использования в процессе приготовления, подготовки и раздачи блюд на борту воздушного судна, должно соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

На борту воздушного судна могут применяться посуда, приборы, упаковочные изделия разового употребления.

281. Конструкция съемного буфетно-кухонного оборудования на борту воздушного судна должна обеспечивать возможность его легкой очистки и мойки.

Съемное буфетно-кухонное оборудование должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

Неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, посуду, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью использовать не допускается.

282. Организация мойки инвентаря, приборов, кипятильников, посуды, бесконтейнерных тележек, съемного буфетно-кухонного оборудования предусматривает отдельную обработку на следующих линиях: мытье посуды, приборов, контейнеров, кипятильников, бесконтейнерных тележек и съемного буфетно-кухонного оборудования.

Мытье посуды должно производиться ручным способом или механическими моечными машинами со стерилизующим эффектом. Бортовая посуда и буфетно-кухонное оборудование, поступающие с воздушных судов, по эпидемическим показаниям должны подвергаться обеззараживанию и мойке. Мытье и дезинфекция должны проводиться в конце смены, после чего моечные ванны подлежат санитарной обработке.

ГЛАВА 13

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

283. Рационы бортового питания должны разрабатываться в зависимости от оснащения цеха бортового питания оборудованием, средствами механизации, а также от наличия съемного буфетно-кухонного оборудования воздушного судна (электрохолодильники, электродуховые шкафы).

284. На обратные рейсы рационы должны составляться с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имеющегося и работающего съемного буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне.

285. Для членов экипажа могут быть установлены более разнообразные рационы, отличающиеся по своему ассортименту от питания пассажиров.

При составлении рационов для экипажа воздушного судна необходимо исключить кукурузу, репу, дыню, арбуз, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, квас, квашеную капусту, огурцы соленые.

При отсутствии на воздушных судах (транспортные, применяемая авиация в народном хозяйстве) съемного буфетно-кухонного оборудования экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

286. В рацион питания на воздушных судах запрещается включать:

- мясные изделия из фарша и котлетной массы, а также соусные блюда, паштеты, вареные колбасы, изделия в панировке;
- салаты, заправленные маслом растительным, майонезом, соусом;
- кремовые и десертные изделия;
- молочные и молочнокислые продукты;
- соки, компоты, прохладительные напитки в стеклянной расфасовке;
- минеральные воды лечебного назначения;
- кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;
- кулинарные изделия из рыбы;
- грибы;
- готовые блюда в горячем виде (их закладка).

287. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне рацион бортового питания должен составляться с учетом следующих сроков годности пищевых продуктов, исчисляемых от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту:

холодные закуски и блюда:

колбасные и кулинарные изделия: нарезные колбасы варено-копченые, сырокопченые, ветчина, ростбиф, филе кур – 4 часа;

салаты из капусты, моркови, листьев салата и свежих овощей, зелени при заправке на борту – 4 часа;

рыбные изделия: балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей, икра зернистая осетровых и лососевых рыб – 4 часа;
яйца вареные под майонезом при заправке на борту – 4 часа;
молочные продукты:
сыры твердые в ассортименте – 6 часов;
сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке – не более 24 часов;
масло сливочное в индивидуальной упаковке – 6 часов;
продукты в индивидуальной упаковке:
чай, кофе, специи, сливки, джемы, вафли, сахар, конфеты, кетчуп, майонез – в соответствии с маркировкой;
горячие блюда:
мясо, птица, жареные, порционные охлажденные, плов – 3 часа;
гарниры: картофель жареный, отварной, овощи тушеные и запеченные, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту), гарниры из быстрозамороженных овощей (с момента разморозки) – 3 часа;
быстрозамороженные готовые блюда (с момента разморозки) – 3 часа;
соусы, приготовленные на основе сухих порошков на «прямой рейс», – 3 часа;
десерты:
фруктовые салаты (заправка на борту) – 4 часа;
кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых) – не более 2 суток со дня выпечки;
фрукты, ягоды – 6 часов;
хлебобулочные изделия – 24 часа;
прохладительные и спиртные напитки (в том числе минеральные воды, не имеющие лечебных целей) – в соответствии с маркировкой.

ГЛАВА 14

ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЛЕКТОВАНИЮ РАЦИОНОВ И ВЫДАЧЕ ИХ НА ВОЗДУШНОМ СУДНЕ

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

289. Рационы должны готовиться партиями по мере потребности в соответствии с поступающими заказами.

290. Все продукты в цехе бортового питания, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении температуры 65 °С должны подвергаться быстрому охлаждению до 5 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего

приготовления блюд и сервировки. Время охлаждения не должно превышать 1 час.

291. Порционирование пищевых продуктов должно осуществляться при температуре не выше 16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

292. Все продукты в цехе бортового питания, включая не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования должны предварительно охлаждаться до температуры 5 °С.

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

294. Число одновременно сервируемых порций должно выбираться таким образом, чтобы при определенном количестве работников за время сервировки температура порционируемых продуктов не превысила 10 °С. После окончания сервировки каждое блюдо должно закрываться целлофаном или крышками и немедленно убираться в холодильную камеру, где должно находиться до момента сервировки в контейнеры и тележки.

295. Температура продуктов при сервировке контейнеров и тележек не должна превышать 6 °С.

296. Приготовление быстрозамороженных готовых блюд должно производиться в соответствии с требованиями по приготовлению быстрозамороженных готовых продуктов. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться при температуре минус 18 °С (минус 20 °С) в течение 1 часа в холодильниках быстрой заморозки. Выпускаемые из цеха бортового питания готовые блюда должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 °С.

297. Гастрономическая продукция, предназначенная для холодного питания, разложенная на тарелки, полуподносы, должна размещаться в контейнеры, продукция в вакуумных упаковках – в термоконтейнеры или сумки-холодильники с хладагентом. Рационы могут размещаться в индивидуальных упаковках: снэк-боксах, ланч-боксах, динер-боксах, которые помещают в контейнеры для доставки на воздушное судно.

298. После сервировки блюда на тарелках и салатниках должны быть выдержаны при температуре 5 °С не менее 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.

299. В цехах бортового питания должна соблюдаться маркировка готового питания с указанием даты и времени приготовления.

300. Комплектование контейнеров и тележек должно начинаться не ранее чем за 3 часа до вылета воздушного судна.

301. После сервировки подносов, ланч-боксов и укладки их в контейнеры и тележки они должны незамедлительно устанавливаться в холодильники готовой продукции с открытыми дверцами и находиться в них до отправления на воздушное судно.

302. Перед отправкой на борт все дверцы оборудования (контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники) должны пломбироваться и помечаться ярлыком, в котором указывается: наименование содержимого, название цеха бортового питания аэропорта, 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.

303. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками, перед отправкой, в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо помещать сухой лед или термоохладители.

304. Рационы для экипажей должны упаковываться в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка.

305. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт, должно комплектоваться 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 с учетом посадок.

306. Бутылки с прохладительными напитками и спиртными напитками перед выдачей должны проверяться на отсутствие осадка, наличие маркировки и протираться.

307. Подготовленные и укомплектованные рационы должны помещаться на тележки в помещения боксов, из которых тележки с питанием транспортируются через экспедицию и рампу в автолифт.

ГЛАВА 15 ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ, ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ЕГО НА БОРТУ ВОЗДУШНОГО СУДНА

308. Укомплектованное бортовое питание должно доставляться на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотермическом специальном транспорте – автолифте, который оборудуется стеллажами для его установки и ремнями для крепления.

309. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производить специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлыков, обращая особое внимание на срок годности продуктов.

Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт воздушного судна не принимаются.

310. Контейнеры, тележки с пищей, посудой, напитками, термосы и кипятивники с водой должны храниться в буфетно-кухонном отсеке (кухне) воздушного судна.

Каждый тип воздушного судна должен обеспечиваться соответствующими типами съемного оборудования.

311. В случаях, когда количество рационов бортового питания больше, чем количество пассажиров (на прямой рейс), лишние порции рационов не снимаются, а используются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются. Нереализованные порции рационов бортового питания повторной передаче в цех бортового питания не подлежат.

312. Бортпроводники, приступая к обслуживанию пассажиров, обязаны тщательно вымыть руки с мылом (для вытирания рук выделяется специальное полотенце) и надеть санитарную одежду. Форма санитарной одежды бортпроводников устанавливается службами авиаорганизаций в соответствии с гигиеническими требованиями.

313. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках должна разогреваться в специальных электродуховых шкафах. Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания, должны храниться в холодильнике при температуре 5 °С (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются в электродуховый шкаф и подлежат разогреву.

314. Подготовка продуктов к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд должны производиться в буфетной. На предварительно вымытые и протертые столы, выставляются индивидуальные подносы или ланч-боксы. При порционировании и оформлении блюд бортпроводники должны пользоваться инвентарем, предназначенным для этой цели (гарнирные ложки, лопатки, вилки и другие). Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками (снэк-боксы, динер-боксы с рационом) должны немедленно раздаваться пассажирам.

315. При раздаче на борту воздушного судна горячие блюда должны иметь температуру не ниже 65 °С, холодные – не выше 14 °С.

316. Использованная посуда должна оставляться на подносах, упаковках и помещаться в те же контейнеры, тележки.

Разовая посуда должна складываться в полиэтиленовые мешки.

Контейнеры, тележки с использованной посудой должны устанавливаться на свои места. После сбора использованной посуды столы буфетной должны промываться водой и протираться салфетками.

Для этой цели у бортпроводников должны быть специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки.

Уборочный инвентарь для буфетной должен упаковываться в специальную укладку, выданную бортовым цехом, и храниться в буфетной. Использованная после рейса разовая посуда, упаковки, пищевые отходы, мусор должны собираться в полиэтиленовые мешки и утилизироваться в установленном порядке.

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

318. На обратные рейсы должны использоваться продукты быстрозамороженные с длительным сроком хранения при наличии холодильных камер глубокой заморозки с температурой минус 18 °С или изотермических контейнеров, также продукты в вакуумной упаковке, консервированные и нескоропортящиеся продукты.

319. Не использованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты в не вскрытых банках, кондитерские изделия, сахар, соль, перец, а также прохладительные и спиртные напитки в неповрежденной фабричной упаковке должны сдаваться в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

320. Продукты с истекшим сроком годности (хранения) к использованию на воздушных судах не допускаются.

321. В случае выявления в рейсе недоброкачественного питания, напитков бортпроводники должны информировать цех бортового питания для своевременного принятия мер.

322. Продукция при явных признаках недоброкачественности должна быть утилизирована или уничтожена.

Приложение 1
к Санитарным нормам
и правилам «Санитарно-
эпидемиологические
требования для торговых
объектов общественного
питания»

**Производственные помещения
для объектов общественного питания малой производительности**

№ п/п	Наименование помещений	Виды объектов общественного питания малой производительности	
		кафе, бары, закусочные и другие до 50 мест	летнее, сезонное кафе, мини-кафе, кафетерий
1	Доготовочный цех	Не менее 15 м ^{2*}	Не менее 6 м ²
2	Кладовая	Не менее 5 м ^{2*}	Совмещена с доготовочным цехом
3	Моечная столовой посуды	Не менее 6 м ^{2**}	Работает на одноразовой посуде
4	Обеденный зал	Площадь определяется в зависимости от количества мест	Допускается установка столов на прилегающей территории, в том числе и для приема пищи стоя
5	Гардероб для работников	В зависимости от числа работающих***	Оборудуется шкаф (место) для хранения одежды
6	Гардероб для посетителей	В зависимости от типа объекта гардероб или вешалка в зале	Отсутствует
7	Санитарный узел для работников	1,5 м ²	Пользуются существующими санузлами либо биотуалетами
8	Санитарный узел для посетителей	1,5 м ^{2****}	Пользуются существующими санузлами либо биотуалетами

* При числе посадочных мест менее 20 или ежедневном поступлении допускается отсутствие.

** Устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде.

При площади доготовочного цеха более 20 м² может оборудоваться на ее площадях.

*** При количестве работающих не более трех человек допускается установка шкафа для одежды в проходных помещениях.

**** При количестве посадочных мест менее двадцати допускается совмещение с санитарным узлом для работников.

Приложение 2
к Санитарным нормам
и правилам «Санитарно-
эпидемиологические
требования для торговых
объектов общественного
питания»

**ЖУРНАЛ
результатов осмотров работников организации**

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, собственное имя,

отчество (если таковое имеется)

№ п/п	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)	Месяц/день								Принятые меры
		1	2	3	4	5	6	...	30	
1										
2										
Итого осмотрено										
В том числе отстранено										
Подпись медицинского работника или ответственного работника за проведение проверки										

Примечания:

1. В графе «Принятые меры» перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием: даты, фамилии, собственного имени, отчества (если таковое имеется), причин отстранения от работы работника, на какую работу переведен.

2. В графах «Месяц/день» отмечают результаты осмотра со следующими условными обозначениями: «з» – здоров; «о» – отстранен; «-» – не осмотрен; «б» – больничный; «в» – выходной; «отп» – отпуск.