ГОСУДАРСТВЕННОЕСАНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННЫЕСАНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕПРАВИЛА
СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01
(с изменениями от 3 мая 2007г.)
МИНЗДРАВ РОССИИ
МОСКВА 2002

Санитарно-эпидемиологическиетребования к организациям общественного питания, изготовлению иоборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья:Санитарно-эпидемиологические правила. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзораМинздрава России, 2002.

1. Разработаны: Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России(Свяховская И.В.), центрами госсанэпиднадзора в Московской области (РакитинаТ.П.), в Новгородской области (Фатеева К.К.), в Ростовской области (БессмертныйЮ.П.), в г. Екатеринбурге Свердловской области (Кисарин В.В.), в г.Санкт-Петербурге (Шумакова Е.Ф.), в г. Москве (Пискарева И.И.), Российскоймедицинской академией последипломного образования Минздрава России (ДогельЛ.З., Попов В.И.), Федеральным научным центром гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана(Терешкова Л.П.), Институтом питания РАМН (Куваева И.Б., Шевелева С.А.,Карликанова Н.Р., Майорова Л.Н.), Московской медицинской академией им. И.М.Сеченова (Богданова Е.П.).

Санитарные правилаподготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центровгоссанэпиднадзора в Белгородской, Воронежской, Ивановской, Кемеровской,Липецкой, Ленинградской, Московской, Мурманской, Новосибирской, Нижегородской,Новгородской, Ростовской, Свердловской областях, в г.г. Москве,Санкт-Петербурге, Института медицины труда РАМН, Министерства торговлиРоссийской Федерации.

2. Рекомендованы: Комиссиейпо государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при МинздравеРоссии.

3. Утверждены Главнымгосударственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 6 ноября2001 года.

4. Введены в действие постановлениемГлавного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.01 №31 с 1 февраля 2002 года.

5. С момента введениянастоящих санитарно-эпидемиологических правил утрачивают силу санитарныеправила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественногопитания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья ипищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.959-00».

6. Зарегистрированы вМинистерстве юстиции Российской Федерации (регистрационный № 3077 от 7 декабря2001 г.).

Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
№52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

«ГосударственныеСанитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) -нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-

эпидемиологическиетребования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности для человекафакторов среды его обитания, гигиенические и иные нормативы), несоблюдениекоторых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновенияи распространения заболеваний» (статья 1).

«Соблюдение санитарныхправил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей июридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарногозаконодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовнаяответственность» (статья 55).

Министерство здравоохраненияРоссийской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙСАНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

98.11.01 Москва №31

О введении в действие
санитарных правил
СанПиН 2.3.6.1079-01

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическомблагополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ иПоложения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании,утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000г. N554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действиесанитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевыхпродуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденныеГлавным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.01, с 1февраля 2002 года.

2. С момента введенияуказанных санитарно-эпидемиологических правил считать утратившими силусанитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в нихпродовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.959-00»,утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 31июля 2000 года.

Г. Г. Онищенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения и область применения
2. Требования к размещению
3. Требования к водоснабжению и канализации
4. Требования к условиям работы в производственных помещениях
5. Требования к устройству и содержанию помещений
6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
7. Требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов
8. Требования к обработке сырья и производству продукции
9. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий
10. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом
11. Санитарные требования к производству мягкого мороженого
12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами
13. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации
14. Организация производственного контроля
15. Требования к соблюдению санитарных правил

16 Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания
Приложение 1. Оптимальные параметры микроклимата для холодного и теплого периодов года
Приложение 2. Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года
Приложение 3. Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны
Приложение 4. Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений организаций
Приложение 5. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы
Приложение 6. Результаты медицинских осмотров работников цеха
Приложение 7. Расчет содержания сахара в водной фазе крема
Приложение 8. Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания
Приложение 9. Схема органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий
Библиографический список

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственныйсанитарный врач Российской Федерации -Первый заместитель Министраздравоохранения Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
6 сентября 2001 г.
Дата введения: 1 февраля 2002 г.

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественногопитания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственногосырья

Санитарно-эпидемиологические правила

СП 2.3.6.1079-01

1. Общие положения и областьприменения

1.1. Настоящиесанитарно-эпидемиологические правила (далее - *санитарные правила*)разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционныхи неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерациии определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению,устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций,условиям транспортирования, приемки, хранения, переработки, реализациипродовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессампроизводства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиеныработников.

1.2. Санитарные правилараспространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организацииобщественного питания, независимо от форм собственности и ведомственнойпринадлежности, в т.ч. при приготовлении пищи и напитков, их хранении иреализации населению.

1.3. Настоящие правилаявляются основой для разработки санитарных норм и правил для организацийобщественного питания, обеспечивающих организацию питания различных группнаселения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питаниена транспорте и др.).

2. Требования к размещению

2.1. Размещение организаций,предоставление земельных участков, утверждение проектной документации настроительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличиисанитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилами нормам.

2.2. Организации могутразмещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном,встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилыхзданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иныхобъектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшатьсяусловия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Производственные цехаорганизаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

В нежилых помещениях жилыхзданий (кроме общежитий) допускается размещать организации общей площадью неболее 700 м^2 с числом посадочных мест не более 50.

Организациям, расположеннымв жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные отжилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов состороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, недопускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон,из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальныхзагрузочных помещений.

2.3. Ориентация, размещениепроизводственных и складских помещений, их планировка и оборудование должныобеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства,технологических регламентов производства, качество и безопасность готовойпродукции, а также условия труда работающих.

2.4. При проектировании,строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетомвырабатываемого ассортимента продукции, следует руководствоваться действующимистроительными нормами, нормами технологического проектирования организацийобщественного питания, а также требованиями настоящих *санитарных правил.*

2.5. В организациях неразмещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, несвязанные с деятельностью организаций общественного питания, а также несодержатся домашние животные и птица.

В производственных искладских помещениях не должны находиться посторонние лица.

2.6. Для сбора мусора ипищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры скрышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которыхпревышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использованиедругих специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются призаполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке идезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениямигоссанэпидслужбы в установленном порядке.

Площадка мусоросборниковрасполагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр иотдыха.

2.7. На территорииорганизаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковкитранспорта персонала и посетителей.

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

2.8. Территория организациидолжна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

3. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Организации, независимоот форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системамивнутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организацийосуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, приего отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианскойскважины, колодцев, каптажей.

Источники водоснабжениявновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервныеавтономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должныотвечать требованиям соответствующих санитарных правил.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

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

3.2. Качество воды всистемах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям,предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого инецентрализованного водоснабжения.

3.3. Количество воды,используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Нормырасхода воды должны соответствовать табл. 1 и 2.

Таблица 1

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов *)

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т в л
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000
Примечание: коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5.	

*) Не распространяется наполуфабрикаты высокой степени готовности.

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действияоборудования

	Оборудование	Расход воды, л/с	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 кипятильники	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 жироуловителей, грязеотстойников и мезгосборников.

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

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

Температура горячей воды вточке разбора должна быть не ниже 65 °С.

Для сетей горячеводоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 °С.

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

В организациях запрещаетсяиспользовать привозную воду.

3.5. При отсутствии горячейили холодной воды организация приостанавливает свою работу.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

3.6. Устройство системыканализации организаций должно соответствовать требованиям действующихстроительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям,внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих*санитарныхправил.*

3.7. Отведениепроизводственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в системуцентрализованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии, всистему локальных очистных сооружений канализации должно отвечать требованиямсоответствующих санитарных правил.

Внутренняя системаканализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна бытьраздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпускапроизводственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальныхстоков.

Помещения с наличием сливныхтрапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровнявнутриплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

Горизонтальные отводыканализации от всех производственных помещений вне зависимости от числасанитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационныхгоризонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключениязасасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

3.8. Производственноеоборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывомне менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутреннейканализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.9. Сброс в открытыеводоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройствопоглощающих колодцев не допускается.

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

Стояки бытовой канализацииз верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускаетсяпрокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных).

Канализационные стояки непрокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

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

3.12. В санитарных узлах,душевых и ванных, расположенных над организациями, полы должны иметьгидроизоляцию.

3.13. Все производственныецеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следуетоборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета дляперсонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 мот пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трапс уклоном к нему.

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

Временные организациибыстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуетсяразмещать в местах, оборудованных общественными туалетами.

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

4. Требования к условиям работы в производственныхпомещениях

4.1. Условия трудаработников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативныхдокументов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовоеобеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарнымиправилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

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

4.2. Показатели микроклиматапроизводственных помещений и помещений для посетителей должны соответствоватьгигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственныхпомещений.

4.3. При использованиисистем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственныхпомещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. Приналичии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметрыдолжны отвечать допустимым нормам.

4.4. Производственные,вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжноймеханической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм иправил.

В помещениях отделкикондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльными бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этомпомещении.

Отверстия вентиляционныхсистем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

В системах механическойприточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемогонаружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха дляприточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте неменее 2 м от поверхности земли.

Помещения загрузочной,экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами дляпредотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

4.5. Оборудование и моечныеванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газовоборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зонемаксимального загрязнения.

4.6. Устройство иоборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять наухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях изданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляцииорганизаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно отсистемы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над конькомкрыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.7. В организацииобеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздухаприходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамическогосопротивления движению воздуха в вентиляционных системах воздуховодывыполняются с минимальным количеством поворотов.

4.8. Допустимые величиныинтенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственногооборудования не должны превышать 70 Вт/м^2 при облучаемой поверхноститела человека 25-50 %. Для предотвращения неблагоприятного влияниянинфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- применять секционно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочуюповерхность плит;
- своевременно выключать секции электроплитили переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочныхшкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушноедуширование;
- регламентировать внутрисменные режимы трудаи отдыха работающих.

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

4.10. Для предотвращенияобразования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществнеобходимо:

- строго соблюдать технологические процессыприготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечиватьполное 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 включеннойприточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

4.11. Во вновь строящихся иреконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие наугле, дровах, твердом топливе и др.

4.12. Производственные,вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением(водяным или другими видами) в соответствии с требованиями, предъявляемыми котоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованияминастоящих *санитарных правил.*

В организациях предпочтительнеепредусматривать системы водяного отопления.

Нагревательные приборыследует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом схолодильным оборудованием.

4.13. Естественное иискусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовыхи административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям,предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиямнастоящих *санитарных правил.* При этом максимально используетсяестественное освещение.

4.14. В цехе дляприготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляетсяприготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проектапредусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств длязащиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающиетепловое излучение).

4.15. Для освещенияпроизводственных помещений и складов применяются светильники вовлагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаватьсяблесткость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимсяоборудованием (универсальные приводы, кремовзбивалки, тестомесы, дисковыеножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общегоосвещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются надплитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимостирабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительныеприборы должны иметь защитную арматуру.

4.16. Показателиосвещенности для производственных помещений должны соответствоватьустановленным нормам.

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

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

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

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

- отделка помещений звукопоглощающимиматериалами;
- установка электродвигателей на амортизаторыс применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования навибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей,увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихсячастей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазкии т.д.;
- своевременная профилактика и ремонтоборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах,указанных в паспорте заводов-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмовтаким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов,барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных отэстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкальногооформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыхаработников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции извукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесныхпотолков на расстоянии 40-50 см от перекрытия.

4.21. Общаяпродолжительность рабочего времени (смены) в организациях устанавливается всоответствии с действующим законодательством о труде.

4.22. Все трудоемкиеоперации, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизируются.

4.23. Беременных, работающиху плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключениюврача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноскойтяжестей вручную.

5. Требования к устройству и содержанию помещений

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

На доготовочныхорганизациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

5.2. Набор и площадипомещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдениесанитарных правил и норм.

5.3. Технологическоеоборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему исоблюдение правил техники безопасности.

5.4. При работе организацийбыстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которыхиспользуются малогабаритное специализированное технологическое оборудование,посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировкас выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

При применении столовой,чайной посуды, приборов многоразового использования устанавливаетсяпосудомоечная машина.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

5.5. Стены производственныхпомещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой илидругими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолкиоштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полывыполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклонык сливным трапам.

Окраска потолков и стенпроизводственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится помере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.6. Стены и потолкискладских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 мокрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются извлагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) сзаделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлическойсеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлическойстружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских ипроизводственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуетсяплатформой, навесом.

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

Устройство декоративныхэкранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетическихматериалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаютсяметаллическими и легкосъемными.

5.8. Для внутренней отделкипомещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениямигоссанэпидслужбы в установленном порядке.

5.9. В цехах дляприготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, гдеосуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуетсяустановка бактерицидных ламп.

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

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

В производственных цехахежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующихсредств.

После каждого посетителяобязательна уборка обеденного стола.

5.12. Не реже одного раза вмесяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости вустановленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.13. Для уборкипроизводственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетоввыделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенныхместах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетовимеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в концесмены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующихсредств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждениявозникновения и распространения инфекционных заболеваний уборкапроизводственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений

проводитсяуборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборкитуалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны бытьобеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими идезинфицирующими средствами.

5.15. В организацияхприменяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами иучреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются встрогом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специальноотведенных местах в таре изготовителя.

6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде итаре

6.1. Организациюобеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметамиматериально-технического оснащения.

6.2. Технологическоеоборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенныхорганами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3. При работетехнологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовыхк употреблению продуктов.

6.4. Санитарная обработкатехнологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончанииработы.

Производственные столы вконце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств,промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухойчистой тканью.

6.5. В целях предупреждениянфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом иимеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножимаркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сыроемясо, «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.

6.6. Колода для разруба мясаустанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляетсяметаллическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом ипосыпается солью. Периодически, по мере необходимости, колоду спиливают иобстругивают.

После каждой технологическойоперации разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарнойобработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами,ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенномместе.

6.7. Организациирекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующимэффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8. Количество одновременноиспользуемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребностиорганизации.

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

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

6.11. Механическая мойкапосуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии сприлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

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

Мытье столовой посуды иприборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченнымассортиментом.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

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

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

6.13. При выходе из строяпосудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а такжеодноразовой столовой посуды и приборов, работа организации не осуществляется.

6.14. Мытье столовой посудыручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств впервой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде стемпературой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в двараза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке сручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках,стеллажах.

6.15. В конце рабочего дняпроводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами всоответствии с инструкциями по их применению.

6.16. Мытье кухонной посудыпроизводят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температуройне ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде нарешетчатых полках, стеллажах.

6.17. Столовые приборы приобработке 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 посудуи инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посудухранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборыхранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их наподносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневноподвергают санитарной обработке.

6.19. Щетки для мытья посудыпосле окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре нениже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промываютпроточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени ивидимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которогоневозможна, не используются.

6.20. Подносы дляпосетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Неиспользуются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончанииработы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующихсредств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистыеподносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно отиспользованных подносов.

6.21. В моечных отделенияхвывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указаниемконцентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.22. Мытье оборотной тары взаготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специальновыделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами сприменением моющих средств.

7. Требования к транспортированию, приему и хранениюсырья, пищевых продуктов

7.1. В целях предупреждениявозникновения и распространения массовых инфекционных заболеванийтранспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным чистымтранспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

7.2. Кузов автотранспортаизнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке иоборудуется стеллажами.

7.3. Лица, сопровождающиепродовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие ихпогрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками опрохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований ипрохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4. Скоропортящиеся и особоскоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом,обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Количествопоставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостямимеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерскиеизделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте впромаркированной и чистой таре.

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

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

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

Продовольственное сырье иготовая продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

7.7. Поступающие ворганизации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствоватьтребованиям нормативной и технической документации и сопровождатьсядокументами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться висправной чистой таре.

7.8. Для предотвращениявозникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовыхнеинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продуктыбез документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видовсельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу безветеринарного 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 ипризнаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемыесъедобные, червивые, мятые;

• пищевые продукты с истекшими срокамигодности и признаками недоброкачественности;

• продукцию домашнего изготовления.

7.9. Продукты следуетхранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), принеобходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видомпродукта производственную тару.

7.10. Продукты без упаковкивзвешивают в таре или на чистой бумаге.

7.11. Продукты следуетхранить 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 продуктыследует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях,имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктовдопускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условийтоварного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевыхпродуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормыскладирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющиеспецифический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно отпродуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай,соль, сахар и др.).

7.12. Хранение особоскоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническимитребованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихсяпродуктов.

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

7.14. Охлажденные мясныетуши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они несоприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранятна стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.15. Субпродукты хранят втаре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.16. Птицу мороженую илиохлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая вштабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуетсяпрокладывать рейки.

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

7.18. Сметану, творог хранятв таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом исметаной.

7.19. Масло сливочное хранятв заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, маслотопленое - в таре производителя.

7.20. Крупные сыры хранятбез тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между нимипрокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят впотребительской таре на полках или стеллажах.

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

7.22. Яйцо в коробах хранятна подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухомпомещении, меланж - при температуре не выше минус 6 °С.

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

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

7.25. Чай и кофе хранят настеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26. Хлеб хранят настеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельнуюкладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлебадолжны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметатьс полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протиратьполки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.

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

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

7.29. Маркировочный ярлыккаждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следуетсохранять до полного использования продукта.

8. Требования к обработке сырья и производствупродукции

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

8.2. В случаях разработкиновых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные сизменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционногосырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов,использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияниена показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдаетсясанитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы вустановленном порядке.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

8.3. Продукция готовитсяпартиями по мере ее спроса и реализации.

8.4. Обработка сырых иготовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. Ворганизациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментомвыпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одномпомещении на разных столах.

(Измененная редакция. Изм.№ 2)

8.5. Мясо дефростируют двумяспособами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от0 до 6 °С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственныхстолах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживаниедефростированного мяса не допускается.

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

8.6. Мясо в тушах, половинахи четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляютсгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щеткиочищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50 °С,ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин, ополаскивают проточнойводой и просушивают.

8.7. Мясной фарш хранят неболее 6 ч при температуре от 2 до 4 °С. При отсутствии холода хранение фаршазапрещается.

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

8.9. Тушки птицыразмораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезомвниз для отекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы,разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают навоздухе или в холодной воде с температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кгрыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлятьсоль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбноефиле, рыбу осетровых пород.

8.11. Салаты, винегреты внезаправленном виде хранят при температуре 4 ± 2 °С не более 6 ч. Заправлятьсалаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов спродленными сроками годности должны соответствовать требованиям техническихусловий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов иучреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей,фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.

8.12. При приготовлениистудня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженнымбульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают впредварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания дотемпературы 25 °С на производственных столах. Последующее доохлаждение ихранение при температуре 4 ± 2 °С осуществляется в холодильнике в холодномцехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13. Готовность изделий измяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серымцветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Длянатуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы -не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

8.14. Готовность изделий изрыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легкимотделением мяса от кости в порционных кусках.

8.15. Приготовлениекулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по ихэксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть нениже 85 °С.

Приготовление блюд вмикроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16. При жарке изделий вофритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, нетребующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использованиитрадиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется толькоспециализированное технологическое оборудование. При этом проводитсяпроизводственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и поокончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям(вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров всоответствии с табл. 3, 4, 5. При наличии резкого неприятного запаха;горького, вызывающего неприятное ощущение першения привкуса и значительногопотемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Таблица 3

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качествефритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 °С)	3	Соломенно-желтый	Интенсивно желтый	Интенсивно желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темно-коричневый
Вкус (при температуре 40 °С и выше)	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 °С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического	Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
				распада масла		

Качество фритюра	Балльная оценка *)
Отличное	5
Хорошее	4
Удовлетворительное	3
Неудовлетворительное	2,1

Пример расчета среднего балла:

$$(4\times3 + 3\times2 + 3\times2)/7 = 3{,}4^{**)},$$

где в числителе:

4, 3, 3 - баллы по показателям качества,

3, 2, 2 - коэффициенты важности;

в знаменателе:

7 - сумма коэффициента важности.

---

* Рассчитывают средний балл с учетомкоэффициента важности.

** Если дробная часть менее 0,5, то оноотбрасывается, 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
1	2	3	4	5	6	7
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 °С и выше)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40 °С)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, «Прима», «Новинка» и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный» - характерный для добавляемого жира, т.е., соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50 °С)	2	Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский». «Восточный», маргуселин - характерный для добавляемых компонентов, без постороннего запаха; для остальных - без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада жира	Ярко выраженный, неприятный, продуктов термического распада жира	Неприятный, резкий, продуктов термического распада жира
Примечание: средний балл рассчитывается с учетом коэффициента важности.						

Таблица 5

Схема учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, ф., и., о. контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

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

Повторное использованиефритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности поорганолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жирне пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателямустановлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже«удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления непроводится);
- когда органолептическая оценка фритюра нениже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельнодопустимых значений;
- когда содержание вторичных продуктовокисления выше 1 %.

Фритюр, не пригодный длядальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичностьконтроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованиюс органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

8.17. Отварное мясо, птицу исубпродукты 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 °С доотпуска не более 1 ч.

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

Готовую начинку следуетиспользовать в течение 2 ч после жарки.

8.19. Обработка яйца, используемогодля приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальныхпромаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-нымраствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими,разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чегоополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистуюпромаркированную посуду.

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

Яичный порошок послепросеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин сразу жеподвергают кулинарной обработке.

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

8.20. При приготлениииомлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают насмазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят вжарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 мин.

Хранение яичной массы осуществляетсяне более 30 мин.

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

предназначенные дляприготовления холодных закусок без последующей термической обработки,рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты или 10 %-номрастворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиваниемпроточной водой.

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

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

8.24. Для предотвращениявозникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционныхзаболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мяснойобрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованногомолока;
- приготовление блинчиков с творогом изнепастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованногофляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир,ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - ихпорционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают нараздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса вкачестве 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 наличии санитарно-эпидемиологическогозаключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускаетсяприготовление 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 намангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешаетсяпри условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличиисанитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы.При этом, необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетямводопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий дляобработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины илиготового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовойпосуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно передреализацией;
- наличие у работников личной медицинскойкнижки установленного образца с отметками о прохождении необходимыхобследований, результатов лабораторных исследований, прохождениипрофессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работникамиправил личной гигиены.

8.27. Приготовление иреализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков ипирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемическогориска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органови учреждений госсанэпидслужбы.

9. Требования к раздаче блюд и отпускуполуфабрикатов и кулинарных изделий

9.1. Ежедневно проводитсяоценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указываетсявремя изготовления продукта, его наименование, результаты органолептическойоценки, 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 °С, вторыеблюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

9.3. Готовые первые и вторыеблюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с моментаизготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодныеблюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемыйприлавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

9.4. При составлении меню 2-3-разовогопитания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течениеодного дня не включаются.

9.5. Запрещается оставлятьна следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливныеблюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме техвидов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениямигоссанэпидслужбы в установленном порядке);
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первыхблюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

9.6. В исключительныхслучаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранитьпри температуре 4 ± 2 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пищадегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение,жарка на плите или в жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализациипищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.7. Для раздачи готовыхблюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использованиеодноразовой посуды и приборов запрещается.

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

9.9. При необходимоститранспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и вспециально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.

Срок хранения горячих первыхи вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время ихтранспортирования).

9.10. Полуфабрикаты, готовыеблюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации черезторговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной итехнической документации, согласованной с органами и учреждениямигоссанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая внеорганизации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическоезаключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

911. Для доставкиполуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используютчистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной итехнической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочныематериалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленномпорядке.

9.12. При реализацииипродукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпускаполуфабрикатов и готовой продукции.

9.13. Пищевые отходысобирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которуюпомещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой целипомещения.

Бачки и ведра после удаленияотходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячейводой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевыхотходов.

Для транспортированияотходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

10. Санитарные требования к выработке кондитерскихизделий с кремом

10.1. Требования настоящих *санитарныхправил* распространяются на кондитерские цеха организаций с суточнойвыработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг.

Набор производственныхпомещений кондитерских цехов организаций, совмещение отдельных помещений должносоответствовать табл. 6.

Таблица 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	2	3	4	5
1*	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+ (1 + 2 + 8)	+ (1 + 2 + 8)
2	Растаривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3	Яйцебития из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения 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 сутки 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 должныотвечать требованиям, предъявляемым к организациям по производству хлеба,хлебобулочных и кондитерских изделий.

10.2. Помещения, требующиеособого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработкицехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончанииуборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установкибактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади изахватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярнопротираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидноймлампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнемпомещении.

10.3. Перед входом впроизводственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделияс кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

10.4. Оборудование дляпросеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливанияметаллопримесей.

В магнитных сепараторах имукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 днейпроизводится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кгсобственного веса магнита.

Очистка магнитовпроизводится ежесменно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверкизаписывают по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями,предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

10.5. Новые формы и листыдля выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы илисты с деформированными краями, вмятинами, заусеницами не используются.

Листы и формы периодическиподвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу дляудаления нагара.

10.6. Моечные отсадочныхмешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховойтары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются3-секционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитниоборудуется 4-секционными моечными ваннами.

10.7.Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергаюттщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующемпорядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45-50°С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание вдезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 °С (а концентрации всоответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин;
- в 3-й секции - ополаскивание горячейпроточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах. Послеобработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах длячистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельныестеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8. Оборотную тару (лотки,листы, крышки), используемую для транспортирования кондитерских изделий, послекаждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующимисредствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении(обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих *санитарныхправил*).

10.9. Оборудование,инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончанииработы подвергают санитарной обработке в соответствии с п. 10.7, амелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

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

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

Перед обработкой наконечникиснимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочныемешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводитсяв следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температурене ниже 65 °С в течение 1 ч до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре40-45 °С в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой притемпературе не ниже 65 °С;
- сушка в специальных сушильных шкафах;

• стерилизация мешков*) (уложенныхв биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) вавтоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20-30 мин.

---

*) При отсутствии автоклава илисухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующейсхеме: стерилизация мешков кипячением в течение 30 мин с момента закипания;высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытымикрышками.

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

Наконечники, снятые сотсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

• мытье в растворе моющего средства притемпературе 45-50 °С;

• тщательное промывание проточной горячейводой с температурой не ниже 65 °С;

• стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

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

По окончании сменыкремосбивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается нарабочем 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 санитарнойобработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

10.11. Периодическаяобработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающихкондитерские изделия с кремом, проводится для:

• емкостей для яичной массы, хранения молока исиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы,противни и др.), оборотной тары;

• емкостей из-под сиропа для промочки ибисквитной крошки (поддоны) - не реже 2 раз в смену;

• поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков ивенчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов,помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - нереже 1 раза в смену.

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

10.13. Обработка сырьяпроизводится в помещении подготовки к производству в соответствии сгигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

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

Яйцо обрабатывают в4-секционной ванне в следующем порядке:

• в первой секции - замачивание в теплой водепри температуре 40-50 °С в течение 5-10 мин;

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

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

• в четвертой секции - ополаскивание проточнойводой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечныхваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15. Обработанное яйцоразбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки, емкостьюне более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, онапереливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито, свеличиной ячеек не более 3-5 мм. Без холода яичная масса не хранится.Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С дляприготовления крема - не более 8 ч, для приготовления выпечных полуфабрикатов -не более 24 ч.

10.16. Масло сливочноетщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло сзагрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчидля приготовления крема не используется.

10.17. Для приготовлениякремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) смассовой долей влаги не более 20 %.

10.18. Сиропы готовятся помере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше 6 °С.

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

10.19. Крем готовится вколичестве, не превышающем потребности одной смены. Передача остатков крема дляотделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следуетиспользовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий свысокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20. Кремы заварной, изсбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежати используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятсяна производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 чдля заказной продукции при температуре не выше 4 ± 2 °С.

10.21. Перекладывание кремаиз одной емкости в другую или перемешивание его производится специальныминвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места кремпереносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости скремом могут не закрываться крышками.

10.22. Перевозка кремов дляиспользования их в других организациях не допускается.

10.23. При производствекондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая сменаприступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками кним и мелким инвентарем.

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

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

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

10.26. Кондитерские изделияс кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения.Окончанием технологического процесса считают достижение температуры 6 °С внутриизделия.

Продолжительность храненияготовых изделий на производстве при температуре не выше 16-18 °С до загрузки ихв холодильную камеру не превышает 2 ч.

10.27. Кондитерские изделияс кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше 6 °С. Торты ипирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с

жировыми,пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться притемпературе не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

10.28. Сроки годноститортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше 6 °С, с моментаокончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленныегигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

10.29. Новые сроки годностина кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованиюс органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

10.30. Кондитерские изделияс истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю как не отвечающиетребованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровьянаселения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтоженияпринимают в соответствии с «Положением о проведении экспертизы некачественных иопасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования илиуничтожения», утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации №1263 от 29.09.97 (Собрание законодательства Российской Федерации от 06.10.97 №40, ст. 4610).

10.31. Приготовлениесиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгомсоответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

10.32. Готовые изделия упаковываютсяв чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тарувыстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы илотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотноприлегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лоткахне осуществляется.

10.33. Торты укладываются внеиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целейупаковочные материалы, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента,закрываются крышками.

10.34. Транспортирование иреализация тортов без упаковочных материалов не допускается.

10.35. Маркировкапотребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной итехнической документации.

10.36. Реализациякондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильногооборудования. Перечень организаций торговли, где осуществляется реализациякондитерских изделий с кремом, согласовывается с органами и учреждениямигоссанэпидслужбы.

11. Санитарные требования к производству мягкогомороженого

11.1. Выработка и реализациямягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и техническойдокументацией, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы вустановленном порядке, при наличии:

- помещения для хранения и обработки сырья схолодильным оборудованием;
- помещения для восстановления молочной смесии приготовление гарниров с холодильным оборудованием;
- моечной инвентаря и посуды.

11.2. Сухие смеси хранят вхолодильных 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 мягкогомороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС.Для восстановления смеси используют свежекипяченую питьевую воду. Компонентыберутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативной и/илитехнической документации.

11.4. Восстанавливать сухуюсмесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленнуюсмесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре невыше 6 °С не более 18 ч с момента изготовления.

11.5. Для предотвращениявозникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализациямягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработкаосуществляется непосредственно перед отпуском.

11.6. Мягкое мороженоеотпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных,из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целейорганами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовуюпосуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

11.7. Обработка фризераосуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

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

Для борьбы с насекомыми игрызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этихцелей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Нерекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент иповерхностей.

12.2. Мероприятия подезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленномпорядке.

12.3. Методика, кратность иусловия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируетсягигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных,дератизационных и дезинсекционных работ.

13. Санитарные требования к личной гигиене персоналаорганизации

13.1. Лица, поступающие наработу в организации общественного питания, проходят предварительные припоступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническуюподготовку и аттестацию в установленном порядке.

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

13.3. На каждого работниказаводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятсярезультаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения оперенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиеническойподготовки и аттестации.

13.4. Работники организацииобязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головнойубор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки смылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак иликосынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менятьее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарнуюодежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мытьруки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболеванияили кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщатьадминистрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеванийкишечными инфекциями в семье работника;

• при изготовлении блюд, кулинарных изделий икондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиесяпредметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегиватьспецодежду булавками;

• не курить и не принимать пищу на рабочемместе (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении илиместе).

13.5. Ежедневно передначалом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях,вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лицапроводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковыхзаболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами,ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе вэтих цехах не допускаются.

13.6. В каждой организациисследует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинскойпомощи.

Учащиеся среднихобщеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студентыспециальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственнойпрактики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинскоеобследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

13.7. Слесари,электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами впроизводственных 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.

14. 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 санитарныхправил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий. СП1.1.1058-01», зарегистрированных в Минюсте России, регистрационный № 3000от 30 октября 2001 г.

14.2. Лабораторныеисследования по микробиологическим показателям должны проводиться всоответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю ворганизациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

14.3. Порядок ипериодичность производственного контроля, в т.ч. лабораторных исследований,устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениямигоссанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственногоконтроля за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья ипищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиямитруда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствоватьвиду, типу и мощности организации и определяются с учетомсанитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредныхпроизводственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду егообитания.

14.4. Принеудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторноисследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контрольпроизводства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов,вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работниковорганизации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получениинеудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятсянеобходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

15. Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководительорганизации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящихсанитарных правил;
- выполнение требований санитарных правилвсеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояниенецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного илабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдениясанитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд иизделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск посостоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждогоработника;
- своевременное прохождение предварительныхпри поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиеническойподготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения нереже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписанийорганов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленнойформы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии сдействующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническиминормативами;
- организацию регулярной централизованнойстирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильногои другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количествапроизводственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и другихпредметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции,дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первоймедицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работыс персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.2. Соблюдение санитарныхправил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей июридических лиц (ст. 39 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическомблагополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ*).

---

*) Опубликован в«Российской газете» 6 апреля 1999 г. № 64-65 (2173-2174).

16. Требования к временным организациямобщественного питания быстрого обслуживания

16.1. На временныеорганизации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могутотноситься палатки, автоприцепы, фургоны и другие, и которые организуются насогласованной в установленном порядке территории, распространяются требованиясанитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

16.2.На все действующие организации общественного питания быстрого обслуживания ивиды реализуемой ими продукции выдаются санитарно-эпидемиологические заключенияв установленном порядке.

16.3.При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствия централизованнойсистемы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды,отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, иобеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевойводы и емкостей для стоков в установленном порядке.

16.4. В ассортиментреализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленногопроизводства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

16.5. Для обслуживанияпотребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные вустановленном порядке.

16.6. Приготовление горячих напиткови готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованиембутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающейгигиеническим требованиям санитарных правил.

16.7. В организацияхрегулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия длясоблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиямисанитарных правил.

16.8. Персонал организациибыстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более100 м от рабочего места.

16.9. Для сбора мусораустанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующимсвоевременным его удалением.

16.10. За качеством ибезопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствиис действующими санитарными правилами.

Раздел 16. **(Введендополнительно. Дополнение № 1).**

Приложение 1

(справочное)

Оптимальные параметрымикроклимата для холодного и теплого периодов года

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Холодный период*				Теплый период			
		Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Температура поверхностей, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	IIа (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1	22-24	21-25	60-40	0,1
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	IIб (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	IIб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	18-22	60-40	0,2
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	IIа (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
Моечные столовой посуды	IIа (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	19-23	60-40	0,2
Моечные кухонной посуды, тары	IIб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	18-22	60-40	0,2

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Холодный период*				Теплый период			
		Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Температура поверхностей, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Административные помещения	Iа (до 139)	22-24	60-40	21-25	0,1	23-25	22-26	60-40	0,1

Приложение 2

(справочное)

Допустимые величиныпоказателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений дляхолодного и теплого периодов года

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура поверхностей, °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, раздаточные, буфеты	IIа (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	Холодный
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140-174)	19,0-20,9	23,1-24,0	15-75	0,1	0,1	0,2	Холодный
Цехи: мясной, птице-гольевой, овощной	IIб (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	IIб (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	IIа (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	Холодный
Моечные столовой посуды	IIа (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	IIб (233-290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14,0-23,0	15-75	0,2	0,4	
Административные помещения	Iа (до 139)	20,0-21,9	24,1-25,0	19,0-26,0	15-75*	0,1	0,1	Холодный
Кладовые овощей, солений, полуфабрикато	IIа (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16,0-24,0	15-75	0,1	0,3	Холодный

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура поверхностей, °С	Относительная влажность воздуха, %	Для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	Для диапазона температур воздуха выше оптимальных величин, не более	Период года
в, инвентаря, тары								
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	IIа (175-292)	18,0-19,9	22,1-27,0	17,0-28,0	15-75*	0,1	0,4	Теплый
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (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	IIб (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	IIа (175-232)	18,0-19,9	21,1-27,0	17,0-28,0	15-75*	0,1	0,4	Теплый
Моечные столовой посуды	IIа (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	IIб (233-290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15,0-28,0	15-75*	0,2	0,5	Теплый
Административные помещения	Iа (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	IIа (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 °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 °С скорость движения воздуха в теплый период года должна соответствовать значениям, указанным в п. 6.6 СанПиН 2.2.4.548-96.								

Приложение 3

(справочное)

Предельно допустимыеконцентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/м³	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

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/м³	Характер действия на организм
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

Приложение 4

(справочное)

Нормы и качественныепоказатели освещенности для производственных помещений организаций

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная) нормирование освещенности и и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, %		
						при боковом освещении		
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации, %, не более	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

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная) нормирование освещенности и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, %		
						при боковом освещении		
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации, %, не более	при верхнем или при боковом освещении	в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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, охладительные камеры	пол	20***	-	-	-	-	-	-
Экспедиции	Г-0,8	100	-	60	-	-	0,8	1
Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы:								
в) 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	-	-	-

* Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.

** Освещенность указана для ламп накаливания.

*** Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.

Приложение 5

(справочное)

Порядок проведениямедицинских осмотров работников цехов перед началом работы

1. Медицинский осмотрпроводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у работающихповреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а такжеангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

2. Медицинскому осмотруподлежат все без исключения работники цехов по производству кондитерскихизделий с кремом перед допуском их к работе.

3. Осмотр рук, открытыхчастей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником подоговору организации с лечебно-профилактическим учреждением или назначеннымруководителем организации ответственным лицом.

4. Недопускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовкасырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовлениерулетов), приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющиепорезы, 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 явлениямиверхних дыхательных путей.

5. Работники сзаболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи слегкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятсяна другую работу.

6. Медицинский работник (илиответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальникуцеха или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результатеосмотра не допущены к работе.

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

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

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

Приложение 6

(образец)

Результаты медицинскихосмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

_____

Начальник (бригадир) _____

_____

фамилия, имя, отчество

№	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: *апрель*						
			1	2	3	4	7	…	30
1			зд	от	б/л	в	отп		зд
2									

Условные обозначения:

зд - здоров;

от - отстранен от работы;

отп - отпуск;

в - выходной;

б/л - больничный лист.

Приложение7

(справочное)

Расчет содержания сахара вводной фазе крема

Сахар, как известно,повышает осмотическое давление в среде и тем самым предотвращает развитиемикроорганизмов. На этом явлении и основано определение сахара в водной фазекрема.

Водная фаза крема - это водапродуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе ивлажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, темниже концентрация сахара в водной фазе.

Для проведения расчетасодержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержаниесахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(1000 - D) \cdot A}{100}$$, где

C - содержание сахара внатуре, %;

A - содержание сахара насухое вещество по лабораторным данным, %;

B - влажность крема полабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазукрема производится по формуле:

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

K - концентрация сахара в воднойфазе, %;

B - влажность крема полабораторным данным, %;

C - содержание сахара внатуре, %.

Пример расчета

По данным лабораторногоанализа получена влажность крема 25 % (*B*) с содержанием сахара на сухоевещество 51,6 % (*A*).

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

В 100 г сухого веществасодержится 51,6 % сахара. В креме с влажностью 25 % сухое вещество составляет75 % (100 - 25). Содержание сахара в натуре состоит:

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

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

2. Расчет сахара на воднойфазе

В 100 г крема содержится 25% воды и 38,7 % сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

$$K = \frac{C \cdot 100}{B + C} = \frac{25 + 38,7}{38,7 \cdot 100} = 60,75$$

Приложение 8

(справочное)

Микробиологические нормативыпродукции, вырабатываемой организациями общественного питания

Таблица 1

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Холодные блюда								
Салаты из сырых овощей и фруктов (без заправки)	1×10^4	0,1	1,0	1,0	-	25		
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. (без заправки и без добавления соленых овощей)	1×10^5	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей и фруктов		0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей (без добавления соленых овощей и заправки)	1×10^3	0,1	-	1,0	0,1	25		
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. (без заправки)	1×10^4	1,0	0,1	1,0	0,1	25		
Студни из рыбы (заливные)	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Студии из говядины, свинины, птицы (заливные)	1×10^4	0,1		0,1	0,1	25		
Заливное из мясных	1×10^4	0,1	0,1	0,1	0,1	25		

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
продуктов, птицы, дичи и т.д.								
Отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д. (без заправки, соуса)	1×10^4	1,0	-	0,1	0,1	25		
Рыба отварная, жареная, под маринадом	1×10^4	1,0	-	0,1	0,1	25		
Паштет из печени, дичи, птицы и т.д.	1×10^4	0,1	0,1	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)	1×10^4	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	1×10^3	1,0	-	1,0	-	25		
Соусы горячие и другие горячие блюда								
Борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	1×10^2	1,0	-	-	-	25		
Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	1×10^2	1,0	-	1,0	-	25		

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Супы-пюре	1×10^2	1,0	1,0	1,0	-	25		
Блюда из яиц								
Яйца вареные	1×10^2	1,0	-	1,0	-	25		
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка*) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов, начинки с включением яиц	1×10^4	1,0	-	1,0	1,0	25		
Блюда из творога								
Вареники ленивые, пудинг вареный на пару	1×10^2	1,0	-	1,0	-	25		
Сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбы								
Рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из мяса мясных продуктов								
Мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши,	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченые и т.д.								
Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени и т.д.	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом**	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Гарниры								
Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и (без заправки)	1×10^3	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
Картофель отварной жареный	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Овощи тушеные	1×10^2	1,0	-	1,0	0,1	25		
Соусы и заправки для вторых блюд	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Сладкие блюда								
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	1×10^2	1,0	-	1,0	-	25		
Компоты из плодов и ягод сушеных	1×10^2	1,0	-	1,0	-	50		

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	1×10^2	1,0	-	1,0	-	50		
Желе, муссы	1×10^3	1,0	-	1,0		25		
Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1×10^5	1,0		1,0	-	25		
Сливки взбитые	1×10^5	1,0	0,1	-	25			
Шарлотка с яблоками	1×10^3	1,0	1,0	-	25			
Мороженое мягкое	1×10^5	0,1	1,0	-	25			
* Промышленного производства. ** Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются.								

Таблица 2

Кондитерские изделия с кремом

Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см.), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные 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	1×10^4	0,01	0,01	25	100*	50*
Белково-сбивной, типа суфле	1×10^4	0,01	0,01	25	50	100
Фруктово-ягдной, помадной	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
Из шоколадной глазури	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
Типа «картошка»	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
С заварным кремом	1×10^4	0,01	1,0	25	-	-
С творожно-сливочной начинкой	1×10^4	0,01	0,1	25	-	-
Рулеты бисквитные с начинкой						
Сливочной	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
Фруктовой, с маком, цукатами, орехами и др.	1×10^4	1,0	1,0	25	50	100
Кексы						
С сахарной пудрой	1×10^3	0,1	-	25	50	50

Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см.), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	S. auerus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Глазурованные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	1×10^3	0,1	-	25	50	100
* Определяются при использовании маргаринов.						

Примечания.

1. Методы отбора, доставки и подготовки проб канализу.

1.1. Отбор проб. Отбор проб производится всоответствии с государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых иметодах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд влаборатории заготавливаются стерильные банки, закрытые двумя слоями бумаги иобвязанные бечевкой, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления,завернутые в бумагу. Пробы отбирают таким образом, чтобы в них былипредставлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемомублюду. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных изразных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают частьего с помощью стерильного ножа или пинцета. Мелкоштучные изделия отбираютцеликом. Масса пробы должна быть не менее 250 г. Банку с пробой снабжаютэтикеткой, на которой указывают:

- номер пробы;
- наименование продукции;
- номер и объем партии;
- дату и час выработки продукции и отборапробы;
- должность и подпись лица, отбиравшего пробу;
- обозначение действующейнормативно-технической документации, по которой вырабатывалась продукция.

Пробу, отправляемую в лабораторию вне данногопредприятия, пломбируют или опечатывают и снабжают этикеткой, на которойдополнительно указывают наименование предприятия-изготовителя.

1.2. Доставка и хранение проб. Доставка проб влабораторию должна осуществляться по возможности специальным автотранспортом втермоконтейнерах с охлаждающими вкладышами не позднее 2 ч с момента их отбора.Бактериологическое исследование продукции производят не позднее, чем через 4 чс момента отбора пробы. Образцы до начала исследования сохраняют при температуреот 0 до 5 °С.

Приложение 9

(образец)

Схема

органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф., И., О., должность)	Ф., И., О. лица, проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Библиографический список

1. Федеральный закон «Осанитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ.

2. Положение огосударственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации иПоложение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденныепостановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554.

3. СанПиН2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству водыцентрализованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

4. СанПиН 2.1.4.554-96«Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарнаяохрана источников».

5. СанПиН2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственныхпомещений».

6. СанПиН 2.3.2.560-96«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья ипищевых продуктов».

7. СанПиН 4.2-123-4117-86«Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

8. Инструкция по проведениюобязательных предварительных при поступлении на работу и периодическихмедицинских осмотров, утвержденная приказом Минздрава СССР № 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, общественныхзданий и на территории жилой застройки».

11. ГН 2.2.4/2.1.1.566-96«Допустимые уровни вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых иобщественных зданий».

12. СанПиН 3.5.2.541-96«Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовыхнасекомых 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 программочно-заочного гигиенического обучения руководителей предприятий общественногопитания, заведующих производством, поваров, буфетчиков, барменов, официантов,мойщиков посуды, изготовителей пищевых полуфабрикатов, кухонных рабочих, работниковпродовольственных складских помещений и работников, занятых перевозкой пищевыхпродуктов», утвержденный Госкомсанэпиднадзором России 03.07.95.

16. Методические указания посанитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания иторговли пищевыми продуктами № 2657 от 31.12.82.