ИНФОРМАЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Сборник важнейших официальных материалов по санитарным и противоэпидемическим вопросам

В семи томах

Под общей редакцией кандидата медицинских наук
В.М. Подольского

Том I

В двух частях

Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы и перечень методических указаний и рекомендаций по гигиене труда

Часть 2

МП "Рарог"
Москва 1991

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного
санитарного врача СССР
А.И.ЗАИЧЕНКО
N 1010—73
21 марта 1973 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПУНКТОВ ПИТАНИЯ НА ПОЛЕВЫХ СТАНАХ В КОЛХОЗАХ И СОВХОЗАХ

1. Общие положения

1. В целях обеспечения во время полевых работ горячим питанием работников тракторных и полеводческих бригад,на полевых станах колхозов и совхозов должно быть организовано общественное питание на специально выделенных пунктах питания.

2. Общественное питание для работников полевых станов может быть организовано:

— в столовых при центральных усадьбах колхозов и совхозов;

— в столовых при постоянных полевых станах;

— в вагонах-кухнях, походных кухнях или завозится готовая пища в термосах на временные полевые станы.

3. Состав и площади при центральных усадьбах колхозов и совхозов, постоянных полевых станах должны организовываться в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания сельской местности и отвечать существующим строительным нормам и правилам.

4. При организации пунктов питания на временных полевых станах (вагоны-кухни, походные кухни, доставка пищи в термосах) на сухом, незаболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, устанавливаются под навесом обеденные столы, стол для раздачи пищи. Полы под навесом могут быть земляными, плотно утрамбованными или с деревянным настилом.

5. Пункт питания должен быть удален от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов — не ближе чем на 25 м; проезжих дорог — не ближе чем на 50 м.

6. Для обеспечения пункта питания водой должен быть выбран источник водоснабжения, полностью удовлетворяющий потребность питьевых и производственных нужд. Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками водоснабжения, организуется и регулярно осуществляется подвоз воды.

Независимо от источника водоснабжения вода должна отвечать требованиям действующего ГОСТ "Вода питьевая", что должно быть удостоверено лабораторным исследованием, проведенным санэпидстанцией.

7. Доставка воды производится в опломбированных флягах, бидонах, оцинкованных бачках или цистернах тем же транспортом, которым доставляются продукты питания.

2. Санитарные требования к содержанию пункта питания

8. Санитарное содержание пункта питания при центральных усадьбах и постоянных полевых станах должно отвечать действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания сельской местности.

9. При доставке готовой пищи в термосах следует иметь чистую столовую посуду в специальном ящике и отдельный ящик для доставки грязной посуды в стационарный пищеблок.

Для сбора пищевых отходов на расстоянии не менее 15 м от пункта питания должен быть вырыт ровик, который засыпается землей после каждого приема пищи.

Допускается также оборудование помойных ям, укрытых плотной крышкой. Содержимое помойных ям периодически засыпается хлорной известью и по мере заполнения на 3/4 объема полностью засыпается землей.

10. Территория пункта питания должна содержаться в чистоте. Уборка ее проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в день.

11. Вблизи навесов, где производятся раздача и прием пищи, следует устанавливать:

— скребки или решетки для очистки обуви от грязи;

— умывальник из расчета 1 рожок на 10—15 мест;

— вешалку для спецодежды.

12. Обеденные столы покрываются гладким гигиеническим покрытием, допускаются также деревянные гладковыструганные столы с плотно подогнанными досками.

Уборка столов производится после каждого обедающего, а в перерывах между приемами пищи столы должны мыться горячей водой.

Мочалки, щетки, тряпки, используемые для уборки столов, должны быть тщательно промыты, прокипячены и просушены. Использование уборочного инвентаря для других целей категорически запрещается.

13. Мытье посуды в стационарных столовых центральных усадеб и постоянных полевых станов проводится с соблюдением следующего режима:

— специально выделенное помещение (моечная) оборудуется трехгнездными ваннами с подводкой горячей воды и отводом сточных вод в местную канализацию;

— мытье посуды осуществляется при температуре 50°С (первая ванна с добавлением моющих средств, вторая ванна — с добавлением дезинфицирующих средств) и ополаскивание — при температуре 70°С. Просушивать посуду следует на специальных стеллажах или решетках.

Для мытья кухонной посуды моечные ванны могут быть выделены непосредственно на кухне.

Мытье термосов проводится в ваннах, предназначенных для мытья кухонной посуды после предварительной промывки или обтирания их наружной поверхности.

3. Санитарные требования к приготовлению, хранению и реализации пищи в стационарных столовых

14. В стационарных столовых оборудование кухни и подсобных помещений должно быть размещено по ходу технологического процесса. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи, чистой и грязной посуды и т.п. Кроме того, оборудование должно быть расположено так, чтобы к нему был свободный подход и не создавались труднодоступные места для уборки.

15. Производственные помещения должны быть оборудованы разделочными столами, сделанными из антикоррозийного металла.

Для разделки теста допускается использование стола с деревянной, гладковыструганной и без щелей крышкой.

16. Для разделки продуктов выделяются разделочные доски. Доски должны быть сделаны из дерева твердых пород (береза, дуб, бук, ясень), без щелей и зазоров и иметь по боковой стороне четкую маркировку: "СМ" — сырое мясо, "СР" — сырая рыба, "СО" — сырые овощи, "ВМ" — вареное мясо, "ВР" — вареная рыба, "ВО" — вареные овощи, "Зелень".

Использование разделочных досок не по назначению не допускается.

17. Необходимо иметь две мясорубки: одну для вареных продуктов, другую — для сырых продуктов.

18. Для приготовления чая в столовой должен быть установлен кипятильник. Варить чай, кофе в наплитных котлах не допускается.

19. Для приготовления горячей пищи используются кастрюли из нержавеющей стали или алюминия, сковороды чугунные или железные, неглуженые противни.

Посуда из оцинкованного железа допускается только для кипячения и хранения воды, для хранения и переноса сухих продуктов.

Посуда из полимерных материалов (лоточки, тазики, ведра), столовая и чайная посуда может быть допущена только при условии, если она изготовлена из материалов, допущенных органами государственного санитарного надзора и используется строго по назначению.

Столовая и чайная посуда допускается: фарфоро-фаянсовая, стеклянная (стаканы, вазочки, розетки), алюминиевые и мельхиоровые тарелки и мисочки.

20. Пища должна готовиться на каждый прием и реализовываться в течение 2 ч с момента ее приготовления. В случаях вынужденной задержки (более 3 ч) пища должна храниться в холодильнике и перед употреблением подвергаться повторной термической обработке (первые и вторые соусные блюда — до кипячения, вторые хорошо прогреть и дополнительно обжарить).

21. Запрещается принимать для приготовления пищи: мясо без осмотра ветеринарного надзора (отсутствие клейма), мясо вынужденно забитого скота ("условно годное мясо"), мясную обрезь, утиные и гусиные яйца, продукты с признаками порчи и, прежде всего, консервы, имеющие вздутие банок (бомбаж), крупу и муку, пораженные зерновыми и мучными вредителями, особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации.

22. В пунктах питания стационарных полевых станов запрещается: готовить студни, заливные блюда, макароны по-флотски, блинчики с мясным фаршем, простоквашу-самоквас; завозить для реализации кровяные и ливерные колбасы, зельцы, пирожные и торты с кремом.

23. Молоко доставляется на пункт питания в опломбированных флягах, бутылках, пакетах. Доставляемое молоко во флягах может быть использовано в натуральном виде только после кипячения. Молоко-самоквас можно употреблять только для приготовления блюд, подвергающихся термической обработке.

Срок хранения молока на холоде не более 20 ч. Хранение без холода не допускается.

24. Творог в натуральном виде употребляется в пищу только в том случае, если он приготовлен из пастеризованного молока.

При изготовлении творога из сырого молока он используется как полуфабрикат для приготовления кулинарных изделий, подвергающихся термической обработке (сырники, пудинги, вареники, ватрушки и т.п.).

Хранение творога на холоде допускается в течение 36 ч.

25. Мясной и рыбный фарш для приготовления кулинарных изделий должен готовиться по мере необходимости. Хранение его в незаправленном виде допускается только на холоде в течение не более 6 ч.

Котлеты-полуфабрикаты разрешается хранить при температуре не более + 6°С в течение 12 ч.

Должно быть обращено очень тщательное внимание на обжарку котлет: они обжариваются на разогретых противнях до образования легкой корочки, а затем доводятся до готовности в течение 15—20 мин в духовом шкафу.

26. При использовании для изготовления пищи из мяса-солонины или соленой рыбы необходимо подвергать их вымачиванию.

Вымачивание производится со сменой воды через каждый час. По окончании вымачивания, что определяется на вкус, рыба или мясо должны быть немедленно подвергнуты тепловой обработке.

27. Овощи перебираются и чистятся по мере надобности, зелень промывается в проточной воде и раскладывается на лотки; ягоды и фрукты должны быть промыты проточной водой.

4. Санитарные правила к приготовлению и раздаче пищи на временных полевых станах

28. При изготовлении пищи на пунктах питания временных полевых станов (вагон-кухня, походная кухня) ассортимент блюд и санитарный режим при их изготовлении необходимо согласовать с органами государственного санитарного надзора, исходя из местных условий и национальных особенностей.

29. Пища, доставляемая в термосах, должна быть свежей. Хранение ее с момента изготовления до реализации не должно превышать более 2 ч.

30. Запрещается реализация студней, заливных блюд, макарон по-флотски, блинчиков с мясным фаршем, простокваши-самокваса, кровяных и ливерных колбас, зельцев.

31. Реализация молока допускается только в кипяченом виде.

5. Санитарные требования к перевозке и хранению пищевых продуктов

32. Пищевые продукты следует доставлять закрепленным для этих целей транспортом, с соблюдением всех санитарных требований к их транспортировке.

Запрещается перевозка пищевых продуктов случайным транспортом.

33. Для перевозки хлеба оборудуются специальные деревянные, гладковыструганные ящики с крышками; для перевозки мяса и рыбы — ящики с крышками, обитые изнутри антикоррозийным металлом, допущенным для этой цели; молоко и сметану перевозят в опломбированных флягах; растительное масло — в опломбированных флягах или бидонах; сливочное масло — в деревянных ящиках (заводская упаковка) или кастрюлях из нержавеющей стали с плотно пригнанной крышкой; сыпучие продукты — в мешках, коробках (фабричная упаковка).

Для перевозки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов должна быть выделена специальная тара — металлические ящики с крышками, специальные лотки, кастрюли. Тара для перевозки полуфабрикатов должна иметь соответствующую маркировку.

При перевозке продуктов должны быть приняты все меры по предупреждению возможности их загрязнения.

34. Создание запасов пищевых продуктов производится из расчета числа питающихся, а также емкостей складских помещений.

Запрещается делать запасы скоропортящихся пищевых продуктов более чем это предусмотрено сроками их хранения.

35. Для хранения скоропортящихся продуктов в стационарных столовых устанавливаются холодильные камеры и шкафы с механическим охлаждением.

В отдельных случаях, с разрешения местной санэпидстанции, для хранения скоропортящихся продуктов оборудуется ледник. Последний оборудуется специальными стеллажами или деревянными решетками.

36. Сроки хранения скоропортящихся продуктов следующие:

Наименование продукции	В холодильнике	В леднике	При отсутствии холода
1. Мясо	5 сут. (при температуре 0°С)	2 сут.	Не допускается
2. Рыба охлажденная	До 2 сут.	До 1 сут.	Не допускается
3. Рыба мороженая	До 3 сут. (при температуре —2°С)	До 2 сут. (переложенная дробленым льдом)	Не допускается
4. Масло сливочное и топленое	10 сут.	5 сут.	Не допускается
5. Мясные сосиски и сардельки	72 ч	12 ч	Не допускается
6. Колбасы вареные I и II сортов	72 ч	12 ч	Не более 6 ч
7. Молоко	Не более 20 ч	12 ч	Не допускается
8. Сметана	72 ч	24 ч	Не допускается
9. Творог	36 ч	18 ч	Не допускается

37. Для хранения бакалейных и кондитерских (конфеты, печенье) товаров выделяется специальная кладовая, оборудованная стеллажами, полками, ларями.

Продукты должны быть уложены по видам и группам, с учетом товарного соседства. Сильно пахнущие продукты (чай, кофе, лавровый лист) должны быть уложены отдельно.

В ларях разрешается хранить лишь крупы, которые перед обработкой подвергаются переборке и промывке (гречневая, рис, пшено и т.п.).

38. Для хранения овощей также выделяется специальное помещение или погреб. Овощи хранятся в закромах, на стеллажах.

39. Для хранения хлеба выделяются специальные шкафы с полками вблизи хлеборезки и раздачи пищи.

6. Санитарные требования к личной гигиене

40. К работе в пунктах питания постоянных, передвижных и временных полевых станов допускаются лица, прошедшие общий медицинский осмотр, исследования на бактерионосительство, сделавшие необходимые профилактические прививки, а также сдавшие зачет по санитарному минимуму для работников общественного питания.

41. Все работники пунктов питания обеспечиваются личными медицинскими книжками установленного образца и предъявляют их представителям государственного санитарного надзора по первому требованию.

Отсутствие в личной медицинской книжке отметок о прохождении работниками в установленные сроки всех медицинских и лабораторных обследований дает право представителю государственного санитарного надзора не допускать работников к работе на пищеблоке.

42. Работники пунктов питания должны быть обеспечены санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов, мылом для мытья рук (не менее 200 г на месяц), полотенцем.

43. Повара и другие работники пункта питания обязаны до начала работы принять душ или тщательно вымыть руки, лицо, шею, убрать волосы под колпак или косынку, надеть санитарную одежду.

Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками, носить на руках кольца, часы, держать в карманах санодежды посторонние предметы (зеркало, косметику и т.п.).

44. При посещении туалета санодежду необходимо снять, после посещения тщательно вымыть руки с мылом и ополоснуть дезраствором.

45. За обеспечение должного санитарно-технического режима на пунктах питания стационарных, временных и передвижных полевых станов несут ответственность директора совхозов, председатели колхозов или лица ими уполномоченные.

46. Санитарные правила для пунктов питания полевых станов, утвержденные заместителем главного санитарного инспектора СССР 26 ноября 1962 г., N 415—62, считать утратившими силу.

gost.e-ecolog.ru