МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Москва — 1977 г.

gost.e-ecolog.ru

ОПЕЧАТКА

Параграф 164 «Санитарных правил для предприятий общественного питания» следует читать:

164. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы в предприятиях общественного питания лица, страдающие заболеваниями (по списку), бактерионосители, а также лица, имеющие в семье или квартире, где они проживают, больных брюшным тифом и паратифом до окончания специальных мероприятий и предъявления соответствующей справки от местных санэпидстанций.

Работники пищевых предприятий и лица к ним приравненные при общении с больными (бактерионосителями) дизентерией и прочими острыми кишечными заболеваниями по месту жительства или работы подвергаются однократному бактериологическому обследованию без освобождения от работы и за ними устанавливается медицинское наблюдение по месту работы.

Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, имеющие ангины, гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы. Для выявления таких лиц, должна проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью о результатах проверки и принятых мерах в специальном журнале. При отсутствии в штате медработника такую проверку должен проводить санитарный пост предприятия.

Примечание: лица, подвергающиеся дегельментизации, от работы не отстраняются, за исключением страдающих энтеробиозом и геминолепидозом; лица, уклоняющиеся от дегельментизации, от работы отстраняются.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Главного государственного санитарного врача СССР
В. Е. Ковшило
№ 1410-76
от 31 марта 1976 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Министра торговли СССР
В. Г. Бычков

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Председателя Правления Центросоюза
Д. И. Гудков

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

I. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила определяют санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания, кулинарной обработке и реализации пищевых продуктов в этих предприятиях.

Правила распространяются на предприятия общественного питания всех типов как существующие, так и вновь строящиеся или реконструируемые всех министерств и ведомств, а также системы потребительской кооперации.

2. Проектирование новых и реконструкция существующих предприятий общественного питания должны производиться в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

3. Ассортимент выпускаемой предприятием общественного питания продукции утверждается соответствующими органами торговли согласно ассортиментного минимума в строгом соответствии с типом предприятия, набором помещений и оснащением его холодильным и технологическим оборудованием. Изменение утвержденного ассортимента может быть допущено только после согласования его с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

II. Санитарные требования к территории

4. Требования к устройству территории предприятия общественного питания определяются Строительными нормами и правилами.

5. Для сбора мусора на территории предприятия, на площадках из цемента, асфальта или кирпича устанавливаются мусоросборники (бетонированные, металлические, обитые железом). Площадки должны превышать площадь мусоросборников на 1,5 м со всех сторон.

6. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно хлорироваться.

7. Территория предприятия общественного питания должна содержаться в постоянной чистоте, уборку ее следует производить ежедневно, а в теплое время года с поливкой.

При размещении предприятий на канализованных участках необходимо предусмотреть устройство поливочных кранов, соответствующего уклона территории и ливнесбросов.

Зимой территории (проезды, проходы) следует систематически очищать от снега и льда, посыпать песком.

III. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

8. Водоснабжение предприятий общественного питания осуществляется путем присоединения к местной сети водопровода, а при отсутствии ее посредством устройства артезианских скважин, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода, независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения. Качество воды должно отвечать требованиям ГОСТа 2874-73 «Вода питьевая», «Нормы качества», а количество подаваемой воды должно полностью удовлетворять потребности производства. Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям соответствующих глав СНиПа и другим официальным документам.

9. При пользовании колодезной водой, шахтный колодец необходимо устраивать на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений и не менее 50 м от бетонированных ям и приемников для сбора нечистот.

Сруб колодца должен быть выведен над поверхностью земли не ниже 0,8 м, плотно закрываться крышкой. Вокруг сруба должен быть сделан глиняный «замок» шириной не менее 1 м и глубиной 2 метра. Около колодца следует устраивать мощенные откосы с уклоном 0,1 м от колодца и шириной 2 м.

10. Для обеспечения водой предприятия общественного питания в населенных пунктах, в колхозах и совхозах, лесозаготовительных бригадах и др., где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а также при отсутствии последних допускается по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы подвоз воды, отвечающей требованиям действующего ГОСТа «Вода питьевая».

11. Доставка воды производится в специализированных цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах, транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов. Хранение воды в предприятиях общественного питания должно производиться в чистых бочках, баках и другой таре с плотно закрывающимися и запирающимися на замок крышками.

Емкости для перевозки и хранения воды необходимо по освобождении от воды очищать, тщательно промывать и периодически (раз в три дня) обрабатывать дезрастворами, разрешенными санитарно-эпидемиологической службой 0,5% осветленный раствор хлорной извести, 0,5% раствор хлорамина).

12. Нормы расхода воды определяются в соответствии с главами СНиП по проектированию предприятий общественного питания и внутреннего водопровода зданий. Горячая и холодная вода должны быть подведены ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей в производственных и бытовых помещениях столовых и там, где это необходимо, к технологическому оборудованию.

13. Независимо от мощности и наличия очистных сооружений предприятия общественного питания оборудуются внутренней бытовой и производственной канализацией.

Для удаления производственных стоков из помещений предприятий общественного питания следует предусмотреть отдельные внутренние сети канализации с самостоятельными выпусками, не связанные с внутренними частями бытовой канализации.

14. При размещении предприятий на неканализованных участках предусматривается устройство местной канализации для приема производственных и бытовых сточных вод, поступающих по отдельным линиям.

На территории оборудуются уборная и бетонированная яма, соединенные с производством при помощи закрытого водостока, имеющего гидравлический затвор (сифон). Дворовая уборная и бетонированная яма должны находиться на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений.

Порядок обезвреживания и спуск бытовых и производственных сточных вод осуществляется по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и в строгом соответствии с действующими правилами.

15. Сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очи-

стки, а также устройство поглащающих колодцев запрещается.

16. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком торговых залов, производственных и складских помещений предприятий общественного питания не допускается. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах и без ревизий. Канализационные стояки с бытовыми стоками не допускается прокладывать в обеденном зале, производственных и складских помещениях предприятий общественного питания.

17. В помещениях предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, сети бытовой канализации должны быть с отдельными выпусками и не могут быть объединены с общими домовыми канализационными сетями.

Стояки бытовой канализации из верхних жилых этажей допускается прокладывать только через бытовые помещения предприятий общественного питания при условии устройства стояков без ревизий и закладки стояков в оштукатуренные короба.

Места прокладок канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями предприятий общественного питания должны быть герметизированы.

В санитарных узлах, располагаемых над помещениями предприятий общественного питания полы должны быть гидроизолированы.

В отдельно стоящих зданиях магазинов встроенные в них предприятия общественного питания должны иметь самостоятельный выпуск для производственных сточных вод.

18. Во всех разделочных цехах, моечных, горячем цехе, дефростере, загрузочной устраиваются трапы или крытые люки с уклоном пола в их сторону (из расчета 1 трап на 100 кв. м площади, но не менее одного на помещение).

В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран с подводкой горячей и холодной воды на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

Унитазы для персонала рекомендуется оборудовать педальными сливами.

IV. Санитарные требования к освещению

19. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях предприятий общественного питания освещение должно быть в соответствии с главами СНиП

«Естественное освещение. Нормы проектирования» и «Искусственное освещение. Нормы проектирования».

20. Световые проемы запрещается загромождать тарой как внутри, так и вне здания, а также запрещается заменять остекление фанерой, картоном и т. п.

21. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

V. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

22. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха должны отвечать требованиям СНиП «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» и «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».

23. Расчетная температура и кратность обмена воздуха в помещениях предприятий общественного питания должна приниматься в соответствии с главой СНиП по проектированию предприятий общественного питания.

Устройство местных и общеобменных систем вентиляции в предприятиях общественного питания должно отвечать соответствующим требованиям указанной главы СНиП.

24. При наличии на предприятиях больших моечных машин для посуды (1 000 тарелок/час и более) следует предусмотреть для них местную вытяжную вентиляцию с отдельным побудителем.

25. Устройство системы отопления должно отвечать требованиям действующих нормативных документов. Все нагревательные приборы при водяном, паровом и др. видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли.

VI. Санитарные требования к помещениям

26. При планировке помещений предприятий общественного питания необходимо учитывать обязательность последовательности технологических процессов.

Складские помещения должны быть связаны кратчайшим путем по ходу технологических процессов с загрузочными соответствующими производственными цехами. Все производственные помещения не должны быть проходными, а планировочные решения должны предусматривать отсутствие встречных потоков сырой и готовой продукции.

27. У рабочих мест или в местах вблизи технологического оборудования вывешиваются плакаты, предупредительные

надписи, инструкции по технике безопасности и санитарные правила, выполненные типографским способом или масляной краской на металлических пластинках.

28. У входа в помещения предприятий общественного питания необходимо иметь скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи.

29. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из синтетических материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Допускаются столы с деревянными крышками, при условии покрытия их чистой скатертью или клеенкой. На столах должны быть приборы со специями (солонка, горчичница, перечница), бумажные салфетки в салфетнице, графин с водой.

30. В каждом предприятии общественного питания, в вестибюлях или в отдельных помещениях должны быть умывальники для посетителей, с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей. В закусочных без вестибюля умывальники допускается устанавливать в зале. Расчет количества умывальников необходимо производить согласно действующим СНиП'ам.

Умывальники должны быть обеспечены мылом, щетками для рук, электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

31. Воду для питья необходимо предварительно кипятить и хранить в чистых графинах с пробками. Смена воды производится ежедневно, после тщательного промывания графинов.

32. Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, обметание паутины, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников.

33. Еженедельно, с применением моющих средств должно производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т. п.

34. Для всех предприятий общественного питания устанавливается 1 раз в месяц санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т. п.) применяется 1% осветленный раствор хлорной извести (1000 мл 10% р-ра хлорной извести на 10 литров воды) или 0,5% раствор хлорамина (50 г на 10 литров воды).

35. Уборка обеденных залов должна производиться после каждого обедающего — удаление грязной посуды, приборов,

остатков пищи, сметание крошек, тщательное протирание крышек столов или клеенок салфетками с применением горячих моющих растворов, допущенных для этих целей.

Для уборки обеденных столов следует иметь комплект белых салфеток с маркировкой «для уборки столов», а также щетки для сметания крошек. Инвентарь для уборки столов должен ежедневно тщательно промываться в растворах моющих средств, кипятиться, просушиваться и храниться в специальных выделенных шкафах. Использование уборочного инвентаря для других целей категорически запрещается.

36. В предприятиях общественного питания для сбора грязной посуды приборов, и подносов следует использовать специальные тележки или транспортеры.

37. Уборочный инвентарь производственных, складских, душевых и туалетных помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован масляной краской, закреплен за отдельными цехами (помещениями), храниться раздельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах. Ведра для мытья полов в туалетах должны иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую).

38. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в санитарной одежде.

Категорически запрещается использовать любые помещения предприятий общественного питания под жилье или ночлег, использовать торговые залы для проведения массовых зрелищных мероприятий (демонстрация кинофильмов, концерты и др.).

VII. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде

39. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием в соответствии с действующими нормами оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием (утвержденными Министерством торговли).

40. Расстановка технологического оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему и правильную поточность производственных процессов, а также условия для соблюдения правил техники безопасности работающими.

На предприятии должно быть раздельное технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов с соответствующей маркировкой.

41. Технологическое оборудование должно быть изготовлено из антикоррозийных материалов, допущенных для кон-

такта с пищевыми продуктами, не иметь острых углов, грубых швов, конструкция его должна обеспечивать возможность легкой разборки и надлежащей санитарной обработки.

42. Все рабочие металические части машин по окончании работы необходимо разбирать, тщательно промывать с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать кипятком, насухо протирать чистой тканью или просушивать в духовом шкафу.

43. Ванны для мытья овощей, промывки мяса, рыбы, посуда, производственный инвентарь должны быть изготовлены из материалов, допущенных к применению в предприятиях общественного питания Министерством здравоохранения СССР.

Производственные ванны для туалета мясных туш рекомендуется оборудовать кронштейнами с луженными крючьями для подвешивания туш и гибким шлангом с душевой сеткой.

44. В холодном цехе, при наличии необходимой площади, рекомендуется установка ванны для охлаждения напитков, киселей, компотов и молока с подводкой к ней холодной воды.

45. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий должны иметь крышки из допущенного для контакта с пищевыми продуктами антикоррозийного материала (исключая оцинкованное железо), без швов на рабочей части поверхности покрытий.

Покрытия столов должны быть с закругленными углами, плотно прилегающие к основе стола, с тщательной пропайкой или заделкой швов. Для разделки теста допускаются столы с деревянными гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей крышками.

46. Для разделки сырых и готовых продуктов выделяются отдельные промаркированные разделочные столы и маркированные в соответствии с назначением разделочные доски из дерева твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

47. На боковой стороне разделочных досок и ножей следует иметь четкую маркировку: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашенные овощи, «сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами и храниться в том же помещении.

Хранить доски можно только установленными на ребро в специальных металлических кассетах.

На предприятии необходимо иметь в запасе не менее двух комплектов новых разделочных досок каждого наименования.

48. В столовых с числом посадочных мест 150 и более санитарная обработка разделочных досок и производственного инвентаря холодных и мясных цехов должна производиться в этих же цехах. Для этого необходимо оборудовать моечную ванну с подводкой холодной и горячей воды, установкой смесителя и присоединением к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм.

49. Предприятия общественного питания должны быть обеспечены специальной внутрицеховой тарой, на которой необходимо иметь соответствующую маркировку «крупа», «мясо», «молоко» и др. Должен иметься достаточный запас подставок под котлы.

50. Для сбора отходов и мусора в производственных цехах должны быть педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые по заполнении не более 2/3 объема должны очищаться. По окончании работы бачки и ведра, независимо от объема заполнения очищаются и тщательно промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

51. В столовых на 150 посадочных мест и более, в том числе и в сельских населенных пунктах, пищевые отходы следует собирать в контейнеры и хранить в специальных охлаждаемых камерах.

Контейнеры после удаления отходов немедленно промываются содовым раствором и дезинфицируются 10% осветленным раствором хлорной извести.

52. В предприятиях общественного питания допускается следующая посуда:

а) столовая и чайная — фаянсовая и фарфоровая (тарелки, блюдца, чашки, кувшины); стеклянная сортовая (стаканы, графины, бокалы и др.); алюминиевая, мельхиоровая, из нержавеющей стали (ножи, вилки, ложки, тарелки, мисочки, лопатки и др.).

Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с отбитыми краями и трещинами.

В предприятиях общественного питания необходимо иметь не менее трех комплектов столовой, чайной посуды и столовых приборов:

б) кухонная посуда — из нержавеющей стали, чугуна (сковороды), алюминиевая, железная нелуженая (противни); из оцинкованного железа (баки, ведра для кипячения и хра-

нения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сыпучих сухих продуктов).

Посуда, используемая на предприятиях общественного питания должна быть изготовлена из материалов, разрешенных Минздравом СССР.

53. Мытье столовой посуды производится механическими моечными машинами или ручным способом.

При мытье ручным способом должны быть оборудованы:

а) для столовой посуды — трехгнездные ванны; в третьем гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды;

б) для стеклянной посуды — двухгнездные ванны или одна ванна с последующей мойкой в шприце горячей водой;

в) для мытья кухонной посуды, предусматриваются двухгнездные ванны утвержденных типоразмеров;

г) в буфетах с ограниченным ассортиментом допускается иметь двухгнездную ванну.

54. При механизированном способе мытья посуды используются машины различных марок, допущенные органами здравоохранения. Моечные машины должны устанавливаться в соответствии с действующими правилами техники безопасности и соответствующими паспортами. Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столовой посуды должна быть оборудована 5-ти гнездной моечной ванной.

55. Мытье кухонной и столовой посуды в предприятиях общественного питания с числом посадочных мест более 50-ти должно производиться раздельно в специально отведенных помещениях или в общем помещении, разделенном экранами.

56. Моечные столовой и кухонной посуды должны быть обеспечены необходимым количеством горячей воды (независимо от работы плиты), подаваемой путем подключения к сети горячего водоснабжения или от кипятильников непрерывного действия.

57. В предприятиях общественного питания допускается использование моющих и дезинфицирующих средств только разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Применение любых других средств категорически запрещается.

58. Режим мытья столовой посуды при ручном способе должен быть следующим:

а) механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;

б) мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру 50°С, с добавлением 1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% моющего средства «Прогресс» (олеф-

ПЕРЕЧЕНЬ

моющих средств, допущенных для мытья посуды в предприятиях общественного питания

№№ п/п.	Наименование моющего средства	Назначение	Режим применения
1.	Синтетическое моющее средство «Прогресс»	для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 литр воды
2.	Синтетический моющий препарат «Дон»	для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 литр воды
3.	Тринатрийфосфат	для ручной мойки в предприятиях общественного питания	10 г препарата на 1 литр воды
4.	Паста «Специальная-2» рецептуры: алкилсульфонаты (или их смесь) — 12% триполифосфат натрия — 14% сода кальцинированная — 14% силикат или метасиликат натрия — 3%	моющее средство в предприятиях общественного питания для мытья посуды, оборудования, инвентаря	В количествах, указанных на этикетке
5.	«Посудомой» рецептура: метилсиликат натрия девятиводный — 33% натрий триполифосфат технический — 33% калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической — 1,5% сода кальцинированная (синтетическая) до 100%	для мытья столовой посуды в посудомоечной машине и вручную	1 столовая ложка на 1 литр воды теплой при ручной мойке 1 чайная ложка на 1 л теплой воды

№№ п/п.	Назначение моющего средства	Наименование	Режим применения
6.	Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	для ручной мойки	до 20 г на 1 л воды
7.	Средство, чистящее для кухни «светлый» рецептура: хлортринатрийфосфат — 10% сода кальцинированная — 3% триполифосфат натрия — 3% бикарбонат натрия до 100%	для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), газовых плит, раковин, наружной поверхности холодильников	По инструкции, указанной на этикетке
8.	Порошок синтетический «Фарфорин»	для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечной машине	По инструкции, приложенной к посудомоечной машине

инсульфат) и «Посудомоя» или других моющих средств, разрешенных органами здравоохранения для указанных целей (см. приложение);

в) дезинфекция во втором гнезде ванны 0,2% раствором хлорной извести или хлорамина 0,2%. Для этого необходимо вносить 200 мл осветленного раствора хлорной извести или 20 г хлорамина на 10 литров воды (1 ведро).

Дезинфекция столовой посуды хлорсодержащими препаратами обязательна для всех предприятий общественного питания после окончания работы предприятия, а также во время работы в тех предприятиях, где может быть выдержана экспозиция не менее 10 минут. Там, где экспозиция в процессе работы не может быть выдержана, во второе гнездо моечной ванны добавляются разрешенные моющие средства в количестве в два раза меньше, чем в первом гнезде ванны;

г) ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, для чего посуда должна загружаться в металлические сетки;

д) просушивание посуды в сушильных шкафах, на специальных полках или решетках.

59. При механизированной мойке столовой посуды необходимо предварительно очистить ее от остатков пищи. В качестве моющих средств для машинной мойки можно применять «Посудомой» в концентрации 2% (1 столовая ложка на 1 литр воды), фарфорин в концентрации 0,1% (1 чайная ложка на 5 л воды) и другие разрешенные моющие средства.

60. Режим мытья столовых приборов:

1) приборы — ложки, вилки и ножи необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой температуры не ниже 65°С.

2) рекомендуется прокаливать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в течение 2—3-х минут, шкафных стерилизаторах ШСС-80.

61. Режим мытья стеклянной посуды:

Стаканы, кружки, вазочки, розетки, рюмки, бокалы и т. п. моются в двухгнездных ваннах водой температуры 50—60°С с добавлением в первое гнездо разрешенных моющих средств. В ресторанах разрешается вытирать стеклянную посуду (бокалы, фужеры и т. п.) чистыми маркированными полотенцами.

62. Режим мытья кухонной посуды.

Пищеварочные котлы моются в горячей воде (45—50° С) с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой и ополаскиваются горячей водой не ниже 65°С.

Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли и т. п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой. Кухонную посуду можно также мыть в специальных моечных машинах.

Примечание: запрещается пригоревшую пищу соскабливать с посуды, следует образовавшиеся корочки отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды.

63. Подносы в торговых залах предприятий с самообслуживанием промываются в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскиваются и насухо протираются специально выделенными для этого маркированными салфетками.

Кассеты для столовых приборов и приборы для специй промываются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.

64. Металлический инвентарь следует после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания прокалить в духовом шкафу или пекарских шкафах.

65. Мелкий деревянный инвентарь — разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств (кальцинированной соды, тринатрийфосфата, «Посудомоя» и др.) должны обрабатываться горячей водой не ниже 65°С, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.

66. Сита, через которые процеживают бульон и соки, кондитерские мешочки для крема после употребления тщательно промываются в горячей воде с добавлением моющих средств, ополаскивают, кипятят в течение 15 минут и просушивают. Для кипячения кондитерских мешочков для крема необходимо иметь специальную маркированную посуду; после просушивания хранить их следует только в чистой, закрытой маркированной посуде.

67. Щетки и мочалки для мытья посуды следует ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств, кипятить в течение 10—15 минут, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

68. Во вне рабочее время чистую посуду и инвентарь необходимо хранить в специальных шкафах, на закрытых стеллажах.

69. Предприятия общественного питания должны быть обеспечены достаточным количеством урн или педальных бачков; их необходимо ежедневно очищать, промывать горячей водой с добавлением моющих средств.

VIII. Прием и хранение пищевых продуктов

70. Пищевые продукты, поступающие на предприятие общественного питания, должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов, ОСТов или тех-

нических условий и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество.

71. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия общественного питания, проверяется кладовщиками и заведующими столовой. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов. Если качество продуктов вызывает сомнение, их направляют в ведомственную лабораторию (где она имеется). До получения результатов лабораторных исследований сомнительные по качеству продукты в производство не допускаются.

72. Продукты, не соответствующие стандартам по санитарным показателям, предъявляются ведомственному санитарному надзору, а при отсутствии такового — санэпидстанции для решения вопроса о порядке их использования.

Примечание: Учреждения санэпидслужбы проводят экспертизу по вызову хозяйственных организаций лишь при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показателей. Экспертиза нестандартных, но не имеющих гигиенического значения, продуктов, а также явно недоброкачественных, испорченных продуктов, не требующих специальной медицинской компетенции, осуществляется товароведами или инспекцией по качеству. Например — истекшие сроки реализации не особо скоропортящихся продуктов, мучные или крупяные отходы, брак яиц, порча овощей фруктов, ягод и т. п. (основание — Методическое указание по санитарной экспертизе пищевых продуктов для санитарно-эпидемиологических станций № 827-69, утвержденное Министерством здравоохранения СССР 14 ноября 1969 года).

73. Продукты, не соответствующие стандарту, но признанные пригодными к употреблению в пищу, должны быть использованы в строгом соответствии с установленными саннадзором условиями и сроками реализации.

74. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно-годное принимать категорически запрещается.

75. Запрещается принимать в предприятия общественного питания водоплавающую птицу в непотрошенном виде, сырые утиные и гусиные яйца, а также куриные из инкубатора (миражные), мясные и рыбные консервы бомбажные; крупу, муку, поврежденные амбарными вредителями, и особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации.

76. Вскрытие тары (бочек, ящиков) должно производиться после ее предварительной наружной очистки, во избежание загрязнения продуктов.

При взвешивании пищевых продуктов запрещается класть их непосредственно на весы. Продукты должны взве-

шиваться в таре, на съемных настилах, на чистой полиэтиленовой пленке или клеенке.

77. Для хранения скоропортящихся продуктов необходимо иметь холодильные установки (холодильные камеры, холодильные шкафы, погреба, ледники простейшего типа).

Требования к холодильным установкам определены соответствующими главами СНиП «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».

78. В небольших предприятиях допускается хранение скоропортящихся продуктов в общей камере, но места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены, с обязательным устройством специальных стеллажей, полок, ящиков, легко поддающихся мойке и обработке. При наличии одной общей камеры продукты (особенно молочные, рыбные) должны храниться в закрытой таре.

При отсутствии источника холода работа предприятия общественного питания запрещается.

79. В производственных помещениях предприятий должны быть холодильные шкафы или ванны, набитые льдом для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

80. Запрещается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Сильно пахнущие продукты (сельди, специи и т. п.) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

81. Для хранения мяса в камерах должны быть легкомоющиеся стеллажи, подвесные балки с крючьями луженными или нержавеющей стали. Для хранения колбасных изделий — металлические штанги с крючьями.

82. Сырое мясо остывшее и охлажденное подвешивается на луженых крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

При хранении на льду мясо должно быть разложено в один ряд на чистую клеенку или деревянные рейки. Запрещается хранение незатаренных пищевых продуктов (мяса, рыбы) непосредственно на льду.

83. Птица мороженая и охлажденная должна храниться в таре, в которой она поступила. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

84. Субпродукты сортируются по видам и храняться раздельно в ящиках, устанавливаемых в отведенных местах охлажденной камеры.

85. Колбасы хранятся в холодильных камерах подвешанными на луженых крючьях.

86. Солонина хранится в бочках, установленных на днище, необходимо следить за целостью бочек; бочки с вытекающим рассолом хранению не подлежат и должны немедленно удаляться из помещения.

87. Рыбу охлажденную и мороженую следует хранить в холодильных камерах в таре, в которой она прибыла (в корзинах, мешках, ящиках, бочках) и устанавливать штабелями.

88. Рыбные кулинарные изделия хранятся в той же таре, в которой они прибыли, в количествах, отвечающих потребности предприятия при температуре не выше 8°С.

89. Молоко доставляется в бутылках, пакетах, опломбированных флягах и цистернах.

Молоко, полученное в цистернах или флягах, может использоваться в натуральном виде только после кипячения.

При отсутствии надлежащих холодильных устройств хранение и реализация молока не разрешается.

90. Кисломолочные продукты — сметана, творог хранятся в металлических флягах или бочках. После вскрытия последних они должны накрываться крышками специально сделанными из фанеры и обтянутыми марлей или кружками из марли, натянутыми на проволочный каркас. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной; их необходимо хранить в специальной посуде и ежедневно промывать и кипятить.

91. Масло сливочное должно храниться на холоде в таре или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными на чистые полки. Масло сливочное, топленое и другие пищевые жиры нельзя укладывать и хранить совместно с остропахнущими продуктами.

92. Сыры хранятся в охлаждаемых камерах. Крупные сыры должны храниться без тары на чистых деревянных стеллажах. При укладывании кругов один на другой, между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Мелкие сыры хранятся на полках в таре или на чистых деревянных настилах. Укладывать сыр необходимо так, чтобы головки его не соприкасались между собой.

93. Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняются и покрывается плесенью. Образовавшиеся слизь и плесень необходимо удалять обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.

94. Яйцо столовое хранится в таре или выложенным на лотки,

Яйцо воспринимает посторонние запахи, поэтому нельзя хранить его рядом с сильнопахнущими продуктами.

95. Кладовые для сухих продуктов должны быть сухими, хорошо проветриваемыми и оборудованными полками, ларями, стеллажами и шкафами; нижняя поверхность шкафов, ларей, полок, стеллажей должна отстоять от пола не менее чем на 15 см.

96. При хранении затаренных продуктов штабелем на стеллажах или подтоварниках расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

97. Сыпучие продукты должны храниться в ларях с крышками или мешках на стеллажах. Мешки укладывают штабелем, не более 8 штук в высоту. Для предупреждения слеживания и согревания муки при хранении более двух недель, мешки с мукой должны перекладываться. Макаронные изделия хранят в ящиках.

Сахар и соль следует изолировать от сильно пахнущих, а также влажных продуктов.

98. Чай и кофе должны храниться раздельно, вдали от продуктов, имеющих запах, в хорошо проветриваемых и сухих помещениях.

99. Хлеб хранится в лотках на стеллажах, на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

Дверки в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба, крошки хлеба надо сметать с полок специальными щетками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в 1% растворе столового уксуса.

100. Кладовая для овощей должна быть оборудована закромами, стеллажами и ларями, отстоящими от пола на 15 см.

101. Картофель и овощи должны храниться в сухом и темном помещении, в закромах слоем не выше 1,5 метра. Квашеная капуста хранится в бочках, зелень — разложенной на стеллажах в охлаждаемых камерах при температуре не выше 8°С.

102. Грибы соленые, маринованные, сухие разрешается принимать только при наличии документа об их качестве. Вид грибов, принимаемых в предприятиях общественного питания, должен соответствовать ассортименту грибов, установленному действующими «Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов».

Все бочки должны иметь ясную маркировку, по которой можно установить предприятие, базу (пункт), ответственную

за заготовленную продукцию. Бочки с солеными и маринованными грибами должны храниться в помещениях с температурой не выше 8°С, уложенные боками на деревянные рейки.

Запрещается прием грибов от частных лиц.

IX. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

103. При приготовлении кулинарных изделий в предприятиях общественного питания необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

104. Количество изготовленных блюд должно быть в строгом соответствии с пропускной способностью предприятия. Пища готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

105. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, на разных разделочных досках, разными ножами.

106. Мороженое мясо размораживается полутушами или четвертинами в подвешанном состоянии в специальном помещении (дефростере) при постепенном повышении температуры от 0° до 8° С или на столах в мясном цехе при комнатной температуре. Запрещается оттаивать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты.

107. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается, подвешивается и промывается в проточной воде при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы должны тщательно срезаться. Не допускается обмывать туши при помощи тряпок. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

108. Изготовление полуфабрикатов для снабжения других предприятий общественного питания и торговой сети допускается только на крупных предприятиях, на которых имеются необходимые для этого условия — холодильные камеры для хранения полуфабрикатов, моечная для тары полуфабрикатного цеха, экспедиция.

Предприятия, работающие на полуфабрикатах, должны иметь моечную для тары, в которой поступали полуфабрикаты, и возвращать ее поставщикам вымытой. Тара для полуфабрикатов должна быть промаркирована.

109. Мясной фарш в предприятиях общественного питания изготовляется по мере надобности, хранение его разрешается в холодильных камерах или шкафах. При отсутствии холода хранить фарш категорически запрещается.

При доставке мясного фарша из заготовочных в столовые доготовочные он должен быть упакован в специальную металлическую тару, выложенную внутри целлофаном или пергаментом, емкостью до 10 кг.

110. Мясные полуфабрикаты — крупнокусковые, порционные, панированные, мелкокусковые — разрешается хранить при температуре не выше 8°С. Хранение мясных полуфабрикатов при отсутствии холода запрещается.

111. В предприятиях общественного питания запрещается изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов.

112. Время варки и жарения мяса колеблется в зависимости от сорта и вида мяса и величины кусков. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80°С, на что указывает бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой.

113. Мясо и птицу при необходимости хранения после термической обработки и охлаждения, хранят при температуре не выше 8°С.

114. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, шницели рубленные, а также рыба кусками должны жариться на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 10 минут, а затем доготавливается в духовом или жарочном шкафах при температуре 220—250°С в течение 5—8 минут.

115. При приготовлении изделий из мясных субпродуктов они должны подвергаться тщательной холодной и тепловой обработке:

а) для приготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности (свободного отделения мяса от костей). Сваренное голье разбирают, мясо отделяют от костей, мелко режут, рубят или пропускают через мясорубку. Измельченное мясо заливают процеженным бульоном и вновь кипятят в течение 10 минут, затем в горячем виде разливают в чистые (предварительно ошпаренные кипятком) сухие формы или противни и после остывания охлаждают в холодильниках, на стеллажах. Разливка в формы без предварительного повторного кипячения бульона и измельченного мяса категорически запрещается.

При отсутствии холода и холодных цехов студень, заливные мясные и рыбные блюда изготовлению и реализации не подлежат;

б) для приготовления паштета печенку нарезают, жарят до полной готовности, затем в горячем состоянии дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой (предназначенную только для готовой продукции) или протирочную машину.

Примечание: приготовление студня и паштета, заливных мясных и рыбных блюд, блинчиков с мясным фаршем в летнее время (май-сентябрь) допускается только с разрешения органов санитарного надзора.

116. Изготовление шашлыков из готовых полуфабрикатов в местах отдыха и на улицах допускается только с разрешения санитарно-эпидемиологической станции, исходя из местных условий.

117. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птица отварная, язык отварной, блинчики с мясом, макароны по-флотски, и т. д.) или при отпуске вареного мяса и птицы к первым бюдам, порционированное или измельченное мясо обязательно должно подвергаться вторичному кипячению в бульоне или обжарке. Порционированное для первых блюд мясо может в течение времени раздачи (2—3 часа) храниться в бульоне при температуре не ниже 70° С.

118. Изготовление гарниров проводится в строгом соответствии с технологическими инструкциями.

119. Солонину перед употреблением вымачивают кусками весом 1—1,5 кг в холодной воде (не выше 12°С) из расчета 2 литра воды на 1 кг мяса в течение 24 часов, со сменой воды 5—6 раз (для солонины крепкого посола).

В теплое время года солонину следует вымачивать более мелкими кусками в течение 6 часов при орошении ее проточной водой в ванне со стоком или менять воду через каждый час.

120. Оттаивание мороженой частиковой и океанической рыбы производится в холодной подсоленной воде или на воздухе. Оттаивание крупной рыбы осетровых пород производится воздушным способом на столах или в ваннах в рыбном цехе.

Используемые для пищевых целей рыбные отходы должны быть тщательно промыты в холодной воде питьевого качества и немедленно направлены в тепловую обработку.

Хранение рыбных полуфабрикатов — порционированных, специальной разделки, рыбных шашлыков и др., а также готовой отварной, жареной и фаршированной рыбы допускается только при наличии холода и строгом соблюдении установленных сроков реализации.

121. Соленую рыбу перед обработкой промывают в холодной воде для удаления с поверхности соли и загрязнения, затем рыбу кладут в ванну и заливают холодной водой на 30 минут для набухания. После этого рыбу очищают от чешуи, потрошат, снова промывают и вымачивают. Лучший способ вымачивания рыбы — орошение ее водой из водопровода в ванне со стоком в течение 5—6 часов. При невозможности вымачивания рыбы в проточной воде ее закладывают в ванны и заливают холодной водой из расчета 2 л воды

на 1 кг рыбы. Рыба крепкого посола (17—20% соли), предназначенная для отваривания, вымачивается 12 часов со сменой воды каждые 3 часа, предназначенная для жарения — 24 часа со сменой воды каждые 4 часа.

В жаркое время года и при вымачивании рыбы в теплом помещении при температуре 16°С смена воды производится чаще.

Время окончания вымачивания устанавливается пробной варкой или жаркой рыбы с последующей органолептической оценкой (проба на вкус). Вымоченную соленую рыбу хранить нельзя, она должна быть немедленно направлена в тепловую обработку.

122. Запрещается изготовление копченой рыбы в предприятиях общественного питания. В особых случаях на предприятиях потребительской кооперации разрешается копчение рыбы по согласованию с санэпидстанциями.

123. В кондитерских цехах яйцо куриное перед использованием должно просвечиваться через овоскоп и промываться в 3-х гнездной ванне сначала теплой водой с 1—2% содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% раствором хлорамина, в заключение ополаскивание чистой водой.

Яйцо, используемое для приготовления блюд и реализуемое в вареном виде, допускается промывать с соблюдением указанного выше режима в маркированных тазах.

124. Яйца с высокой воздушной камерой («пугой») более 1/3 высоты, яйца «бой», но без признаков течи; «запашистые» — с посторонним улетучивающимся запахом; «малое пятно» — с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой, общим размером не более 1/3 поверхности всего яйца; «присушка» — с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени, могут быть использованы только для выпечки мелкоштучных изделий из теста.

Для приготовления крема могут быть использованы только куриные яйца не ниже 2-ой категории, без пороков и с незагрязненной скорлупой.

125. Овощи, зелень, а также грибы после предварительной промывки, тщательно перебираются, очищаются, а затем промываются в чистой холодной воде с помощью грохотов, дуршлаков и т. п.

126. Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд (салатов, винегретов), варятся в неочищенном виде в воде.

При варке в воде подбирается кастрюля по объему овощей. Овощи надо заклыдвать в кипящую подсоленую воду (в несоленой воде варятся только свекла и зеленый горошек)

и варить под крышкой. Полученный после варки очищенных овощей отвар можно использовать в питании, добавляя к овощным блюдам, соусам.

Овощи, фрукты, ягоды, идущие в питание в свежем, натуральном виде при необходимости замачиваются, и должны тщательно промываться проточной питьевой водой.

127. Очищенный картофель, заготовленный для текущей реализации, во избежание потемнения хранится клубнями в воде, очищенные корнеплоды и другие овощи хранятся в целом виде, покрытые влажной тканью для предохранения их от загрязнения и высыхания. Температура хранения не должна превышать 12°С, срок хранения — 2—3 часа.

Для лучшего сохранения очищенного картофеля без воды, особенно в случае его транспортировки следует проводить обработку его 1% раствором бисульфита натрия в течение 5 минут, а затем ополаскивать в чистой воде. Этот реактив должен соответствовать действующей на него технической документации и иметь квалификацию не ниже «чистый». Обработка очищенного картофеля должна производиться в соответствии с действующей технологической инструкцией, остаточное содержание бисульфита натрия в обработанном картофеле не должно превышать 0,002% (в пересчете на сернистый ангидрид).

Сроки хранения сульфитированного картофеля при температуре 4—8°С — 48 часов, при температуре, 15—17° — не более 24 часов.

128. Молоко с повышенной кислотностью (самоквас) должно использоваться для изготовления блюд, подвергающихся воздействию высокой температуры: кулебяки, блины и другие мучнистые изделия.

129. В предприятиях общественного питания изготовление простокваши, творога, сырковой массы и др. молочно-кислых продуктов запрещается.

130. При получении творога следует проверять наличие указания в сертификате или накладной об изготовлении его из пастеризованного молока. Творог, приготовленный из пастеризованного молока может быть употреблен в пищу в натуральном виде.

Творог, приготовленный из непастеризованного молока используется в предприятиях общественного питания только для изготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке при высоких температурах (сырники, ватрушки, пудинги, запеканки). Запрещается приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока. Сырники после обжарки на плите должны выдерживаться в духовых или жарочных шкафах в течение 5—7 минут при температуре 260—280°С.

131. Кондитерские кремовые изделия разрешается изготавливать в предприятиях общественного питания при наличии условий для их изготовления, по согласованию с местными органами санитарного надзора.

Следует выделять специальное помещение для отделки кремовых изделий с установкой в нем холодильного оборудования.

При изготовлении кондитерских кремовых изделий следует руководствоваться действующими «Санитарными требованиями к режиму производства, хранению и реализации пирожных и тортов с кремом», утвержденными Министерством пищевой промышленности СССР и Министерством здравоохранения СССР.

а) все предприятия общественного питания, изготовляющие торты и пирожные с кремом, должны быть обеспечены холодильными установками, обеспечивающими хранение кремов и готовых изделий при температуре +4 — +8°С;

б) в летнее время изготовление в предприятиях общественного питания кондитерских изделий с заварным кремом разрешается только по согласованию с местными санэпидстанциями;

в) должен быть установлен обязательный просмотр перед допуском к работе в цехах кремовых изделий всех без исключения работников смены на отсутствие порезов, ссадин, ожогов, гнойничковых заболеваний кожи на руках, шее и лице. Директор (заведующий предприятия, по согласованию с санитарным надзором, утверждает лиц, ответственных за осмотр (медработники, санпост). Лица, с указанными выше повреждениями кожи, гнойничковыми заболеваниями, ангинами не допускаются в цехи по изготовлению кремов, пирожных, тортов.

Для подкрашивания и ароматизации кремовых изделий разрешается применение красителей и ароматизаторов, допущенных Министерством здравоохранения СССР для применения в производстве пищевых продуктов. Хранение на складах красителей и ароматизаторов допускается только в заводской упаковке с соответствующими этикетками.

132. Изготовление кваса допускается в предприятиях общественного питания, при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного учреждения санитарно-эпидемиологической службы в каждом отдельном случае.

133. Кисели, компоты должны охлаждаться в помещении холодного цеха в закрытых котлах, в которых производилась варка, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах.

134. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов, выпускаемых в соответствии с действующей технической документацией, должны регулярно контролироваться санитарно-пищевыми и технологическими лабораториями, деятельность которых регламентируется положением, утвержденным Министерством торговли СССР.

X. Раздача пищи и реализация готовых изделий

135. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражный журнал.

В состав бракеражной комиссии входят — заведующий производством или его заместитель, изготовитель продукции, санитарный работник или член санпоста.

В пищеблоках учебных заведений, столовых промышленных предприятий и учреждений в состав бракеражной комиссии включается представитель общественного контроля.

Бракераж проводится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю.

136. Для хранения чистых подносов и приборов должны быть выделены специальные места в начале раздаточного прилавка.

Чистые приборы следует хранить в специальных металлических ящиках-кассетах (со съемными перегородками), обеспечивающих хранение приборов в вертикальном положении. Запрещается хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках.

В торговом зале должны быть установлены подсобные тумбочки или столики для складывания посетителями грязных подносов.

137. При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, — вторые — не ниже 65°С, холодные блюда и напитки от +7 до +14°С.

До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2—3 часов. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается как исключение. В случаях вынужденного хранения оставшейся пищи, она должна быть полностью охлаждена и храниться при температуре не выше 8°С и не более 12 часов.

Перед выпуском на раздачу охлажденная пища осматривается и проверяется (дегустируется) заведующим производством, после чего подвергается обязательной вторичной тепловой обработке (кипячению, прожарке в духовом шкафу).

Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Запрещается смешивание пищи с остатками предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

138. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть минимальными, но не более 2—3 часов при температуре 75°С.

При недостатке овощных блюд, свежих овощей, фруктов в рационах питания, рекомендуется организовать С-витаминизацию готовых блюд в соответствии со специальной инструкцией.

139. При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками и др. инвентарем, предназначенным для этой цели.

140. Заполнение применяемых на раздаче мармитниц свежей водой должно производиться только после их полного освобождения и тщательной промывки.

141. При реализации в буфетах горячих блюд необходимо иметь условия для подогрева блюд, мытья посуды.

142. При выдаче обедов на дом отпуск готовой пищи разрешается производить только в чистую посуду потребителей. Запрещается отпуск обедов в стеклянную посуду.

XI. Транспортирование пищевых продуктов

143. Перевозка пищевых продуктов, как сырья, так и готовой продукции должна производиться в специально предназначенном для этого транспорте, приведенном в надлежащее санитарное состояние (промытом, продезинфицированном, как правило, закрытом). Скоропортящиеся продукты должны перевозиться в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах. Открытые транспортные средства должны быть обеспечены брезентом, парусиной для покрытия перевозимых продуктов.

144. Бортовые автомашины, предназначенные для перевозки продуктов, должны иметь на борту маркировку «Продуктовая». Кузова таких машин обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием и обеспечиваются съемными стеллажами.

145. Транспорт, предназначенный для перевозки продуктов, должен иметь санитарный паспорт, выданный органами санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год. В паспорте отмечается: № автомашины, фамилия, и. о. ответственного за санитарное состояние транспорта, оборудование транспорта, наличие санитарной одежды.

Мытье транспорта для перевозки пищевых продуктов производится на автобазах по принадлежности машин. Категорически запрещается использование продуктовых машин для других целей.

146. Для перевозки полуфабрикатов мясных, рыбных, овощных должна быть специальная маркированная тара — металлическая, полимерная или деревянная с плотно пригнанными крышками, которую запрещается использовать для хранения сырья, готовой продукции.

Транспортируемые полуфабрикаты должны сопровождаться сертификатами или накладными с указанием:

1) времени приготовления каждого вида полуфабриката — число, час;

2) предельного срока реализации полуфабрикатов;

3) наименования предприятия-изготовителя.

Полуфабрикаты из фарша должны укладываться в лотки в один слой: фарш, мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов) завертывают в целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные для упаковки пищевых продуктов, и укладывают на деревянные лотки или перевозят в металлических и полимерных лотках, покрытых целлофаном, пергаментом и др. разрешенными Минздравом материалами.

147. В раздаточные пункты, филиалы столовых, буфеты пища доставляется в термосах и в специально выделенной для этого посуде, хорошо вымытой, ошпаренной кипятком, с плотно закрывающимися крышками.

Пища, подлежащая перевозке, должна приготовляться не ранее чем за час до отправки. Хранение ее с момента изготовления до окончания реализации не должно превышать трех часов.

Хлебобулочные и кондитерские изделия перевозятся в специальных лотках с крышками, а хлеб в гладковыструганных ящиках или лотках.

XI. Мероприятия по борьбе с насекомыми (мухами, тараканами) и грызунами

148. В предприятиях общественного питания не допускается наличие мух, тараканов и грызунов. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных помещениях, складских и подсобных помещениях.

149. На предприятиях должны производиться следующие профилактические мероприятия в местах возможного выплода мух:

— пищевые отбросы собирают в сборники (баки и ведра) с плотно закрывающимися крышками; отбросы удаляются ежедневно, после чего стенки и дно сборников чистят и моют;

— содержимое мусоросборников на территории пищевых предприятий (при нарушении графика вывоза) и содержимое выгребных ям обрабатывают 1 раз в неделю 10% р-ром хлорной извести.

150. Для предупреждения откладывания яиц и выплода мух, необходимо все продукты защищать сетками, колпаками, марлей, хранить в закрытых шкафах; проводить тщательную уборку помещений.

С наступлением весны все открывающиеся окна производственных помещений, кладовых, обеденных залов, буфетов должны быть затянуты металлической сеткой или марлей.

151. Для истребления мух, залетевших в помещение, применяют липкую бумагу.

152. Перед выполнением дезинсекционных работ инсектицидами пищевые продукты, посуда должны выноситься из помещения.

153. Дезинсекция помещений должна производиться в соответствии с действующим методическим указанием по борьбе с мухами (1970 г. № 852-70).

Профилактическая дезинсекция проводится только после окончания работы предприятия или в санитарный день. Обработке подлежат только стены, потолки и оконные рамы. Запрещается обработка полов и оборудования (шкафов, столов, разделочных досок и др.). Перед началом работы после дезинсекции необходимо производить тщательную уборку.

154. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и др. и не допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, а также в ящиках и на полках. Столы в столовых должны быть без ящиков, кухонные полки съемные на кронштейнах. При обнаружении тараканов необходимо немедленно произвести тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых. Для борьбы с тараканами следует применять свеже пережженую буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1 : 1. Рекомендуется также применять раствор борной кислоты с сахаром или хлебом (согласно действующим методическим указаниям по борьбе с тараканами и т. д.).

155. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, заделываются кирпичем, цементом или листовым

железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

156. При реконструкции и ремонте предприятий общественного питания необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

157. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

Примечание: бактериологические методы борьбы с грызунами на предприятиях общественного питания применять запрещается.

158. Производственные и складские помещения следует систематически проверять на зараженность насекомыми и грызунами; в случае необходимости — подвергать очистке и обработке (дезинсекция, дератизация), для чего администрация предприятия должна заключать договоры с дезбюро санэпидстанций.

159. При наличии на предприятиях общественного питания насекомых или грызунов учреждения санитарной службы имеют право запретить эксплуатацию предприятия до проведения полной обработки.

XII. Медицинские осмотры, профилактические обследования и личная гигиена персонала

160. Работники предприятий общественного питания должны проходить установленные медицинские осмотры и обследования и выполнять правила личной гигиены.

161. Лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания обязаны пройти медицинский осмотр, обследование на бактерионосительство, гельминтозы, венерические заболевания, рентгенологическое обследование (рентгеноскопия, флюорография), сделать прививки против инфекционных кишечных заболеваний и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по гигиенической подготовке указанные лица к работе не допускаются.

162. В дальнейшем работники предприятий общественного питания подвергаются медицинским осмотрам и обследованиям в соответствии с действующими инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований, а также по указанию санитарного надзора.

Медицинские осмотры проводятся в специально выделенных местными отделами здравоохранения медицинских уч-

реждениях с учетом месторасположения предприятия, или в оборудованных помещениях предприятий общественного питания.

163. Работники, имеющие по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны проходить гигиеническую подготовку со сдачей зачета один раз в два года по установленной программе. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила при работе, до сдачи зачета по установленной программе.

164. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы в предприятии общественного питания лица, страдающие заболеваниями (по списку), бактерионосители, а также лица, имеющие в семье или квартире, где они проживают, больных брюшным тифом, паратифом, дизентерией, сальмонеллезом, дифтерией, скарлатиной до окончания специальных мероприятий и предъявления соответствующей справки от органов саннадзора.

Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, имеющие ангины, гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы. Для выявления таких лиц должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью о результатах проверки и принятых мерах в специальном журнале. При отсутствии в штате медработника, такую проверку должен проводить санитарный пост предприятия.

Примечание: лица, подвергающиеся дегельминтизации, от работы не отстраняются, за исключением страдающих энтеробиозом и гименолепидозом; лица, уклоняющиеся от дегельминтизации, от работы отстраняются.

165. Персонал предприятий общественного питания обязан:

а) следить за чистотой своего тела, коротко стричь ногти, приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе на предприятие тщательно очищать обувь;

б) верхнее платье, головной убор, личные вещи оставлять в гардеробной;

в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии такового тщательно с мылом вымыть руки, надеть чистую санодежду, подобрав волосы под колпак или косынку.

Запрещается застегивать санодежду булавками и хранить в карманах курток, халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, а также носить броши, кольца, бусы, серьги, клипсы, значки и т. п.

Смена санодежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в два дня.

г) перед посещением уборной снимать санодежду в специально отведенном месте; после посещения туалета тщательно вымыть руки с мылом. Рекомендуется применять дезинфицирующие мыла, например, «гигиена» и др. В течение всего рабочего дня строго соблюдать чистоту рук, лица, тела, одежды;

д) не принимать пищу и не курить в производственных и складских помещениях. Приемы пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте. Хранение пищевых продуктов в индивидуальных шкафах гардеробной — запрещается;

е) сообщать о полученных на производстве или дома порезах, ушибах и др. ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье; при заболевании немедленно обращаться в медицинское учреждение за помощью.

166. Слесари, электромонтеры и др. работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия обязаны выполнять правила личной гигиены, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры к предупреждению возможности попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, а также их загрязнения.

167. В каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

168. Требования государственного и ведомственного санитарного надзора о недопущении к работе нарушителей санитарных правил, больных и бактерионосителей (в том числе выявленных при проверке больничных листов), лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших зачета по гигиенической подготовке, являются обязательными для администрации предприятий общественного питания и каждого работника.

XIII. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил

169. Администрация предприятий общественного питания обязана обеспечить:

1) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;

2) регулярную стирку и починку санодежды, категорически запрещается стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях;

3) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла для работников предприятия;

4) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно графика, согласованного с местными органами санитарно-эпидемиологической службы.

5) прохождение работниками установленных медицинских обследований, профилактических прививок, а также занятий и сдачу экзаменов по гигиенической подготовке в установленные сроки.

6) необходимое количество личных медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским обследованиям

7) наличие санитарного журнала установленной формы прошнурованного, пронумерованного и опечатанного, для записи указаний и предложений местных органов санэпидслужбы; журнала медицинских обследований со списком работников предприятия общественного питания; журнала осмотра на гнойничковые заболевания, бракеражного журнала и журнала переходящих остатков пищи.

8) организацию мероприятий по повышению санитарной грамотности работников путем проведения семинаров, бесед, лекций по санитарному просвещению с привлечением к этой работе медицинских работников;

170. За общее санитарное состояние предприятий общественного питания и соблюдение в нем санитарного режима, за допуск к работе лица, не прошедшего медицинских обследований, за организацию мероприятий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены, несет ответственность руководитель предприятия.

171. За надлежащее содержание складских помещений, соблюдение правил проверки качества принимаемых продуктов и правильное хранение пищевых продуктов несет ответственность заведующий складом, базой или кладовщик В случае поступления нестандартных или сомнительных по качеству продуктов или нарушения правил транспортировки, заведующий складом (кладовщик) обязан немедленно сообщить об этом директору (заведующему) предприятия для принятия соответствующих мер.

172. За качество принятых на производство пищевых продуктов, соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов, за качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований в процессе технологической обработки пищевых продуктов (в соответствии с настоящими правилами) несут ответственность заведующий производством, повара.

Отпуск полуфабрикатов столовым — доготовочным и другим предприятиям, готовой продукции — филиалам предприятий общественного питания, закусочным, буфетам должен проводиться под наблюдением заведующего производством (повара-бригадира), несущего ответственность как за качество отпускаемой продукции, так и за отпуск ее в чистую, исправную тару.

173. За нарушения правила допуска в питание населения только вполне доброкачественных продуктов, отвечающих требованиям настоящих санитарных правил, несут ответственность директор (заведующий) предприятия и заведующий производством.

174. За надлежащее санитарное состояние помещений филиалов, буфетов, а также посуды, термосов и другой тары, равляемой для получения пищи, несет ответственность заведующий филиалом или буфетчица.

175. Ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник предприятия общественного питания.

176. Каждый работник предприятия общественного питания должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

Виновные в нарушении требований санитарных правил привлекаются к административной и судебной ответственности.

177. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил на предприятиях общественного питания осуществляют органы санитарно-эпидемиологической службы и ведомственные санитарные работники.

gost.e-ecolog.ru
XI-1976 г. Зак. 8 Тир. 5000

Типография Министерства здравоохранения СССР