2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.959—00

gost.e-ecolog.ru

1. Разработаны: Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России (Терешкова Л. П., Свяховская И. В.), Центрами госсанэпиднадзора в Московской области (Ракитина Т. П.), в Новгородской области (Фатеева Н. Н.), в Ростовской области (Бессмертный Ю. П.), в г. Екатеринбурге Свердловской области (Кисарин В. В.), в г. Санкт-Петербурге (Шумакова Е. Ф.), в г. Москве (Пискарева И. И.), Российской медицинской академией последипломного образования Минздрава России (Догель Л. З., Попов В. И.), Институтом питания РАМН (Куваева И. Б., Шевелева С. А., Карликанова Н. Р., Майорова Л. Н.), Московской медицинской академией им. И. М. Сеченова (Богданова Е. Н.).

Санитарные правила подготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центров госсанэпиднадзора 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 торговли Российской Федерации.

2. Рекомендованы Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 25.02.00.

4. В государственной регистрации не нуждаются, т. к. носят организационно-технический характер (письмо Минюста России от 07.03.00 № 1507—ЭР)

5. Введены взамен СанПиН 42—123—5777—91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое» от 19.03.91.

Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

Содержание

1. Общие положения и область применения 38
2. Требования к размещению 38
3. Требования к водоснабжению и канализации 39
4. Требования к условиям работы в производственных помещениях 42
5. Требования к устройству и содержанию помещений 45
6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 46
7. Требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов 48
8. Требования к обработке сырья и производству продукции 51
9. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий 57
10. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом 58
11. Санитарные требования к производству мягкого мороженого 63
12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами 63
13. Санитарные требования к личной гигиене персонала организаций 64
14. Организация производственного контроля и микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания 65
15. Требования к соблюдению санитарных правил 65
Приложение 1 (справочное). Оптимальные параметры микроклимата для холодного и теплого периодов года 67
Приложение 2 (справочное). Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года 67
Приложение 3 (справочное). Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны 69
Приложение 4 (справочное). Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений организаций 139
Приложение 5 (справочное). Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы 141
Приложение 6 (образец). Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников цеха 72
Приложение 7 (образец). Журнал учета, выдачи и сдачи отсадочных мешков и мелкого инвентаря 72
Приложение 8 (справочное). Расчет содержания сахара в водной фазе крема 73
Приложение 9 (справочное). Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания 74
Приложение 10 (образец). Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий 79
Библиографические данные 80

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный врач Российской Федерации,
Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
25 февраля 2000 г.
Дата введения – 1 июня 2000 г.

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.959—00

1. Общие положения и область применения

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

1.2. *Санитарные правила* распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

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

2. Требования к размещению

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

2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в

Издание официальное
Настоящие санитарно-эпидемиологические правила не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены без разрешения Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России.

нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

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

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

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

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

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

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

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

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

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

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

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

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

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

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

3. Требования к водоснабжению и канализации

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

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

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих организаций.

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

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

3.3. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Нормы расхода воды должны соответствовать 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.*	

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

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
Примечание: *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 и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

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

* Не распространяется на полуфабрикаты высокой степени готовности.

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

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

3.4. Горячая вода из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не используется.

В организациях не используют привозную воду.

3.5. При отсутствии горячей или холодной воды организация не может осуществлять работу.

При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы допускается установка резервных автономных устройств горячего водоснабжения с разводкой по системе.

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

3.7. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии – по санитарно-эпидемиологическому заключению органов и учреждений госсанэпидслужбы в систему локальных очистных сооружений канализации.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Требования к условиям работы в производственных помещениях

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

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

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

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

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

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

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

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период

года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

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

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

4.6. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

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

4.7. В организации обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

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

4.8. Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м^2 при облучаемой поверхности тела человека 25—50 %. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

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

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

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

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

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

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

В организациях предпочтительнее предусматривать системы водяного отопления.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т. д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;

• ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;

• организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;

• устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40—50 см от перекрытия.

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

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

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

5. Требования к устройству и содержанию помещений

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

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

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

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

5.4. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используется малогабаритное специализированное, технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

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

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

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

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

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой.

Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов.

Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

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

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

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

5.9. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.

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

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

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

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

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

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

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

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

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

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

6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

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

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

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

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

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

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

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашеные овощи, «Сельдь», «Х» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия.

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

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

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

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

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

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

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

Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях с ограниченным ассортиментом мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне.

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

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

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

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

- механическое удаление остатков пищи ;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой ;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

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

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

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом' виде на решетчатых полках, стеллажах.

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

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

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

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

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

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

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

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

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

7. Требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

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

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

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

тах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

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

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

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

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

7.7. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, и находиться в исправной чистой таре.

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

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению).

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

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

7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.20. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.

При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

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

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

7.23. Крупу и муку хранят в мешках 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 на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

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

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

7.27. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень 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 ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

8. Требования к обработке сырья и производству продукции

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

8.2. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.

В последующем, в зависимости от санитарного состояния организации, качества готовой продукции, времени года, при необходимости изменения ассортимента (расширения или сокращения) органами и учреждениями госсанэпидслужбы вновь выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой продукции.

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

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

8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

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

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

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

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

8.7. Мясной фарш хранят не более 6 ч при температуре от 2 до 4 °С. При отсутствии холода фарш не подлежит хранению.

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

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

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

8.11. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 ± 2 °С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

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

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

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

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

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

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

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

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

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

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

Таблица 3

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра

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

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

Пример расчета среднего балла:

$(4 \cdot 3 + 3 \cdot 2 + 3 \cdot 2) / 7 = 3{,}4^{**}$, где в числителе: 4, 3, 3 – баллы по показателям качества, 3, 2, 2 – коэффициенты важности; в знаменателе: 7 – сумма коэффициентов важности.

* Рассчитывают средний балл с учетом коэффициента важности.

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

Таблица 4

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 °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

Журнал 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 тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

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

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

• когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений ;

• когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1 %.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

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

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

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

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

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

Необработанные яйца в кассетах, коробах в производственные цеха не заносятся и не хранятся.

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

Столовое яйцо (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не используется.

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

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

8.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты или 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

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

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

- изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы – их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

8.25. При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

8.26. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска – одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

8.27. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

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

9.2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2—3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 ч.

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

9.4. Не оставляются на следующий день:

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

9.5. В исключительных случаях, с обязательной отметкой в бракеражном журнале, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 ± 2 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.6. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов не допускается.

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

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

9.9. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9.10. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно

пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

9.11. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

10. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

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

Набор производственных помещений кондитерских цехов организаций, совмещение отдельных помещений должно соответствовать 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*	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
2	Растаривания сырья и подготовки его к производству	+	–	–
3	Яйцебитня 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 сушки оборотной тары	+	+	+
15	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

** Допускается совмещение помещений.*

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

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

10.2. Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бак-

терицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

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

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

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

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

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

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

10.6. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом; внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются 3-секционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется 4-секционными моечными ваннами.

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

- в 1-й секции – замачивание и мойка при 45—50 °С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции – замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 °С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин;
- в 3-й секции – ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах. После обработки – просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

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

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

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

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

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

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение 1 ч до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40—45 °С в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков* (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20—30 мин.

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

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

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45—50 °С;
- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С;
- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

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

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

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

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

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни и т. п.), оборотной тары;
- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) – не реже 2-х раз в смену;
- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. – не реже 1 раза в смену.

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

---

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

- стерилизация мешков кипячением в течение 30 мин с момента закипания;
- высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

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

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

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции – замачивание в теплой воде при температуре 40—50 °С в течение 5—10 мин;
- во второй секции – обработка в течение 5—10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40—50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;
- в третьей секции – дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40—50 °С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
- в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.25. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т. п.

Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

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

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

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

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

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

10.30. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю, как не отвечающие требованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровья населения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в соответствии с «Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения», утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации № 1263 от 29.09.97.

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

10.32. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уло-

жены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

10.33. Торты укладываются в не использованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента, закрываются крышками.

10.34. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных материалов не проводится.

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

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

11. Санитарные требования к производству мягкого мороженого

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

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

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями гос-

санэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

12.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке. Время проведения дезинсекционных и дератизационных работ регистрируется в санитарном журнале.

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

13. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

13.1. Лица, поступающие на работу в организации, проходят медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

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

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

13.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

13.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются. Результаты осмотра записываются в журнал установленной формы.

13.6. В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

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

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

14. Организация производственного контроля и микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания

14.1. Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль за качеством поступающего сырья, пищевых продуктов, а также вырабатываемой готовой продукцией.

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

14.3. Порядок и периодичность производственного контроля, в т. ч. лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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

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

14.5. Результаты производственного контроля по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий вносятся в бракеражный журнал. Форма бракеражного журнала устанавливается организацией.

15. Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

• своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

• организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

• выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;

• наличие санитарного журнала установленной формы;

• ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

• условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

• организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

• исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

• наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

• проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

• наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

• организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ*.

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

Приложение 1
(справочное)

Оптимальные параметры микроклимата 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
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 величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура поверхностей, °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 период года
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140—174)	19,0—20,9	23,1—24,0	15—75	0,1	0,1	0,2	Холодный период года

Продолжение приложения 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	11б (233—290)	15,0—16,9	19,1—22,0	14,0—23,0	15—75	0,2	0,4	Холодный период года
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделии	11б (233—290)	15,0—16,9	19,1—22,0	14,0—23,0	15—75	0,2	0,4	Холодный период года
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	11а (175—232)	17,0—18,9	21,1—23,0	16,0—24,0	15—75	0,1	0,3	Холодный период года
Моечные столовой посуды	11а (175—232)	17,0—18,9	21,1—23,0	16,0—24,0	15—75	0,1	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	11б (233—290)	15,0—16,9	19,1—22,0	14,0—23,0	15—75	0,2	0,4	
Административные помещения	1а (до 139)	20,0—21,9	24,1—25,0	19,0—26,0	15—75*	0,1	0,1	Холодный период года
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	11а (175—232)	17,0—18,9	21,1—23,0	16,0—24,0	15—75	0,1	0,3	Холодный период года
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	11а (175—292)	18,0—19,9	22,1—27,0	17,0—28,0	15—75*	0,1	0,4	Теплый период года
Сервизные, бельевые, гардеробные	1б (140—174)	20,0—21,9	24,1—28,0	19,0—29,0	15—75*	0,1	0,3	Теплый период года
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	11б (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	11а (175—232)	18,0—19,9	22,1—27,0	17,0—28,0	15—75*	0,1	0,4	Теплый период года
Моечные столовой посуды	11а (175—232)	18,0—19,9	21,1—27,0	15,0—28,0	15—75*	0,1	0,4	Теплый период года
Моечные кухонной посуды, тары	11б (233—290)	16,0—18,9	21,1—27,0	15,0—28,0	15—75*	0,2	0,5	Теплый период года
Административные помещения	1а (до 139)	21,0—22,9	25,1—28,0	20,0—29,0	15—75*	0,1	0,2	Теплый период года
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	11а (175—232)	18,0—19,9	22,1—27,0	17,0—28,0	15—75*	0,1	0,4	Теплый период года

** 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 допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/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
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 качественные показатели освещенности для производственных помещений организаций

Производственные помещения	Плоскость (Г – горизонтальная, В – вертикальная), нормирование освещенности и КЕО – высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, % 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 СССР
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

Продолжение приложения 4

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров:								
• столы для посетителей	Г–0,3	100—300*	75	60	15			
• проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	–	60	15	–	0,1	0,1
• 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:								
а) главные коридоры, проходы	пол	75	–	–	–	–	0,1	0,1
б) остальные коридоры, проходы	пол	50	–	–	–	–	0,1	0,1
Санитарно-бытовые помещения:								
а) умывальные, уборные	пол	75	–	–	–	–	0,2	0,2
б) душевые, гардеробные	пол	50	–	–	–	–	0,2	0,2
Электрощитовые	В-1,5	50	–	–	–	–	–	–
Помещение класс	Г-0,8	300	–	40	15	3	0,8	1
Диспетчерские	Г-0,8	150	–	60	20	–	–	–

** 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 проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы

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

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

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

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

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

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

7. Результаты осмотра заносятся в журнал, который должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

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

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

Приложение 6
(образец)

Журнал
регистрации результатов медицинского осмотра работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____
фамилия, имя, отчество

Пример:

№	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: апрель						
			1	2	3	4		7	30
1	Иванова Наталья Ивановна	бригадир	зд	зд	зд	в		зд	зд
2	Лебедева Мария Яковлевна	мастер-кондитер	зд	от	от	в		зд	зд
3	Скорикова Анна Васильевна	мастер-кондитер	зд	от	б/л	б/л			отп

Условные обозначения:
зд – здоров;
от – отстранен от работы;
отп – отпуск;
в – выходной;
б/л – больничный лист.

Образец записей результатов медицинского осмотра работников:
2 апреля осмотрено 14 человек. 13 человек здоровы, Лебедева М. Я. отстранена от работы (порез большого пальца левой руки) и переведена на выпечные операции.
Подписи:

3 апреля осмотрено 15 человек. 14 человек здоровы, Скорикова А. В. отстранена от работы (предварительный диагноз – ангина) и направлена в поликлинику.

7 апреля осмотрено 14 человек. Лебедева М. Я. после зажившего пореза и отрицательного микробиологического анализа допущена к работе в цехе по производству изделий с кремом.

Приложение 7
(образец)

Журнал
учета, выдачи и сдачи отсадочных мешков и мелкого инвентаря

№	Дата	Смена (бригада) Ф., И., О. начальника смены (бригадира)	Наименование мешков и мелкого инвентаря						Подписи		Принял на санитарную обработку
			мешки	трубочки	лопатки	скребки	ножи	лейки	получил на производстве	сдал с производства	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Приложение 8
(справочное)

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

Сахар, как известно, повышает осмотическое давление в среде и тем самым предотвращает развитие микроорганизмов. На этом явлении и основано определение сахара в водной фазе крема. Водная фаза крема – это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе. Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - B) \cdot A}{100}, \text{ где}$$

C – содержание сахара в натуре, %;
A – содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;
B – влажность крема по лабораторным данным, %.
Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

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

K – концентрация сахара в водной фазе, %;
B – влажность крема по лабораторным данным, %;
C – содержание сахара в натуре, %.

Пример расчета

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

1. *Определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25 %.* В 100 г сухого вещества содержится 51,6 % сахара. В креме с влажностью 25 % сухое вещество составляет 75 % (100 – 25).

Содержание сахара в натуре состоит:

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

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

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

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

Приложение 9
(справочное)

Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/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								
1. Салаты из сырых овощей и фруктов: • без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25		
2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.: • без заправки и без добавления соленых овощей	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей и фруктов	–	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей: • без добавления соленых овощей и заправки	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	1,0	0,1	25		
5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д.: • без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25		

Продолжение приложения 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6. Студни из рыбы (заливные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	0,1	0,1	25		
8. Заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и т. д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25		
9. Отварные говядина, птица, кролик, свинина и т. д. (без заправки, соуса)	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	0,1	0,1	25		
10. Рыба отварная, жареная, под маринадом	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25		
11. Паштет из печени, дичи, птицы и т. д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25		
12. 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)	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
• супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25		
Супы горячие и другие горячие блюда								
1. Борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	–	–	25		

Продолжение приложения 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2. Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25		
3. Супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	–	25		
Блюда из яиц								
1. Яйца вареные	$1 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25		
2. Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка* натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т. п., начинки с включением яиц	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	1,0	25		
Блюда из творога								
1. Вареники ленивые, пудинг, варенный на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25		
2. Сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбы								
1. Рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
2. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	$2{,}5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		

* Промышленного производства.

Продолжение приложения 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из мяса и мясных продуктов								
1. Мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т. ч. запеченные, и т. д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
2. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени и т. д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
3. Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом*	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
Гарниры								
1. Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т. п. (без заправки)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
2. Картофель отварной жареный	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
3. Овощи тушеные	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25		
4. Соусы и заправки для вторых блюд	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25		
Сладкие блюда								
1. Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25		
2. Компоты из плодов и ягод сушеных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	50		

* Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются.

Продолжение приложения 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
3. Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	50		
4. Желе, муссы	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25		
5. Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т. п.)	$1 \cdot 10^5$	1,0	–	1,0	–	25		
6. Сливки взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	0,1	–	25		
7. Шарлотка с яблоками	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25		
8. Мороженое мягкое	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	1,0	–	25		

Кондитерские изделия с кремом						
Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	S. auerus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, крошковые с отделками:						
• сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25	100*	50*
• белково-сбивной, типа суфле	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25	50	100
• фруктово-ягодной, помадной	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
• из шоколадной глазури	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
• типа «картошка»	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
• с заварным кремом	$1 \cdot 10^4$	0,01	1,0	25	–	–
• с творожно-сливочной начинкой	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	–	–
2. Рулеты бисквитные с начинкой:						
• сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
• фруктовой, с маком, с цукатами, орехами и др.	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	100

* Определяются при использовании маргаринов.

Продолжение приложения 9

1	2	3	4	5	6	7
3. Кексы:						
• с сахарной пудрой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50
• глазурованные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	100

Примечания.

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

1.1. Отбор проб.

Отбор проб производится согласно ГОСТу 26668—85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов».

Для отбора проб блюд в лаборатории заготавливаются стерильные банки, закрытые двумя слоями бумаги и обвязанные бечевкой, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления, завернутые в бумагу.

Пробы отбирают таким образом, чтобы в них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных – из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета. Мелкоштучные изделия отбирают целиком. Масса пробы должна быть не менее 250 г.

Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают:

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

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

1.2. Доставка и хранение проб.

Доставка проб в лабораторию должна осуществляться по возможности специальным автотранспортом в термоконтейнерах с охлаждающими вкладышами не позднее 2 ч с момента их отбора.

Бактериологическое исследование продукции производят не позднее чем через 4 ч с момента отбора пробы. Образцы до начала исследования сохраняют при температуре от 0 до 5 °С.

Приложение 10
(образец)

Бракеражный журнал по оценке 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

Библиографические данные

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

2. Положение о Государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 05.06.94 № 625 и изменения и дополнения, внесенные в Положение о Государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные постановлением Правительства РФ от 30.06.98 № 680.

3. СанПиН 2.1.4.559—96 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

4. СанПиН 2.1.4.554—96 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».

5. СанПиН 2.2.4.548—96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

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

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

8. «Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств», утв. МЗ СССР 29.09.89, приказ № 555.

9. Методические указания 4.2.727—99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов».

10. ГН 2.2.4/2.1.1.562—96 «Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

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

12. СанПиН 3.5.2.541—96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений».

13. СП 3.5.3.554—96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий».

14. СП 3.5.675—97 «Гигиенические требования к учреждениям, организациям, предприятиям и лицам, занимающимся дезинфекционной деятельностью».

15. «Сборник программ очно-заочного гигиенического обучения руководителей предприятий общественного питания, заведующих производством, поваров, буфетчиков, барменов, официантов, мойщиков посуды, изготовителей пищевых полуфабрикатов, кухонных рабочих, работников продовольственных складских помещений и работников, занятых перевозкой пищевых продуктов», утвержденный Госкомсанэпиднадзором России 03.07.95.

16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657 от 31.12.82.

gost.e-ecolog.ru