



Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 569. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 октября 2003 года № 2526. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 656

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 06.08.2010 № 656 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

С о г л а с о в а н о
М и н и с т р
и н д у с т р и и и т о р г о в л и
2 5 а в г у с т а 2 0 0 3 г .

В соответствии со статьей 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, со дня официального опубликования.

Министр

У т в е р ж д е н ы

п р и к а з о м М и н и с т р а
з д р а в о о х р а н е н и я
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
2 5 и ю л я 2 0 0 3 г о д а N 5 6 9
" О б у т в е р ж д е н и и с а н и т а р н ы х
п р а в и л и н о р м " С а н и т а р н о -
э п и д е м и о л о г и ч е с к и е т р е б о в а н и я
к о б ъ е к т а м о б щ е с т в е н н о г о
п и т а н и я "

Санитарные правила и нормы

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

1. Общие положения

1. Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся торговой деятельностью, связанной с производством, переработкой и продажей продуктов питания, а также предоставлением мест для их потребления.

2. Ответственными за соблюдение настоящих санитарных правил являются руководители объектов и физические лица, деятельность которых связана с изготовлением и реализацией пищевых продуктов (готовых блюд).

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) высокая степень готовности - блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;

2) доготовочная - помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

3) загрузочная - место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

4) заготовочная - помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

5) кулинарные изделия - продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

6) мягкое мороженое - молочный продукт, выработанный на фризере и не прошедший процесса закаливания в скороморозильной камере;

7) овоскопия - определение качества яиц просвечиванием электрическими лампами на специальном приборе (овоскоп);

8) объекты общественного питания малой производительности - объект с числом до пятидесяти посадочных мест, количеством не более десяти работающего персонала. Основной производственный процесс по приготовлению блюд в этих объектах сосредоточен в одном помещении по принципу участкового деления;

9) предельно-допустимые концентрации (далее - ПДК) - уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего

рабочего стажа не должны вызвать заболевание или отклонение в состоянии з д о р о в ь я ;

10) пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, алкогольная продукция, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

11) полуфабрикаты - сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке. Подразделяются на мясные, рыбные, овощные, мучные и мяса птицы;

12) полуфабрикаты мясные - подразделяются на натуральные, панированные, рубленые. Натуральные - крупнокусковые или мелко нарезанные кусочки мяса (вырезка, окорочок, бефстроганов, рагу, гуляш). Панированные - отбитые куски мяса, смазанные яичной массой и обваленные в сухарной панировке. Рубленые - фарш и изделия из него (бифштексы, шницели, котлеты);

13) полуфабрикаты мучные - тесто различных видов и полуфабрикаты для мучных блюд (блины, блинчики, оладьи, лапша дунганская);

14) полуфабрикаты овощные - овощи сырые очищенные, котлеты, шницели;

15) полуфабрикаты из птицы - тушки, филе, окорочка, котлеты, наборы для б у л ь о н а и д р у г и е ;

16) полуфабрикаты рыбные - тушки рыбы очищенные и разрезанные на куски , порционные куски рыбы для варки, жарки, котлетная и кнельная масса, изделия и з н и х ;

17) продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

18) товарное соседство - условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

19) скороморозильная камера - помещение с низким температурным режимом о т м и н у с 28 ° С и н и ж е ;

20) скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго р е г л а м е н т и р у е м ы е с р о к и ;

21) санитарный брак - изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, правил перевозки и складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

22) санитарный день - специально отведенное время (не менее одного раза в

месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости - дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

23) технологическое оборудование - совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

24) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

25) меланж - замороженная смесь яичных белков и желтков;

26) срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

27) срок годности - период времени, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

28) санитарная одежда - комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

29) общественное питание - торговая деятельность, связанная с производством, переработкой и продажей продуктов питания, а также предоставлением мест для их потребления.

2. Требования к размещению объектов общественного питания

4. Размещение объектов общественного питания (далее - объекты), предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

5. Объекты могут размещаться в отдельно стоящих и в пристроенных зданиях, помещениях встроенных в жилые и общественные здания, на первых и цокольных этажах зданий площадью не более 700 квадратных метров (далее - м²) а также на территории промышленных и иных объектов. При этом, не должны ухудшаться санитарно-гигиенические условия проживания, отдыха, лечения, труда людей, в расположенных рядом либо над объектами общественного питания.

6. Объекты, расположенные в жилых зданиях должны иметь входы и

эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений. Для объектов малой производительности допускается загрузка парадного входа до начала ее работы.

7. Запрещается размещать летние площадки объектов общественного питания под окнами 1-го этажа жилых зданий и на тротуарах, устанавливать технологическое оборудование по приготовлению пищи и звукопроизводящую а п п а р а т у р у .

8. На объектах не допускается размещение помещений под жилье, работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и п т и ц .

9. Территория объектов должна быть благоустроена, содержаться в чистоте, на ней должны быть предусмотрены площадки для временной парковки транспорта, асфальтированная или бетонированная площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора. Контейнеры устанавливаются на расстоянии не менее одного метра от краев площадки. Площадка мусоросборника располагается на расстоянии не менее 25 метров (далее - м) от объектов и от окон и дверей жилых домов. Допускается размещение площадки для сбора мусора на общедворовых мусоросборных площадках, по согласованию с местными исполнительными органами и на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

10. Мусор должен вывозиться с территории по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, контейнеры должны очищаться и по окончании работы промываться 1%-ным горячим раствором (45-50 ° С) кальцинированной соды или другими моющими средствами, в соответствии с реестром веществ, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

3. Требования к водоснабжению и канализации

11. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан на основании санитарно-эпидемиологического заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора о соответствии источника водоснабжения санитарным правилам и гигиеническим нормативам .

Водоснабжение и канализация объектов общественного питания должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих строительных

норм и правил (далее - СНиП).

12. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна отвечать требованиям действующих нормативных документов.

13. Количество используемой воды должно обеспечивать потребность производства в соответствии с нормами расхода воды согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

14. Для обеспечения водой объектов общественного питания в населенных пунктах, крестьянских хозяйствах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться на основании санитарно-эпидемиологического заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора. При отсутствии источников водоснабжения допускается использование привозной воды, доставка которой производится в специальных промаркированных емкостях, изготовленных из разрешенных к применению материалов.

15. Тип емкости для хранения воды необходимо определять на основании технико-экономических расчетов и санитарно-эпидемиологического заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора. Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированными и содержаться в чистоте.

16. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо очищать, промывать и дезинфицировать не реже одного раза в десять дней.

17. Дезинфекция проводится дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан, в соответствии с прилагаемой к ним инструкцией.

18. Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Конструкции используемых смесителей должны исключать повторное загрязнение рук после мытья. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

19. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

20. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревателей для нагрева достаточного объема воды.

21. Объекты общественного питания для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами канализации. Внутренняя система канализации производственных и

хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутривоздушную сеть канализации.

22. При размещении объектов в не канализованных населенных пунктах должно предусматриваться устройство местной канализации отдельной для отведения производственных и бытовых сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в подземную бетонированную водонепроницаемую емкость. Надворный туалет и бетонированная водонепроницаемая емкость должны находиться на расстоянии не менее 25 метров (далее - м) от производственных помещений.

Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке.

23. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее - мм) от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны). Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

24. Не допускается прокладка внутренних канализационных сетей под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладываются в оштукатуренных коробах без ревизий.

25. На объектах, размещенных в жилых и общественных зданиях, сети бытовой и производственной канализации не должны объединяться с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий. Стояки бытовой канализации из жилых верхних этажей допускается прокладывать в оштукатуренных коробах без ревизий только через бытовые помещения объектов общественного питания.

26. Полы в санитарных узлах, душевых и места прокладок канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объектов общественного питания, должны иметь гидроизоляционное покрытие.

27. Во всех производственных цехах, моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов должны быть оборудованы трапы: один трап на 100 м² площади (но не менее одного на помещение).

28. Все стационарные объекты оборудуются раковинами для мытья рук посетителей. На объектах, осуществляющих питание на месте и имеющих число более двадцати посадочных мест, совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается. В тамбуре туалета для персонала предусматривается кран для забора воды для мытья полов, на уровне 0,5 м от пола.

Объекты общественного питания быстрого обслуживания (летние площадки, шашлычные, чебуречные, пирожковые, торговые палатки, выносная торговля на столиках в зонах отдыха в летнее время и в праздничные дни во время массовых гуляний) должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами или биологическими туалетами.

4. Требования к условиям работы объектов общественного питания

29. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах общественного питания разрабатывается в строгом соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещения, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием. Объекты общественного питания обеспечивают выпуск своей продукции согласно требованиям действующих нормативных документов.

30. Микроклимат производственных помещений и помещений для посетителей должен соответствовать гигиеническим нормативам.

31. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих СНиП.

32. Запрещается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов общественного питания с системой вентиляции жилого и общественного здания. При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции на механическом побуждении объектов общественного питания, встроенные в жилые и общественные здания, должно быть предусмотрено проведение противошумовых мероприятий.

33. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняются с противопыльным и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

34. Бытовые помещения оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

35. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей должны быть оборудованы тепловыми завесами.

36. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов должны оборудоваться локальными вытяжными системами. На объектах малой производительности допускается устройство двойных дверей, с шириной порога, обеспечивающее последовательное их открывание.

37. Интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должна превышать 70 Ватт (далее - Вт) на квадратный метр при облучаемой поверхности тела человека 25-50%. При

неблагоприятном воздействии теплового облучения на организм необходимо: применять секционнo-модульное оборудование; своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность; на рабочих местах у плит, печей, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование.

38. Содержимое концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно-допустимых концентраций, приведенных в приложении 2 к настоящим санитарным правилам.

39. Система отопления в помещениях объектов общественного питания должно отвечать требованиям действующих СНиП. Нагревательные приборы при всех видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли. Нагревательные приборы не допускается располагать рядом с холодильным оборудованием.

40. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям действующих СНиП, при этом максимально должно использоваться естественное освещение.

41. В цехах для приготовления холодных блюд, закусок, крема и отделки тортов и пирожных должна быть предусмотрена северо-западная ориентация, а также должны применяться устройства для защиты от инсоляции.

42. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескoсть. Светильники не должны размещаться над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

43. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

44. Допустимые уровни шума и вибрации в помещениях устанавливаются в соответствии с требованиями действующих СНиП.

45. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, должны выполняться мероприятия по защите от шума: отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами; установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов; установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты; своевременная профилактика и ремонт оборудования; ограничение выходной мощности музыкального оформления; устройство подвесных потолков на расстоянии 40-50 сантиметров (далее - см) от перекрытия.

5. Требования к устройству и содержанию помещений

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

47. На объектах общественного питания малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон. По набору помещений объекты должны отвечать требованиям, приведенным в приложении 7 к настоящим санитарным правилам.

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

48. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,8 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашиваются влагостойкой краской на 1,8 м. Полы выполняются из ударопрочных, исключая скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Для загрузки сырья и продуктов оборудуется платформа с навесом.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к мойке и дезинфекции. Для внутренней отделки помещений используются разрешенные материалы.

49. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах должны быть установлены бактерицидные лампы.

50. В производственных цехах запрещается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. Все помещения должны содержаться в чистоте. В производственных цехах ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводится уборка обеденного стола.

51. Генеральная уборка и дезинфекция помещений производится не реже одного раза в месяц.

52. На объектах общественного питания не допускается наличие насекомых и грызунов. Администрация объекта должна обеспечить во всех помещениях и на территории объекта проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и

грызунами в течение всего года.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

53. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивается.

54. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническими работниками, а уборка рабочих мест в производственных помещениях - самими работниками либо лицами специально закрепленными для этих целей. Для уборки туалетов выделяется отдельный персонал.

55. На объектах применяются моющие и дезинфицирующие средства, согласно реестру веществ, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте.

6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

56. Объекты общественного питания должны быть обеспечены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с требованиями действующих стандартов.

57. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

58. Мытье технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и вытираются.

59. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

60. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов следует иметь специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб) гладко выструганные, без щелей и зазоров. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - мясо вареное, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться изолированно друг от друга, в специально отведенном месте.

61. Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разрубки мяса устанавливается на крестовине или на специальной подставке. Колода ежедневно по окончании работы очищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и обстругивают.

62. Для приготовления и хранения готовой пищи должна использоваться посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа). Запрещается использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

63. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. На объектах малой производительности допускается установка трехсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

Мытье столовой посуды должно производиться в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C ;
- 5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- 1) мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C ;
- 3) просушивание на сетках, стеллажах.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическая чистка от остатков пищи; мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; ополаскивание

проточной водой с температурой не ниже 65 ° С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах, на высоте 0,5 м от пола. На объектах малой производительности допускается установка односекционной моечной ванны достаточной в размерах для полного погружения и удобства мытья использованной кухонной посуды.

64. В конце рабочего дня должна проводиться дезинфекция всей столовой, чайной посуды, приборов, а также кружек, стаканов, бокалов разрешенными к применению дезинфицирующими средствами.

65. Чистую столовую посуду хранят в шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью запрещается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются мытью и просушиванию.

66. Подносы для посетителей должны протираться после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.

67. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с температурой 45 ° С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

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

69. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств, разрешенных в Республике Казахстан.

7. Требования к транспортировке, приему, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

70. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт в установленном порядке.

Кузов автотранспорта изнутри оборудуется стеллажами и обивается материалом, поддающийся мытью.

71. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, и выполняющие их погрузку и выгрузку должны пользоваться специальной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку.

72. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым транспортом. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и

норм, утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года N 32 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов", зарегистрированных в Министерстве юстиции от 30 сентября 2002 года за N 1989.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре.

Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей запрещается.

73. Транспортная тара маркируется в соответствии с требованиями действующих стандартов, соответствующей каждому виду продукции.

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

74. Поступающие на объекты продовольственное сырье и пищевые продукты должны находиться в исправной чистой таре, соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

75. Объектам запрещается принимать:

1) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

2) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

3) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу (кроме дичи) без ветеринарного свидетельства;

4) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

5) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

6) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

7) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

8) грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

9) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

10) продукцию домашнего изготовления.

76. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости -

перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта тару. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

77. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие); хлеб; мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.

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

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

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

80. Субпродукты, птица, рыба мороженые хранятся в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

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

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

83. 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.

84. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

85. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 20 ° С и относительной влажности 65-70%. При закупе яиц на длительное пользование (более двух недель) они должны храниться в холодильнике. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 ° С.

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

87. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

88. Чай и кофе хранят на стеллажах сухих проветриваемых помещениях.

89. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хлеба должна быть выделена

отдельная кладовая. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба необходимо протирать однопроцентным раствором уксусной кислоты один раз в неделю.

90. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C . Плоды и зелень хранят в ящиках прохладном месте при температуре не выше 12°C . На объектах малой производительности при закупе не более чем на три дня использования, допускается хранение овощей непосредственно на производственных участках во встроенных в рабочие столы л а р я х .

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

92. 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

93. При приготовлении блюд кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдать поточность технологических процессов .

94. На условия производства, транспортировки, хранения, применения, реализации сырья и продукции выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы. Применение новых рецептов, изменений в технологии производства допускается при наличии нормативно-технической документации, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.

95. Обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться отдельно в специализированных цехах. На объектах, не имеющих цехового деления, на основании санитарно-эпидемиологического заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах .

96. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0 до 6°C , при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание дефростированного мяса запрещается. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями.

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

98. Мясной фарш хранят не более 3 часов при температуре не более 2 °С. При отсутствии холода хранение фарша не допускается.

99. Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой их вымачивают в холодной воде.

100. Тушки птицы размораживают на воздухе, промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

101. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 12 °С из расчета два литра на один килограмм рыбы. Допускается добавлять соль из расчета 7-10 граммов (далее - гр) на один литр. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

102. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 °С плюс-минус 2 °С не более шести часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском. При обслуживании большого количества посетителей по принципу "шведского" стола допускается выкладка готовых салатов за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры 2 °С. Время нахождения салатов без холода при этом не должно превышать полутора часов с момента выкладки. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.

103. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. После чего его охлаждают до 25 °С в той же емкости где варили или специальной емкости в холодной проточной воде (в моечной раковине готового участка). Затем студень разливают в предварительно ошпаренные формы и доводят его охлаждение в холодильнике до температуры 4 °С плюс-минус 2 °С. Хранение и реализация студня производится при температуре 4 °С плюс-минус 2 °С. При отсутствии холодильного оборудования изготовление и реализация студня запрещается.

104. 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 изделия из котлетной массы - не ниже 90 ° С. Температура измеряется специальным спиртовым термометром и выдерживается в течение пяти минут. Использование ртутных термометров запрещается.

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

106. Изделия из рубленого мяса, мяса рыбы, рыбы, а также рыбы кусками должны жариться на плите с обеих сторон в нагретом фритюре не менее 10 минут, а затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 220-250 ° С в течение 10-15 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

107. Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта.

При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

108. При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование (фритюрница) или обычная кухонная посуда (котел, сковорода, кастрюля). В одном фритюре допускается не более семи жарок, после чего он утилизируется. Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи в специальном журнале. При наличии резкого неприятного запаха, горького вкуса и значительном потемнении дальнейшее использование фритюра не допускается.

109. Отварное мясо, птицу, субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение пяти-семи минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 ° С не более одного часа до отпуска.

110. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 минут, периодически помешивая. Готовую начинку допускается использовать после жарки в течение двух часов.

111. Яйца, используемые для приготовления блюд, должны быть обработаны в отведенном месте и в маркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 % раствором кальцинированной соды или другими, разрешенными к применению моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскиваются холодной проточной водой. Чистое яйцо

выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах запрещается.

Для изготовления яичницы-глазуни должно быть использовано яйцо с момента даты выработки, которого не прошло более семи суток.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение тридцати-сорока минут сразу же подвергают кулинарной обработке.

112. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на восемь-десять минут. Яичная масса хранится не более 30 минут.

113. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, должны выдерживаться в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение десяти минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

115. Промывка гарниров осуществляется только горячей кипяченой водой.

116. На объектах запрещается:

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

2) изготовление макарон по-флотски;

3) изготовление творога из непастеризованного молока и приготовление фаршированных блинчиков;

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

5) переливание кисломолочных напитков из потребительской тары в емкости, их порционируют из производственной потребительской упаковки в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

6) использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовления из него творога;

7) приготовление и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

8) приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков.

117. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, духовых шкафах, сковородах, котлах в местах отдыха и на улицах допускается на основании

санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

1) при самостоятельном объекте наличие помещения площадью не менее 12 м², подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного и технологического оборудования и наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

2) наличие помещения площадью не менее 6 м², если данная точка принадлежит действующему объекту общественного питания. Для сезонных объектов общественного питания, работающих только в летний период, допускается устройство временного водопровода и канализации;

3) использование для жарки шашлыка древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

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

118. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается использование готовых блюд на следующий день после их изготовления. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

119. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться ежедневно в журнале, согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам, с указанием времени изготовления продукта, результаты органолептической оценки, степень готовности, время разрешения на отпуск (реализацию) продукции, фамилии изготовителя продукции и проводившего органолептическую оценку.

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

121. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки, котлеты и другие кулинарные изделия) по истечении получаса с

момента снятия с плиты должны быть выставлены в холодильное оборудование, при последующем вторичном разогреве в микроволновой печи.

122. При составлении меню двух-трех разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются

123. Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

124. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

125. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время их транспортировки).

126. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые объектами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, техническим регламентам и другим документам, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение в установленном порядке.

Объекты общественного питания, реализующие свою продукцию через торговую сеть должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на эту продукцию.

127. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии, используют чистую оборотную маркированную тару (с плотно закрывающимися крышками), а также упаковочные материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

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

129. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками, которую помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Для мытья тары для пищевых отходов должно быть выделено место, со сбросом сточных вод в канализацию. Для транспортирования отходов используется предназначенный для этой цели транспорт.

10. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

130. Требования настоящих санитарных правил распространяются на кондитерские цеха объектов с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 килограмм (далее - кг). Набор производственных помещений кондитерских цехов объектов, должен соответствовать приложению 4 к настоящим санитарным правилам. При мощности объектов более 300 кг в сутки цеха должны отвечать требованиям , предъявляемым к объектам по производству хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий.

131. Отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, помещения для разбивки яиц по окончании уборки должны быть обработаны бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство над производственными столами.

132. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезинфекционным раствором.

133. Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено магнитами. Очистка магнитов производится в каждую смену.

134. 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 и обжигу для удаления нагара.

135. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение для разбивки яиц оборудуются четырехсекционными моечными ваннами.

136. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в трехсекционной ванне в следующем порядке :

- 1) в первой секции - замачивание и мойка горячей водой в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- 2) во второй секции - замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией по применению) в течение десяти минут ;
- 3) в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ° С в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на стеллажах. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

137. Обратную тару для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

138. Оборудование, инвентарь и тара для яичной массы по окончании работы подвергаются обработке в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение тридцати минут.

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

139. Отсадочные мешки, наконечники, мелкий инвентарь для отделки тортов и пирожных, подлежат обработке в следующем порядке:

1) замачивание в воде при температуре не ниже 65 °С в течение одного часа до полного отмывания крема;

2) стирка в моющем средстве при температуре 40-45 °С в стиральной машине или в ручную;

3) ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;

4) сушка в сушильных шкафах;

5) стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С или кипячение в течение тридцати минут. Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях, в которых производилась стерилизация или кипячение;

6) запрещается использование самодельных отсадочных мешков.

По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение десяти-пятнадцати минут для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

140. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в том числе красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

141. На яйцо, используемое для приготовления крема обязательно наличие документов, подтверждающих качество и его безопасность. Яйцо должно иметь соответствующую маркировку и не поврежденную скорлупу. Перед использованием его сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Для кондитерских изделий должны использоваться яйца со сроком хранения не более 10 дней со дня их снесения, при температуре не выше 6 °С.

142. Яйцо обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

1) в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50 ° С в течение пяти-десяти минут;

2) во второй секции - обработка в течение пяти-десяти минут раствором разрешенного к применению моющего средства при температуре 40-50 ° С в соответствии с инструкцией по его применению;

3) в третьей секции - дезинфекция в течение пяти минут раствором дезинфицирующего средства, концентрация и время обработки - в соответствии с инструкцией по применению;

4) в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение пяти минут при температуре не ниже 50 ° С.

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

143. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки, емкостью не более пяти 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. Яичная масса для приготовления крема должна готовиться непосредственно перед приготовлением крема. Допускается ее хранение при температуре не выше 6 ° С не более одного часа. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов - не более двадцати четырех часов при тех же условиях.

144. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, с плесенью для приготовления крема не используется.

145. Изготовление крема должно производиться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Для кремов должно использоваться сливочное масло с массовой долей влаги не более 20%. Количество мезофильных аэробных, факультативно-анаэробных микроорганизмов должно быть не более 100000 колонеобразующих единиц в грамме (далее - КОЕ/гр). Бактерии группы кишечной палочки (колиформные) - не допускаются в 0,01 гр, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - в 25 гр, коагулазоположительные стафилококки - в 1,0 гр продукта.

Для отделки тортов и пирожных должны использоваться кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60%. Расчет содержания сахара в водной фазе крема представлен в приложении 5 к настоящим санитарным правилам.

146. Сиропа 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.

147. Крем готовится в количестве, не превышающем потребности трех часов непрерывной работы и должен использоваться за этот период. Для работы берется крем в количестве не более чем на тридцать минут, остальное количество крема должно храниться в холодильнике при температуре не выше 4°C . Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается. Не использованные за три часа остатки крема могут быть использованы в ту же смену для приготовления теста.

148. Крема: заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивной сырой и белково-сбивной заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления.

149. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема руками запрещается. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. Перевозка кремов для использования их на других объектах запрещается.

150. При производстве кондитерских изделий с кремом 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 учету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

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

152. Кондитерские изделия с кремом после приготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность их хранения до загрузки в холодильную камеру при температуре не выше 16°C - 18°C не должна превышать одного часа. Для быстрого охлаждения кремовых изделий холодильные камеры должны иметь температуру не выше 0°C . Окончанием технологического процесса считают достижение температуры 6°C внутри изделия.

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

154. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше 6°C , с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные санитарно-гигиеническими

требованиями действующих санитарных правил и норм.

155. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю. Решение возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в установленном порядке.

156. 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 должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не разрешается.

157. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные к применению упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаментной бумаги или подпергаментной, закрываются крышками. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных материалов запрещается. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования.

158. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

11. Санитарные требования к производству мягкого мороженого

159. Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативно-технической документацией, на которую выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке, при наличии:

1) помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;

2) помещения с холодильным оборудованием для восстановления, пастеризации, охлаждения молочной смеси и приготовления гарниров;

3) моечного инвентаря и посуды.

160. Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более двадцати суток, концентраты молочных смесей - в плотно завязанном полиэтиленовом мешке - не более тридцати суток.

161. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих молочных смесей или концентратов. Для восстановления смеси используют свежekiпяченую питьевую воду.

162. Восстанавливать сухую смесь или концентраты молочных смесей следует по мере реализации мягкого мороженого. Хранение восстановленной смеси запрещается.

163. Реализация мягкого мороженого допускается только в местах его

изготовления, а выработка - непосредственно перед отпуском.

164. Производство и реализация мягкого мороженого на объектах общественного питания не имеющих централизованного водоснабжения и канализации, запрещается.

165. Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных к применению). Одноразовую посуду хранят в заводской упаковке, повторное использование посуды запрещается.

166. Обработка фризера осуществляется в соответствии с прилагаемой инструкцией по его эксплуатации. Инвентарь, посуда моются в соответствии с правилами мытья посуды для объектов общественного питания.

12. Требования по соблюдению личной гигиены персоналом объектов общественного питания

167. На объектах общественного питания должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями действующих СНИП.

168. Работники объектов общественного питания, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а так же гигиеническое обучение в установленном порядке.

169. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров, обследований и прохождения гигиенического обучения.

170. Все работники объектов общественного питания должны следить за чистотой рук, работать в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать санитарную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Необходимо подбирать волосы под колпак или косынку, при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

171. Работникам объектов общественного питания запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иглками и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.

172. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также на объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых

поверхностей тела работника на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе в этих цехах не допускаются. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал, приведенный в приложении 6 к настоящим санитарным правилам.

173. В каждом объекте общественного питания должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

174. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях должны работать в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ не должно допускаться загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

13. Организация производственного контроля

175. Производственный контроль должен проводиться на всех объектах общественного питания независимо от форм собственности. В объектах малой производительности допускается его проведение другими аттестованными или аккредитованными лабораториями по договору.

176. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований определяются нормативными документами.

177. 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, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

П р и л о ж е н и е 1
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
т р е б о в а н и я к о б ъ е к т а м
общественного питания"

Н о р м ы р а с х о д а в о д ы на приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты |Нормы расхода воды на одну тонну в литрах

М я с н ы е	1 5 0 0
Р ы б н ы е	2 0 0 0
О в о щ н ы е	2 2 0 0
К у л и н а р н ы е	1 0 0 0

1. Коэффициент часовой неравномерности водопотребления необходимо принимать равным 1,5.

2. Данные нормы не распространяются на полуфабрикаты высокой степени готовности.

П р и л о ж е н и е 2
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

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

Наименование вещества	Класс опас- ности	Пути поступле- ния в организм рабочей зоны	ПДК в воздухе на организм в миллиграмм- макс на куби- ческий метр (далее - мг/м ³)	Характер действия на организм
Акролеин	2	Ингаляционный и глаз	0,2	Раздражает слизистую оболочку верхних дыхатель-
Оксид углерода	4	Ингаляционный бин	20,0	Образует в крови карбоксигемогло-
Пыль мучная (с примесью SiO ₂ , менее 2%)	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброген- ным действием, аллерген

Пыль сахара	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброген-
		ным действием		
Моющие		синте-		
тические				
средства	3	Ингаляционный	3,0-5,0	Аллергены

Приложение 3
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Ж у р н а л

**органолептической оценки качества полуфабрикатов,
блюд и кулинарных изделий**

Дата,		Наимено-		Органолептичес-		Разреше-		Ответст-		Ф.И.О.			Приме-
время,		вание		кая оценка,		ние к		венный		лица про-			чание
изго-		продук-		включая		оценку		реализа-		исполни-			водившего
товле-		ции,		степени готов-		ции		тель		бракераж			
ния		блюда		ности продукта		(время)		(Ф.И.О.,					
про-								долж-					
дукта								ность)					

1		2		3		4		5		6		7
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

Приложение 4
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Набор производственных помещений кондитерских цехов

N		Наименование помещений		С производством изделий

				в сутки кремовых без крема

		до 300 кг	менее 100 кг	
1	2	3	4	5
1	Кладовая хранения сырья с дильным оборудованием	+	суточного с холо- +(1+2+8)	+(1+2+8)
2	Растваривания подготовки производству	+	сырья его	и к -
3	Яйцебитня помещений для распаковки холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы	+	из хранения сырья с	трех и +
4	Приготовления отделением муки	+	теста просеивания	с +
5	Приготовления полуфабрикатов помады, желе, варенья)	+	отделочных (сиропов, подварки	-
6	Разделки теста и выпечки	+	желе,	-
7	Встройки (остывочная)	+	подварки	-
8	Зачистки масла	+	и резки бисквита	+
9	Приготовления холодильной установкой	+	крема с	+
10	Отделки изделий установкой	+	кондитерских холодильной	+
11	Хранение материалов	+	упаковочных	+
12	Мытья инвентаря	+	и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого	+
		+	+(12+13)	-(12+13)

13	М	я	т	ь	я	и	с	у	ш	к	и														
					в	н	у	т	р	и	ц	е	х	о	в	о	й								
	к	р	у	п	н	о	г	о	г	о	г	о		+	+	+									
14	М	ы	т	ь	я	и	с	у	ш	к	и	о	б	о	р	о	т	н	о	й					
	т	а	р	ы										+	+	+									
15					Э	к	с	п	е	д	и	ц	и												
					и	з	д	е	л	ь	й		с		х	о	л	о	д	и	л	ь	н	о	й
	к	а	м	е	р	о	й							+	+	+									

1. В графах 4 (для кремовых объектов мощностью до 100 кг) и 5 (для объектов выпускающих продукцию без крема) указаны пункты помещений, которые допускается совмещать.

2. Совмещение помещений по пунктам 12 и 13 допускается при использовании специализированного оборудования.

П р и л о ж е н и е 5
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

1. 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.

2. Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

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

100

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:

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

B - C

К - концентрация сахара в водной фазе, %;
 В - влажность крема по лабораторным данным, %;
 С - содержание сахара в натуре, %.

3. Пример расчета: по данным лабораторного анализа получена влажность крема 25 % (В) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6 % (А);

1) определение содержание 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:

$$C = \frac{(100 - В) \times А}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7$$

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

2) Расчет сахара в водной фазе:

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

$$Кв = \frac{С \times 100}{В + С} = \frac{25 + 38,7}{38,7 \times 100} = 60,75$$

П р и л о ж е н и е 6
 к санитарным правилам и нормам
 "Санитарно-эпидемиологические
 требования к объектам
 общественного питания"

Ж у р н а л

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, имя, отчество)

№	Фамилия, Цех, имя, долж-	Месяц/дни						
		1	2	3	4	7	...	30
1	здоров	отпуск	болен	выходной	отстранен	...	здоров	

о т р а б о т ы

Приложение 7
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

**Набор производственных помещений и площадь
некоторых видов объектов общественного
питания малой производительности**

N	Наименование помещений	Виды объектов малой производительности				
		Кафе на 20-50 посадочных мест	Летнее кафе (самостоятельные)	Закусочные	Чебуречные (пирожковые)	Шашлычные (пищевые)
1	2	3	4	5	6	7
1	Обеденный зал столов	В зависимости от количества	То же	То же	Отсутствует*	Отсутствует*
2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Не требуется	На площади обеденных залов устанавливаются	Отсутствует	Отсутствует залов устанавливаются
3	Кухня	Не менее 15 м ² **	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Согласно пункту 117
4	Моечная	Не менее 6 м ² ***	На площадях кухни	На площадях кухни	Работают на одной разовой посуде	

5	Склад 6м ² *****	Не менее 4м ²	Не менее	Отсутствует
6	Комната персонала	По необходи- мости	Оборудует- мости в зави- симости от числа персо- нала *****	Оборудуется шкаф для одежды шкаф для сани- тарной одежды на площадях склада ли- бо кухни
7	Санитарный узел для персонала 1,5м ²	1,5м ²	Устанав- ливаются перенос- ные туа- леты	Пользуются существующими санузлами объектов, либо переносными биотуалетами (при сезонной, работе в местах массового отдыха (биотуа- население) леты)
8	Санитарный узел для посетите -	1,5м ² *****	леты	л е й

П р и м е ч а н и е :

- * допускается установка столика на прилегающей территории;
- ** в случае реконструкции бывших жилых помещений и не возможности создания кухни такой площади должна быть оборудована отдельная заготовочная, площадью 6-8 м² ;
- *** устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на од н о р а з о в о й посуде ;
- **** при площади кухни более 20 м² может оборудоваться на ее площадях;
- ***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест до двадцати допускается отсутствие, на кафе до пятидесяти мест и том же принципе работы совмещение с комнатой персонала;
- ***** при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях , л и б о н а к у х н е ;
- ***** при количестве посадочных мест менее двадцати допускается совмещение с санитарным узлом для персонала.

