

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

Утративший силу

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 19 августа 2010 года № 656. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 14 сентября 2010 года № 6483. Отменен приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министерства здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 2), 3), 6), 8), 18), 20), 27), 28), 32) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить в установленном законодательством порядке настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законодательством порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившим силу приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 569 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2526).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Ответственного секретаря Министерства здравоохранения Республики Казахстан Садыкова Б.Н.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

1. Общие положения

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

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

1) общественное питание – предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;

2) объект общественного питания (далее – объект питания) - объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания;

3) объект общественного питания малой производительности (далее - объект 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;

4) 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;

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

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

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

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

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

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

11) 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 и биологически активные добавки;

12) полуфабрикаты - сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;

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

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

15) скороморозильная камера - помещение с низким температурным режимом от минус 28 градусов Цельсия (далее - °С) и ниже;

16) скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

17) 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;

18) 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;

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

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

21) меланж - замороженная смесь яичных белков и желтков;

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

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

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

25) 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 здоровья.

2. Требования к размещению объектов питания

3. Размещение объектов питания, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

4. Объекты питания 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.

5. На объектах питания, расположенные в жилых зданиях предусматриваются 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.

6. Не допускается размещение летних площадок объектов питания под окнами 1-го этажа жилых зданий и на тротуарах, устанавливать технологическое оборудование по приготовлению пищи и звукопроизводящую аппаратуру.

7. На объектах питания не допускается размещение помещений под жилье, работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

8. Территория объектов питания благоустраивается, содержится в чистоте, на ней предусматриваются 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 (далее - м) от краев площадки. Площадка мусоросборника располагается на расстоянии не менее 25 м от объектов питания 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.

9. Мусор вывозится с территории по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, контейнеры очищаются и по окончании работы промываются 1 % горячим раствором (45-50°C) кальцинированной соды или другими моющими средствами, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

3. Требования к водоснабжению и канализации

10. Объект питания обеспечивается централизованным горячим и холодным водоснабжением, канализацией.

11. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

12. Количество используемой воды, обеспечивающее потребность производства должно соответствовать нормам расхода воды согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

13. Для обеспечения водой объектов питания в населенных пунктах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения выбирается 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.

14. Тип емкости для хранения воды определяют на основании технико-экономических расчетов и санитарно-эпидемиологического заключения

органов санитарно-эпидемиологического надзора. Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды изолируются и содержатся в чистоте.

15. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды очищают, промывают и дезинфицируют не реже одного раза в десять дней.

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

17. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

18. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

19. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения предусматривают в моечных помещениях установку водонагревателей.

20. Объекты питания для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами канализации.

21. При размещении объектов в не канализованных населенных пунктах предусматривается 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 размещают на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

22. 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 не допускается.

23. 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.

24. Полы в санитарных узлах, душевых и места прокладок канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объектов общественного питания предусматривают из гидроизоляционных материалов.

25. Во всех производственных цехах, моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов оборудуются трапы.

26. Все стационарные объекты питания 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.

27. Объекты 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) размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами или биологическими туалетами.

4. Требования к условиям работы объектов питания

28. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах питания разрабатывается в соответствии с мощностью, типом объекта питания, набором помещения, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием.

29. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией.

30. Не допускается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов общественного питания с системой вентиляции жилого и общественного здания. При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции на механическом побуждении объектов питания, встроенные в жилые и общественные здания, предусматривается проведение противозвуковых мероприятий.

31. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

33. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей оборудуются тепловыми завесами.

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

35. Интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должна превышать 70 Ватт (далее - Вт) на м² при облучаемой поверхности тела человека 25-50 %.

36. Не допускается превышение предельно-допустимых концентраций вредных веществ в воздухе производственных помещений согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

37. Объект питания оборудуется централизованной системой отопления. Нагревательные приборы при всех видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли. Нагревательные приборы не допускается располагать рядом с холодильным оборудованием. При отсутствии централизованного отопления допускается местное отопление (котельная, обогреватели).

38. На объекте питания предусматривается естественное и искусственное освещение.

39. Светильники оснащаются защитной арматурой или закрываются плафонами. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении.

40. Не допускается размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. На рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения, не создающие блисткости.

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

42. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений выполняются 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

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

44. На объектах малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных

рабочих зон с набором помещений согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

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

45. 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, исключающих 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 не реже одного раза в год. Для внутренней отделки обеденных помещений используются материалы, стойкие к мойке и дезинфекции.

46. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах устанавливаются бактерицидные лампы.

47. В производственных цехах не допускается хранение бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений. Все помещения содержатся в чистоте. В производственных цехах ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводится уборка обеденного стола.

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

49. На объектах общественного питания не допускается наличие насекомых и грызунов. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

50. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в отведенных местах. 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 и просушивается.

51. 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.

52. На объектах применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные 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

53. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

54. Расстановка оборудования должна обеспечивать поточность технологического процесса, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта.

55. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используются маркированные отдельные ножи и разделочные доски. 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, "РГ"-рыбная гастрономия, "З"-зелень, "КО"-квашеные овощи, "Х"-хлеб.

56. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолированно друг от друга в специально отведенном месте.

57. Разделочные доски, колоды для разуба мяса и рыбы изготавливаются из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для разубки мяса устанавливается на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищается и посыпается солью. Периодически колода спиливается и обстругивается.

58. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

59. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

60. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно быть не менее трехкратного количества от числа посадочных мест.

61. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводятся в отдельных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

62. Столовая, чайная, стеклянная посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или трехсекционных ваннах. Столовые приборы дополнительно подвергаются термической обработке в духовом шкафу.

63. На объектах малой производительности допускается установка одной двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

64. Мытье посуды, столовых приборов и оборотной тары проводится в следующем порядке:

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

65. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре 45°C с добавлением моющих средств, промываются проточной водой и просушиваются.

66. По эпидемиологическим показаниям в конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

67. Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах или на решетках. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх.

Допускается использование одноразовой посуды, изготовленной из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в Республике Казахстан. Не допускается повторному использованию одноразовая посуда.

7. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции

68. Архитектурно-планировочные решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Набор и площади помещений объекта питания определяются заданием на проектирование и включают в себя следующие группы помещений: помещения для посетителей, производственные помещения, административно бытовые, складские, технические помещения.

В составе помещений объектов питания, реализующих свою кулинарную продукцию через торговые отделы и магазины, расположенные вне объекта питания, предусматриваются помещения фасовки, маркировки, хранения и отпуска продукции через отдельный вход.

69. Пищевые продукты изготавливаются в соответствии с нормативно-технической документацией на организацию работ, технологическое оборудование, продовольственное сырье и пищевые продукты, тару и упаковочные материалы при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

70. Процессы производства, расфасовки, транспортировки сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, производятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

71. На объекте питания малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон, разделенных барьерами высотой не ниже 1,5 м.

72. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым автотранспортом при наличии санитарного паспорта на транспорт. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Скорпортящиеся пищевые продукты перевозятся при температуре от 0 до плюс 6°C.

73. Реализация продукции вне объекта питания в потребительской таре осуществляется при наличии информации на упаковке.

74. Не допускается принимать и использовать в производстве:

1) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства, сертификата;

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

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

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

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

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

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

8) пищевые продукты с истекшим сроком годности;

9) продукцию домашнего изготовления;

10) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

75. При перевозке и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов соблюдается товарное соседство.

76. Продукты хранятся в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевых продуктов в транспортной таре в производственных помещениях не допускается.

77. Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

78. Продукты хранятся отдельно, согласно принятой их классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от продуктов воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

79. Количество и объем холодильного оборудования должно соответствовать объему принимаемой пищевой продукции и требуемых температурных режимов.

80. На объекте питания малой производительности, имеющего одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение пищевых продуктов (на отдельных полках, стеллажах).

81. Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, оснащаются термометрами.

82. На объекте питания продовольственное сырье и готовая продукция хранятся при следующих условиях:

1) охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в подвешенном состоянии на крючьях, исключающих соприкосновение со стенами и полом, мороженое мясо, птица, рыба, субпродукты на стеллажах или подтоварниках штабелями;

2) сметана, творог в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной;

3) масло сливочное в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент, уложенными в лотки, топленое масло в таре изготовителя;

4) крупные сыры без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранятся в потребительской упаковке;

5) готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) в таре изготовителя или перекладывается в собственную тару.

6) яйцо в коробах на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности 65-70 %. При длительном хранении температура в холодильнике должна быть минус 2°C до 0°C. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж при температуре не выше минус 6°C;

7) крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль на подтоварниках штабелями на расстоянии до пола не менее 15 см;

8) чай и кофе на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях;

9) ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно на стеллажах, в шкафах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю;

10) картофель и корнеплоды в сухом темном помещении; капуста на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи в бочках, емкостях при температуре не выше плюс 10°C, плоды и зелень в ящиках при температуре не выше 12°C.

83. На объекте малой производительности допускается хранение овощей (не более чем три дня) на производственных участках в ларях, специальных корзинах, контейнерах.

84. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в таре изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах.

85. Ассортимент выпускаемой продукции устанавливается в соответствии с мощностью объекта питания, набором производственных и вспомогательных помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием и согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории.

86. Сырье, готовая продукция и вспомогательные материалы сопровождаются документами, удостоверяющими их безопасность.

87. Обработку сырых и готовых продуктов проводят отдельно в специализированных цехах. На объектах питания малой производительности, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах и при наличии не менее двух моечных ванн для обработки продовольственного сырья.

88. Медленное размораживание мяса производится в дефростере при температуре от 0⁰С до плюс 6⁰С, при отсутствии дефростера в мясном цехе на производственных столах или производственной ванне. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускается.

89. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой зачищается, срезается клеймо, удаляются сгустки крови, промывается проточной водой при помощи щетки.

90. Мясной фарш хранится не более 3 часов при температуре не более плюс 2⁰С.

91. Субпродукты размораживают на воздухе или в воде, перед тепловой обработкой вымачиваются в холодной воде.

92. Тушки птицы размораживаются на воздухе, промываются проточной водой и укладываются разрезом вниз для стекания воды.

93. Рыба размораживается на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 12⁰С из расчета два литра на один килограмм рыбы. При размораживании допускается добавлять соль из расчета 7 - 10 грамм на один литр. Размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород не допускается.

94. Салаты в незаправленном виде хранятся при температуре плюс 4⁰С ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) не более шести часов. Салаты заправляются непосредственно перед выдачей. 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 плюс 2⁰С. Время нахождения салатов без холода не должно превышать полутора часов с момента выкладки. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся партиями в зависимости от спроса.

95. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливаются процеженным бульоном и подвергаются повторному кипячению. После охлаждения до плюс 25⁰С студень разливается в предварительно ошпаренные формы и оставляется в холодильнике при температуре плюс 4⁰С ($\pm 2^{\circ}\text{C}$). Студень реализуется в течение шести часов.

96. 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 85⁰

С, для изделия из котлетной массы не ниже 90°С. Температура измеряется специальным спиртовым термометром с его выдержкой в продукте в течение пяти минут.

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

98. Изделия из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками жарятся в нагретом фритюре с обеих сторон не менее 10 минут, затем доготавливаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 10-15 минут.

Продолжительность тепловой обработки при варке биточков составляет не менее 20 минут.

99. Не допускается более семи жарок в одном фритюре. Использованный фритюр сбрасывается в отходы производства.

100. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд нарезаются порциями, заливаются бульоном, кипятятся в течение пяти-семи минут и хранятся в этом же бульоне при температуре 75°С не более одного часа до отпуска.

101. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов подвергается термической обработке не менее 5-7 минут. Готовый фарш используется в течение двух часов.

102. Перед использованием, яйца замачиваются в теплом 1-2 % растворе кальцинированной соды или других, разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств, после чего ополаскиваются холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйца обрабатываются в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Для изготовления яичницы-глазуни используется 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.

103. При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливается на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3 см и ставится в жарочный шкаф при температуре 180-200°С на восемь-десять минут. Готовая яичная масса хранится не более 30 минут. Изготовление омлета из меланжа не допускается.

104. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для

приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение десяти минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

105. Охлаждение киселей, компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они были приготовлены.

106. Промывка гарниров осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемое в гарниры, предварительно подвергается термической обработке.

107. На объекте питания не допускается:

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;

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;

9) приготовление сушеной и вяленой рыбы;

10) изготовление сухих грибов.

108. На объекте питания допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий и птицы, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, морса, хлебо-булочных изделий и других пищевых продуктов при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

109. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, духовых шкафах, сковородах, котлах согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории. Мангал оборудуется локальной механической вытяжной вентиляцией с очистительными фильтрами.

110. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия вырабатываются по технологическим инструкциям.

111. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в организованных коллективах проводится ежедневно в журнале, по форме согласно приложению 4 к настоящим санитарным правилам.

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

113. 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 выставляются в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение трех часов. Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки, котлеты и другие кулинарные изделия) по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с последующим вторичном разогреве в микроволновой печи.

114. При транспортировке готовой продукции используются специальные термоса, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время их транспортировки).

115. Для доставки полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в доготовочные объекты питания или магазины кулинарии используется чистая оборотная маркированная тара (с плотно закрывающимися крышками), а также упаковочные материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

116. При отпуске готовой продукции оформляются сопроводительные документы с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности. По истечении сроков годности, кулинарная продукция снимается с реализации.

117. При реализации продукции создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

118. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками и помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

8. Требования к производству мягкого мороженого

119. Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативно-технической документацией, на которую выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы, 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.

120. 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.

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

122. Восстанавливать сухую смесь или концентраты молочных смесей следует по мере реализации мягкого мороженого. Не допускается хранение восстановленной смеси.

123. Реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка - непосредственно перед отпуском.

124. Не допускается производство и реализация мягкого мороженого на объектах общественного питания не имеющих централизованного водоснабжения и канализации.

125. 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 не допускается.

126. Обработка фризера осуществляется в соответствии с прилагаемой инструкцией по его эксплуатации. Инвентарь, посуда моются согласно пункту 64 настоящих санитарных правил.

9. Требования к выработке кондитерских изделий с кремом

127. Требования настоящих санитарных правил распространяются на кондитерские цеха объектов с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 килограмм (далее - кг). Обеспечивается набор производственных помещений кондитерских цехов объектов согласно приложению 5 к настоящим санитарным правилам. При мощности объектов более 300 кг в сутки цеха соответствуют требованиям, предъявляемым к объектам по производству хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий.

128. Отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, помещения для разбивки яиц по окончании уборки обрабатываются бактерицидными лампами.

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

130. Оборудование для просеивания муки снабжается магнитами. Очистка магнитов производится в каждую смену.

131. 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.

132. 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.

133. 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 65⁰С в сетчатых поддонах. После обработки просушивание и хранение на стеллажах. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

134. Оборотную 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.

135. 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 50⁰С) и дезинфицируют.

136. 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 вручную;

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.

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.

137. 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.

138. На яйцо, используемое для приготовления крема должны быть документы, подтверждающие 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 используются яйца со сроком хранения не более 10 дней со дня их снесения, при температуре не выше 6°С.

139. 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.

140. 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 готовится непосредственно перед приготовлением крема. Допускается ее хранение при температуре не выше 6⁰С не более одного часа. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов - не более двадцати четырех часов при тех же условиях.

141. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, с плесенью для приготовления крема не используется. Для кремов используется сливочное масло с массовой долей влаги не более 20 %.

142. Для отделки тортов и пирожных используются кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60 %. Расчет содержания сахара в водной фазе крема проводится согласно приложению 6 к настоящим санитарным правилам.

143. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше плюс 6⁰С. 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.

144. Крем готовится в количестве, не превышающем потребности трех часов непрерывной работы и используется 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 плюс 4⁰С. Не допускается передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене. Неиспользованные за три часа остатки крема могут быть использованы в ту же смену для приготовления теста.

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

146. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема руками. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. Не допускается перевозка кремов для использования их на других объектах.

147. 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.

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

149. Кондитерские изделия с кремом после приготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность их хранения до загрузки в холодильную камеру при температуре не выше плюс 16-18⁰С не превышает одного часа. Для быстрого охлаждения кремовых изделий в холодильных камерах устанавливается температура не выше 0⁰С. Окончанием технологического процесса считается достижение температуры плюс 6⁰С внутри изделия.

150. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше плюс 6⁰С. Торты и пирожные без отделки крема, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами хранятся при температуре не выше плюс 18⁰С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

151. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше плюс 6⁰С, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные санитарно-эпидемиологическими требованиями действующих санитарных правил.

152. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю.

153. 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. Не допускается перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках.

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

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

10. Требования к условиям труда, бытового обслуживания, медицинского обеспечения и гигиеническому обучению персонала

156. В состав санитарно-бытовых помещений объекта питания входят: гардеробные верхней, рабочей и специальной одежды; душевые, туалеты, помещение для личной гигиены женщин. Специальная одежда хранится отдельно от верхней одежды, обувь в специальном шкафу.

157. Персонал обеспечивается двумя-тремя комплектами специальной одежды. При оформлении кремовых кондитерских изделий и на производстве холодных блюд персонал работает в одноразовых перчатках.

158. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук.

159. Персонал объекта питания, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а так же гигиеническое обучение.

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

161. Персонал должен следить за чистотой рук, работать в чистой санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

162. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также на объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, медицинский работник или заведующий производством проводят осмотр открытых поверхностей тела персонала 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 журнал по форме согласно приложению 7 к настоящим санитарным правилам.

163. На каждом объекте питания предусматривается аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Приложение 1
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на одну тонну в литрах
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

1. Коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимают равным 1,5.

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

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

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, в миллиграммах на кубический метр (далее - мг/м ³)	Характер действия на организм
Акролеин	2	Ингаляционный	0,2	Раздражает слизистую оболочку верхних дыхательных путей и глаз
Оксид углерода	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	3	Ингаляционный	3,0-5,0	Аллергены

Приложение 3
к санитарным правилам

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

№	Наименование помещений	Виды объектов малой производительности				
		Кафе на 20-50 посадочных мест	Летнее кафе (самостоятельные)	Общепит на рынках		
1	2	3	4	5	6	7
1	Обеденный зал	В зависимости от количества столов	То же	То же	Отсутствует*	Отсутствует*
2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Н е требуется	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Отсутствует	Отсутствует
3	Кухня	Не менее 15 м ² **	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²
4	Моечная	Не менее 6 м ² ****	Н а площадях кухни***	На площадях кухни***	Работают на одноразовой посуде	
5	Склад	Не менее 6 м ² *****	Не менее 4 м ²	Отсутствует		
6	Комната персонала	По необходимости в зависимости от числа персонала *****	Оборудуется шкаф для санитарной одежды на площадях склада либо кухни	Оборудуется шкаф для одежды		
7	Санитарный узел для персонала	1,5 м ²	Устанавливаются переносные туалеты	Пользуются существующими санузлами объектов, либо переносными биотуалетами		
8	Санитарный узел для посетителей	1,5 м ² *****	(биотуалеты)	(при сезонной работе, в местах массового отдыха населения)		

Примечание:

* 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 одноразовой 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, либо на кухне;

***** при количестве посадочных мест менее двадцати допускается совмещение с санитарным узлом для персонала.

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

форма

Журнал

органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

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

Приложение 5
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Набор производственных помещений кондитерских цехов

	С производством изделий
--	-------------------------

№	Наименование помещений	в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1	2	3	4	5
1	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
2	Растваривания 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	Встройки и речки 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	+	+	+

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.

Приложение 6
к санитарным правилам
"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:

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

где С - содержание сахара в натуре, %;

А - содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

В - влажность крема по лабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

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

где 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 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 :

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

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:

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

форма

Журнал

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

—
Начальник (бригадир) _____

—
(фамилия, имя, отчество)

№	Фамилия, имя, отчество	Цех, должность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	7	...	30
1			здоров	отпуск	болен	выходной	отстранен от работы	...	здоров
2									