

Редакція:

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я СРСР

МІНІСТЕРСТВО ТОРГІВЛІ СРСР

від 19.03.91

Утверждаю

Заместитель Министра

здравоохранения СССР

Главный государственный

санитарный врач СССР

А.И. Кондрусев

19 марта 1991 г.

Утверждаю

Заместитель Министра

торговли СССР

В.С. Савченко

19 марта 1991 г.

включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое СанПин)

I. Санитарные правила для предприятий общественного питания

1. Общие положения

1.1. Настоящие Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые предприятия общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и определяют санитарные требования к территории, помещениям и их оснащению, транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, обработке сырья, производству и реализации продукции, а также к условиям труда и личной гигиене персонала предприятия.

1.2. Ассортимент выпускаемой предприятием общественного питания продукции разрабатывается в строгом соответствии с типом предприятия, набором помещений, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием. Предприятия общественного питания обеспечивают выпуск своей продукции на основе нормативно-технической и технологической документации, соблюдение которой гарантирует безопасность блюд и изделий для здоровья населения.

1.3. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться постоянно и в полном объеме на всей территории страны. В соответствии с Законом СССР "О предприятиях в СССР" предприятия общественного питания несут правовую и имущественную ответственность за ущерб, нанесенный здоровью людей.

2. Санитарные требования к территории

2.1. Участок, отводимый для строительства предприятия общественного питания, не должен располагаться в экологически опасной зоне.

2.2. При строительстве предприятие рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а обеденные залы в помещениях для персонала - на юг и юго-восток.

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

2.4. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более $\frac{2}{3}$ их объема, ежедневно хлорироваться.

2.5. Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте, а в теплое время года - поливаться водой.

При размещении предприятий на канализованных участках необходимо предусмотреть устройство поливочных шлангов, соответствующего уклона территории к ливнесбросам.

3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

3.1. Водоснабжение предприятий общественного питания осуществляется путем присоединений к местной сети водопровода, а при отсутствии ее посредством устройства артезианских скважин, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения. Качество воды должно отвечать требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая", а количество подаваемой воды должно полностью удовлетворять потребности производства. Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям действующих нормативных документов.

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

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

3.3. Для обеспечения водой предприятий общественного питания в населенных пунктах, в колхозах и совхозах, лесозаготовительных бригадах и др., где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а также при отсутствии последних, допускается по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы подвоз воды, отвечающей требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая".

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

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

3.5. Нормы расхода воды на предприятиях общественного питания определяются в соответствии с приложением 1. Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию,

где это необходимо.

3.6. Предприятие общественного питания должно быть оборудовано двумя системами канализационных труб: для производственных сточных вод и для фекальных вод (из туалета, душа). Сбор производственных и бытовых сточных вод должен осуществляться отдельными системами канализации с самостоятельными выпусками в централизованную сеть. Производственные и моечные ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. При оборудовании всей внутренней канализации предусматривают гидравлические затворы для предохранения от проникновения запаха из канализационной сети.

3.7. При размещении предприятий на неканализационных участках предусматривается устройство местной канализации для отдельного поступления производственных и бытовых сточных вод.

На территории оборудуется бетонированная яма для приема производственных сточных вод с обязательным устройством гидравлического затвора. Дворовая уборная и бетонированная яма должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

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

3.8. Сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

3.9. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком залов, производственных и складских помещений предприятий общественного питания не

допускается. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробках и без ревизий. Канализационные стояки с бытовыми стоками не допускается прокладывать в обеденном зале, производственных и складских помещениях предприятий общественного питания.

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

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

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

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

3.11. Во всех цехах, моечных, дефростере, загрузочной устраиваются трапы с уклоном пола к ним (из расчета 1 трап на 100 кв.м площади, но не менее одного на помещение).

В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов. Унитазы и раковины для мытья рук персонала рекомендуется оборудовать педальными пусками и сливами.

4. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений

4.1. На предприятиях общественного питания согласно действующим Санитарным нормам микроклимата производственных

помещений должны поддерживаться оптимальные или допустимые параметры метеорологических условий - температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха - с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ (приложение 2, 3).

4.2. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным величинам санитарных норм. При наличии механической или естественной вентиляции, а также в производственных помещениях периодически действующих пунктов питания - летних кафе, павильонов, буфетов, размещенных в местах массового отдыха населения, параметры микроклимата должны отвечать допустимым нормам.

4.3. Интенсивность инфракрасной радиации от теплового оборудования не должна превышать 70 Вт/кв. м. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров рекомендуется:

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

4.4. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК), утвержденных Минздравом СССР. Перечень предельно допустимых концентраций и класс опасности вредных веществ в воздухе рабочей

зоны представлен в приложении 4.

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

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит, а также плит, работающих на угле и дровах, необходимо обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, рекомендуется производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

5. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

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

5.2. Производственная помещения предприятий общественного питания должны быть оборудованы системами вентиляции.

5.3. В соответствии с Рекомендациями по расчету систем вентиляции и кондиционирования воздуха в горячих цехах предприятий общественного питания теплонапряженность не должна превышать 200 - 210 Вт на 1 кв. м производственной площади (170 - 180 ккал/ч)*.

* Необходимо учитывать при вводе новых, реконструкции и техническом переоснащении действующих предприятий общественного питания.

5.4. При выборе типа местного отсоса от тепловыделяющего оборудования предпочтительно использовать отсосы МВО. При наличии немодулированного технологического оборудования допускается применение кольцевых воздухопроводов и завес.

5.5. В моечных отделениях при установке моечных машин производительностью более 1000 тарелок в час в помещениях следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию.

5.6. Помещения, в которых установлено оборудование, работающее на газе, должны систематически проветриваться.

6. Санитарные требования к освещению

6.1. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях предприятий общественного питания освещение должно быть в соответствии с главами СНиП "Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение".

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

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

6.4. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается. В отделочных цехах кондитерских производств рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

6.5. Освещенность от источников искусственного освещения, КЕО при естественном освещении, качественные показатели освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации) должны приниматься согласно приложению 5 настоящих Правил.

6.6. Окраска стен, перегородок, конструкций и оборудования должна производиться в светлые тона с целью повышения освещенности.

7. Требования по ограничению производственного шума и

вибрации

7.1. Допустимые уровни шума в помещениях предприятий общественного питания устанавливаются в соответствии с действующими санитарными нормами уровней шума на рабочих местах.

7.2. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука на предприятиях общественного питания не должны превышать 70 дБА.

7.3. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, должны осуществляться мероприятия по защите работающих от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- использование амортизирующих устройств при монтаже оборудования.

7.4. Для защиты работающих в торговых залах рекомендуется:

- размещать рабочие места буфетчиков, кассиров в наименее шумной зоне;
- организовывать места кратковременного отдыха персонала, оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

8. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений

8.1. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предприятий общественного питания должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала.

8.2. Санитарно-бытовое обеспечение работающих на предприятиях общественного питания должно осуществляться в соответствии с действующим СНиПом "Административные и бытовые здания".

На каждом предприятии общественного питания должны быть раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и

устройством смесителей.

Раковины должны быть обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

8.3. Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протираание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и унитазов".

8.4. В мясном, птицегольевом, рыбном цехах полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены 1 %-ным раствором хлорной извести (приложение 6). Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды.

8.5. Ежедневно, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т. п.

8.6. Один раз в месяц предприятие закрывается на санитарный день с генеральной уборкой, дезинфекцией и дератизацией помещений.

8.7. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.

8.8. Категорически запрещается использовать любые помещения предприятия общественного питания под жилье или ночлег.

Допускается проведение зрелищных мероприятий (кинофильмы, концертные программы и т. п.) в залах предприятий.

8.9. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие или

накрываться скатертями; допускается сервировка столов на индивидуальной льняной салфетке.

8.10. Уборка обеденных столов должна производиться после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирают ветошью с применением растворов моющих средств (приложение 7).

8.11. На предприятиях общественного питания для сбора грязной посуды, приборов и подносов целесообразно использовать специальные тележки или транспортеры.

9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

9.1. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами.

9.2. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены Минздравом СССР.

9.3. Хранить моющие и дезинфицирующие средства следует в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

9.4. Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

9.5. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должно использоваться раздельное механическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

9.6. Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по

эксплуатации каждого вида оборудования.

Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой.

9.7. Разрубочный стул для мяса должен быть изготовлен из твердых пород дерева, установлен на металлическую подставку и покрашен снаружи. По окончании работы его рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью, а боковую часть моют горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

9.8. Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны быть промаркированы.

После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продуктов, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

9.9. Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

9.10. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды. На крупных предприятиях общественного питания указанный инвентарь моется и хранится непосредственно в цехах - мясном, холодном и др.

9.11. Количество одновременно используемой столовой посуды и

приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее трехкратного количества по числу мест.

На предприятиях запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается к употреблению столовая посуда с трещинами и отбитыми краями.

9.12. Мытье посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено для столовой посуды - трехсекционными ваннами; для стеклянной посуды и столовых приборов - двухсекционными ваннами.

На узкоспециализированных предприятиях общественного питания с ограниченным ассортиментом, в буфетах допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

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

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;

- мыть в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;

- мыть в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в 1 секции ванны;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

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

- мытье водой с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град.С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием на воздухе.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2 %-ным раствором хлорной извести, или 0,2 %-ным раствором хлорамина, или 0,1 % раствором гипохлорита кальция при температуре не ниже 50 град. С в течение 10 мин.

9.15. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

9.16. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 - 0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение их на подносах россыпью.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на

решетках.

9.17. Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

9.18. До окончания работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

9.19. В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

9.20. Мытье оборотной тары на предприятиях-заготовочных и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

10. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов

10.1. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку "Продукты". Кузова таких машин изнутри обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием и обеспечиваются съемными стеллажами.

10.2. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год.

10.3. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь медицинскую книжку и санитарную одежду (халат, рукавицы).

10.4. Особо скоропортящиеся продукты и кулинарные изделия перевозят в закрытой маркированной таре охлаждаемым или изотермическим автотранспортом.

10.5. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий

общественного питания, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество, а также маркировочным ярлыком на каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

10.6. Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия, а при наличии лаборатории - также работником лаборатории. На сырьевых филиалах контроль за качеством поступающих продовольственных товаров осуществляют заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир, в буфетах - буфетчик.

10.7. Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности, бомбаж, хлопуши;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- грибы свежие червивые, мятые;
- грибы соленые, маркированные, консервированные и сушеные без наличия документа о качестве;
- особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения;
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения.

10.8. На предприятиях должны соблюдаться требования,

предъявляемые к хранению продуктов, предотвращающие их порчу.

10.9. Принятые на хранение продукты перекладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.).

10.10. При взвешивании продуктов запрещается класть их непосредственно на весы. Продукты должны взвешиваться в таре или на чистой клеенке, бумаге.

10.11. Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

Сырье и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах. На небольших предприятиях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается совместное их хранение с соответствующим разграничением.

10.12. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими Санитарными правилами "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

10.13. Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или из нержавеющей стали. Охлажденные мясные туши (полутуши, четвертины) подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

10.14. Субпродукты хранят в ящиках или мешках на стеллажах или подтоварниках.

10.15. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля;

для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробками) рекомендуется прокладывать деревянные рейки.

10.16. Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

10.17. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и после использования промывать. Маркировочный ярлык на каждом тарном месте следует сохранять до полного использования продукции.

10.18. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - во флягах. Масло коровье, топленое и другие пищевые жиры нельзя хранить совместно с сильнопахнущими продуктами.

10.19. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров (прямоугольный брусок, круглый) один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Мелкие сыры хранят в таре на полках или на стеллажах.

10.20. Колбасы, окорока подвешивают на крючьях, сосиски хранят в таре поставщика или перетаривают в специальные короба.

10.21. Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок хранят в сухом помещении при температуре не выше +20 град. С, меланж - в холодильной камере при температуре не выше - 6 град. С.

10.22. Растительное масло хранят в бочках, бидонах и др. таре.

10.23. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях. При длительном хранении для предупреждения увлажнения муки мешки в штабелях периодически перекалывают из нижних рядов вверх. Небольшое количество крупы или муки хранят в пристенных ларях с крышкой; высота загружаемой в ларь муки, крупы не должна

превышать 1 м. Лари периодически промывают 1 %-ным раствором кальцинированной соды и хорошо просушивают.

10.24. Макароны хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

10.25. Сахар, соль хранят в сухом помещении в таре поставщика.

10.26. Чай и кофе хранят в сухих проветриваемых помещениях.

10.27. Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

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

10.28. Картофель и корнеплоды хранят в сухом и темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре до 10 град.С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте.

10.29. Замороженные овощи, плоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах; сушеные овощи, плоды и грибы - в сухих, чистых, проветриваемых помещениях.

10.30. Вопрос о реализации нескоропортящихся продуктов с истекшим сроком хранения, не отвечающих требованиям нормативно-технической документации по органолептическим и физико-химическим показателям, может быть решен только после соответствующего заключения товароведческой экспертизы.

10.31. При установлении факта порчи продуктов их забраковка осуществляется комиссией в установленном порядке с последующей передачей на корм животным по согласованию с органами ветнадзора.

11. Требования к обработке сырья и производству

продукции общественного питания

11.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса.

11.2. Количество приготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия. Продукция готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

11.3. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

11.4. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0 до 6-8 град.С в течение 3 - 5 дней, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на стеллажах или производственных столах. На фабриках-заготовочных мясо дефростируют в соответствии с действующей технологической инструкцией. Запрещается размораживать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты. Не допускается повторное замораживание мяса.

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

11.6. Мясной фарш хранится не более 6 час. при температуре 2-6 град.С. При отсутствии холода хранить фарш категорически запрещается.

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

11.8. Тушки птицы размораживают на воздухе, при необходимости опаливают. Тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы.

11.9. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

11.10. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2-6 град. С не более 6 час. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

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

11.11. При приготовлении студня отваренные и подготовленные продукты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы или противни, охлаждают и хранят в холодильных шкафах в холодном цехе. Реализация студня допускается только при наличии холодильного оборудования.

11.12. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы обжаривают 3-5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 град.С в течение 5-7 мин. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270 град.С в течение 20 - 25 мин.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой

обработки должна быть не менее 20 мин.

Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85 град. С для натуральных рубленых изделий и не ниже 90 град. С для изделий из котлетной массы.

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

11.13. Порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша жарят на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. при температуре 250 град.С.

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

При жарке изделий во фритюре необходимо соблюдать требования "Инструкции по жарке изделий во фритюре на предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров".

11.15. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин. и хранят в горячем состоянии до отпуска.

11.16. Для приготовления начинки для пирожков и блинчиков фарш из мяса или ливера жарят на противне с жиром слоем не более 3 см, периодически помешивая, при температуре 250 град. С не менее 5-7 мин.

Готовый фарш следует немедленно охладить и хранить в охлажденном виде. Оставлять фарш на следующий день не допускается.

11.17. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, осуществляется в отведенном месте в специальных

промаркированных емкостях (ведрах, котлах) в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают холодной водой. После промывки яйца выкладывают на лотки или в другую чистую посуду. Заносить и хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах запрещается.

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

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

Изготовление омлета из меланжа запрещается.

11.19. Вопрос реализации на предприятии общественного питания творога из пастеризованного молока в натуральном виде решается на месте территориальной санэпидстанцией. Творог из непастеризованного молока используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке.

Запрещается изготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока.

11.20. Очищенный картофель во избежание потемнения хранят в холодной воде не более 3 час. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранят покрытыми влажной тканью не более 3 час.

При поступлении на предприятие общественного питания сульфитированного картофеля или картофеля, обработанного в пене с использованием метилцеллюлозы, допускается его хранение в холодильной камере соответственно 48 и 72 час., а без холода - 24 и 36 час.; перед использованием такой картофель тщательно промывают холодной водой.

11.21. При изготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила:

- при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаясь продукта руками;
- жир, добавляемый в гарниры, должен быть предварительно подвергнут термической обработке.

11.22. Охлаждение киселей, компотов, приготовленных в наплитных котлах, следует производить только в холодном цехе.

11.23. На предприятиях общественного питания запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков в мелкой расфасовке (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка и приготовление из него творога.

11.24. С разрешения территориальной санэпидстанции для каждого конкретного предприятия общественного питания при наличии необходимых условий допускается:

- изготовление копченой и соленой рыбы, а также копченых мясных изделий, кур и уток;
- соление и квашение овощей без герметической упаковки готовой продукции;
- изготовление кваса.

11.25. Приготовление блюд из мяса на мангале (шашлыки, купаты и др.) в местах отдыха и на улицах разрешается только при условии

изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях. Места реализации должны быть согласованы с территориальной санэпидстанцией при соблюдении следующих условий:

- наличие киоска или павильона, подключенного к городским коммуникациям, оборудованного холодильным шкафом для хранения полуфабрикатов;
- использование для жарки готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников медицинской книжки с отметкой о прохождении необходимых обследований;
- соблюдение работниками правил личной гигиены.

11.26. В теплый период года (продолжительность его устанавливается на местах) приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускается с разрешения учреждений Госсаннадзора для каждого конкретного предприятия, исходя из производственных возможностей и климатических условий.

11.27. Главным государственным санитарным врачам союзных республик предоставляется право вносить дополнения в настоящий раздел Санитарных правил в части особенностей приготовления и реализации блюд национальной кухни.

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

12.1. При раздаче горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 град.С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град.С, холодные супы, напитки - не выше 14 град.С.

12.2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или на горячей плите не более 2 - 3 час. Салаты,

винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину по мере реализации.

12.3. При составлении меню не разрешается включать одноименные блюда и гарниры в течение одного дня для дневной и вечерней смен.

12.4. В исключительных случаях вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 град.С не более 18 час. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством (заместителем), после чего обязательно подвергается вновь тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать одного часа. Запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня или с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки.

12.5. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для 1 блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;
- компоты и напитки собственного производства. Контроль за качеством полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с формой, действующей на каждом конкретном предприятии.

12.6. В зимне-весенний период рекомендуется проводить

обогащение сладких блюд и напитков витамином "С" в соответствии с действующими "Рекомендациями по обогащению витамином "С" сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания.

12.7. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных предприятий в доготовочные или магазины кулинарии следует использовать специальную маркированную тару (металлическую, полимерную) с плотно пригнанными крышками и упаковочные материалы (целлофан, пергамент и др.), разрешенные Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами.

12.8. Фасованные фарш и мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов, азу, поджарка и др.) заворачивают в пленку и укладывают в лотки или другую тару в один слой. Порционные полуфабрикаты транспортируют, не заворачивая, в закрытой таре.

12.9. В раздаточные пункты, буфеты пища доставляется в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой и ошпаренной кипятком посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 час.

12.10. Реализация соусных блюд в буфетах допускается с разрешения территориальной санэпидстанции для каждого конкретного предприятия.

12.11. В магазинах (отделах) кулинарии должны быть обеспечены условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

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

12.13. Бачки и ведра после удаления отходов промывают 2 %-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и

просушивают. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

12.14. Для транспортирования отходов должен использоваться специально предназначенный для этой цели транспорт.

13. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

13.1. На предприятиях общественного питания не допускается наличие мух, тараканов и грызунов.

13.2. Для борьбы с мухами на предприятиях должны проводиться следующие мероприятия:

- своевременное удаление пищевых отходов из помещений предприятий;
- проведение тщательной уборки помещений;
- применение липкой ленты;
- затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей;
- периодическое проведение дезинсекционных работ.

13.3. Для борьбы с тараканами на предприятиях общественного питания следует не допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку и дезинсекцию помещений.

13.4. Для борьбы с грызунами применяют механические способы их уничтожения. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

- заделка отверстий в стенах, потолке, полу, вокруг технических вводов кирпичом, цементом или листовым железом;
- закрытие вентиляционных отверстий металлическими сетками;
- обивка дверей складов железом.

13.5. Перед проведением работ по дезинсекции и дератизации пищевые продукты и посуду следует убрать в закрытые шкафы. После окончания указанных мероприятий необходимо провести тщательную

уборку.

14. Санитарные требования к личной гигиене персонала

14.1. Лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава СССР N 555 от 29.09.89 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств" и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

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

14.2. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

14.3. Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать

администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

14.4. На предприятиях общественного питания категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте; прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте.

14.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также на предприятиях, вырабатывающих мягкое мороженое, начальник цеха или медработник, имеющийся в штате, проводят осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

14.6. На каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

14.7. Учащиеся средних профессионально-технических училищ, студенты высших учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики на предприятиях общественного питания в обязательном порядке должны пройти медицинское обследование и сдать санитарный минимум.

14.8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях предприятия, обязаны работать в цехах в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках, при

проведении работ не допускать загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

15. Требования к режимам труда

15.1. Общая продолжительность рабочего времени (смены) на предприятиях общественного питания устанавливается в соответствии с действующим положением о труде.

15.2. Трудоемкие операции по приготовлению продукции, а также операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, рекомендуется механизировать.

15.3. Масса поднимаемого и перемещаемого в процессе работы груза не должна превышать для женщин 10 кг, для мужчин - 30 кг.

15.4. С момента установления беременности женщины, работающей у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, должны переводиться по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжестей вручную.

16. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил

16.1. Руководители предприятий общественного питания обязаны обеспечить:

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм при обработке сырья и приготовлению блюд и изделий с целью выпуска продукции, безопасной для здоровья людей;
- наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметкой о прохождении периодических медицинских обследований;
- проведение занятий по изучению настоящих Санитарных правил лицами, поступающими на работу, а также ежегодную проверку санитарно-гигиенических знаний персонала с отметкой о сдаче санминимума в личной медицинской книжке;
- выборочную проверку санитарно-гигиенических знаний на рабочих местах и повторное изучение с принятием зачетов при

выявленных нарушениях санитарных требований или при отсутствии необходимых знаний;

- наличие санитарной и форменной одежды в соответствии с действующими нормами (приложение 3), регулярную централизованную стирку и починку санодержды*;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации согласно договору с дезотделениями;

- проведение дополнительных профилактических мероприятий по эпидпоказаниям;

- наличие на предприятии журнала ежедневных осмотров на гнойничковые заболевания;

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

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

* Запрещается стирка санодержды в индивидуальном порядке в домашних условиях.

16.2. Ответственность за общее санитарное состояние предприятия общественного питания, соблюдение в нем санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и не сдавших санминимума, за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение работы по контролю за качеством поступающего сырья и выпускаемой продукции несет руководитель предприятия.

16.3. Ответственность за соблюдение правил приема продовольственных товаров, надлежащее санитарное содержание

складских помещений, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе несет зав. складом (кладовщик).

16.4. Ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических, санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, а также за качество и сроки реализации готовой продукции несет заведующий производством.

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

16.6. Контроль за качеством сырья, выпускаемой продукции, соблюдением технологических и санитарно-гигиенических требований осуществляется территориально-отраслевыми санитарно-технологическими пищевыми лабораториями и соответствующими службами вышестоящих органов управления общественным питанием.

Надзор за соблюдением настоящих Санитарных правил возлагается на учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР и министерств здравоохранения союзных республик.

II. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания

17. Общие положения

17.1. Ассортимент, объем производства и места реализации кремовых кондитерских изделий определяются для каждого конкретного кондитерского цеха, исходя из имеющихся условий.

17.2. В теплый период года ассортимент вырабатываемых кондитерских изделий с кремом должен быть согласован с

территориальными учреждениями санэпидслужбы.

18. Санитарные требования к производственным

помещениям кондитерских цехов

18.1. Размещение помещений кондитерских цехов должно обеспечивать последовательность технологического процесса изготовления кондитерских изделий. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой продукции.

18.2. В составе кондитерских цехов мощностью свыше 10 тыс. кремовых кондитерских изделий в смену планировкой должны быть предусмотрены следующие помещения:

- кладовая суточного запаса сырья с холодильной камерой и отделением подготовки продуктов;
- помещение дня зачистки масла;
- помещение для обработки яиц с отделением для приготовления яичной массы с холодильным оборудованием для ее хранения;
- помещение приготовления теста с отделением для просеивания муки;
- отделение разделки теста и выпечки;
- отделение выстойки и резки бисквита;
- отделение приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе);
- отделение приготовления крема с холодильным оборудованием;
- помещение отделки кондитерских изделий с холодильной камерой;
- помещение для хранения упаковочных материалов;
- моечная внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- моечная и стерилизационная кондитерских мешков, наконечников, мелкого инвентаря;
- помещение для мытья и сушки оборотной тары;
- экспедиция кондитерских изделий с холодильной камерой для

кремовых изделий.

18.3. В кондитерских цехах мощностью от 5 до 10 тыс. кремовых изделий в смену допускается их выработка при наличии следующих помещений:

- кладовая суточного запаса сырья с холодильной камерой и отделением подготовки продуктов;
- помещение для зачистки масла;
- помещение для обработки яиц с отделением для приготовления яичной массы;
- помещение для приготовления теста с отделением для просеивания муки;
- помещение разделки и выпечки с участком для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады и др.);
- помещение отделки готовых изделий с холодильной камерой и выделением изолированного (экраном, неполной перегородкой) участка для приготовления крема;
- помещение для хранения упаковочных материалов;
- моечная внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- моечная и стерилизационная кондитерских мешков, наконечников, мелкого инвентаря;
- помещение для мытья и сушки оборотной тары;
- экспедиция кондитерских изделий с холодильной камерой для кремовых изделий.

18.4. В состав кондитерских цехов мощностью менее 5 тыс. кремовых изделий в смену должны входить следующие помещения:

- кладовая суточного запаса сырья с холодильной камерой с выделением участка (стола) для зачистки масла, подготовки продуктов;
- помещение для обработки яиц с отделением для приготовления яичной массы;

- помещение для приготовления теста с участком для просеивания муки;
- помещение для разделки и выпечки с участком для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады и др.);
- помещение для отделки готовых изделий с выделением изолированного экраном участка для приготовления крема*;
- помещение (участок) для хранения упаковочных материалов;
- моечная внутрицеховой тары и производственного инвентаря с участком для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря;
- помещения для мытья и сушки оборотной тары (допускается мытье внутрицехового инвентаря и оборотной тары в одном помещении при разделении его перегородкой и наличии раздельных моечных ванн).

* Готовая продукция сдается на склад предприятия для реализации.

18.5. При выработке мучных кондитерских и булочных изделий без крема из вышеперечисленного состава помещений могут быть исключены: помещение (участок) для приготовления крема, кладовая готовых кремовых изделий, моечная и стерилизационная кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, а также холодильная камера для кремовых изделий в экспедиции.

18.6. Стены производственных помещений на высоту не менее 1-3 м облицовывают плиткой, а выше окрашивают масляной краской светлых тонов.

18.7. Полы во всех помещениях должны быть гладкими, без щелей и выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном к трапам.

18.8. Уборка рабочих мест производится кондитерами в перерывах и в конце смены. Уборка производственных и бытовых помещений, мытье полов в кондитерском цехе осуществляются

уборщицами. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

18.9. Панели стен, двери и полы производственных помещений следует мыть ежедневно горячей водой с добавлением разрешенных моющих средств (приложение 7), остекленную поверхность рам и отопительные приборы протирают по мере загрязнения.

Для уборки должны использоваться перерывы в течение смены, между сменами, санитарные дни, которые должны проводиться по графику не реже 1 раза в 15 дней.

19. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю,
посуде и таре

19.1. Производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, затем 2 %-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

19.2. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после освобождения от продуктов в специальных 3-секционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание и мойка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 град.С;
- во второй секции - дезинфекция 2 %-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40 град.С в течение 10 мин;
- в третьей секции - ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 град.С;

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5 - 0,7 м от пола.

19.3. Весы, шпильки промывают горячей водой и протирают досуха. Обработку их производят по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

19.4. Новые формы, противни и листы до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах. Запрещается использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

19.5. Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

19.6. Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы, по окончании работы тщательно промывают 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2 %-ным раствором хлорной извести в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием горячей водой.

19.7. Особенно тщательной обработке подлежат отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных. Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится отдельно.

Обработка мешков производится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 град.С;
- отмывание в 2 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 град. С;
- тщательное прополаскивание горячей водой;
- стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин. с момента закипания;
- просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.

Стерильные мешки хранят в чистых металлических коробках с крышками.

Наконечники от мешков, мелкий инвентарь для работы с кремом моют в 2 %-ном растворе кальцинированной соды, проливают горячей

водой, кипятят в течение 30 мин и хранят специально выделенной для этого посуде с крышкой.

Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.

19.8. Весь инвентарь и внутренняя тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование непромаркированных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой запрещается.

Оборудование, используемое при производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкциями по его эксплуатации.

20. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий

20.1. Поступающее сырье для изготовления кондитерских изделий должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации (ГОСТ, РСТ, ТУ и др.), сопровождаться качественными удостоверениями и иметь маркировочный ярлык на каждом тарном месте.

20.2. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса и перекладывают (за исключением красителей и ароматизаторов) в маркированную и во внутрицеховую тару. Хранение сырья в таре поставщика в производственных помещениях цеха запрещается. Красители и ароматизаторы, разрешенные Минздравом СССР для изготовления кондитерских изделий, хранят в упаковке завода-изготовителя, пересыпать или переливать их в другую посуду не разрешается.

20.3. Обработка сырья должна производиться в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

20.4. В кондитерском производстве запрещается использовать яйца водоплавающих птиц, яйца с "насечкой", "бой" и "тек", миражные яйца и яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу и туберкулезу. Для приготовления крема используют только диетические яйца с чистой, неповрежденной скорлупой. Использование меланжа для приготовления крема запрещается. Яйца перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.

Яйца обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин.;
- во второй секции - обработка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40-45 град.С в течение 5-10 мин.;
- в третьей секции - дезинфекция 2 %-ным раствором хлорной извести или 0,5 %-ным раствором хлорамина в течение 5 мин.;
- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин.

После обработки яиц, перед их разбивкой работники должны тщательно вымыть руки с мылом. Протезинфицировать их 0,2 %-ным раствором хлорной извести, сменить санитарную одежду.

С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу при разбивке несколько яиц (не более 5 штук) выливают в емкость небольшого объема, а затем переливают в производственную тару большего объема. Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм. Продолжительность хранения белка и яичной массы при температуре 2-6 град.С при изготовлении крема не более 8 час., при изготовлении выпечных изделий и полуфабрикатов - не более 24 час.

Емкости для сбора и хранения белка и яичной массы должны быть промаркированы; использование этих емкостей для других целей запрещается. Хранить их следует в помещении для приготовления яичной массы.

20.5. Сиропы готовят по мере необходимости. Допускается хранение сиропов при температуре 20-25 град.С в течение не более 5 час., при температуре 2-6 град.С - не более 12 час.

20.6. Кремы заварной, из сливок, творожный и белковый должны использоваться сразу по изготовлению. Остальные виды кремов при необходимости могут храниться при температуре 2-6 град.С отдельно от сырья и готовой продукции в емкостях с крышками. Срок использования этих кремов от момента изготовления до отделки не должен превышать 5 час., в т.ч. на рабочем месте - 1,5 час.

20.7. Перекладывание крема из одной посуды в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

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

20.9. Перевозка кремов для использования на других предприятиях запрещается.

20.10. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с наконечниками, кондитерскими лопатками, ножами и др. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в течение смены следует хранить в чистой посуде на холоде.

20.11. Пирожные и торты после изготовления хранят в холодильной камере.

21. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий

21.1. Тара для готовых изделий должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом.

21.2. Сроки хранения тортов, пирожных и рулетов при температуре 2-6 град.С с момента окончания технологического процесса должны быть следующие (в часах, не более):

- с белковым кремом 72
- со сливочным кремом 36
- с творожным или сливочно-творожным кремом 24
- с заварным кремом, с кремом из сливок 6

21.3. Транспортирование кондитерских изделий осуществляется специализированным транспортом с охлаждаемыми или изотермическими кузовами. Подготовленные к транспортированию кондитерские изделия должны иметь маркировочный ярлык с указанием смены, даты и часа приготовления, условий и сроков хранения. Перевозка совместно с другими продуктами запрещается.

21.4. Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования.

21.5. В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным, творожным кремом и кремом из сливок.

21.6. Возврат кондитерских изделий на переработку производится в соответствии с действующими Санитарными правилами по возврату кондитерских изделий из торговой сети и их переработке.

III. Санитарные требования к производству мягкого

мороженого на предприятиях общественного питания

23. Выработка и реализация мягкого мороженого на предприятиях общественного питания осуществляется в соответствии с ОСТ 28 2-27 при наличии:

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

24. Сухие смеси, концентраты молочные стабилизирующие (КМС) и сырье для гарниров по качеству должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, поступать в исправной упаковке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и срок реализации.

25. Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, КМС - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше - не более 30 суток.

26. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или КМС. Для восстановления смеси используют свежее кипяченую питьевую воду. Компоненты берут в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативно-технической документации.

27. Для восстановления сухой смеси в посуду наливают отмеренное количество воды (температуры не выше 25 град.С), всыпают сухую смесь, выдерживают 2-3 мин. для набухания, перемешивают в течение 15-20 мин. до полного растворения порошка. При растворении КМС в посуду всыпают концентрат, частями добавляют отмеренное количество воды, постоянно перемешивая до полного растворения порошка.

Восстановленные смеси процеживают через сито с ячейками размером 1,0-1,5 мм, заливают во фризёр и фризуют в течение 7-10 мин.

28. Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в

случае необходимости) в холодильном шкафу не более 18 час. с момента изготовления.

29. Реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления. Выработка его осуществляется непосредственно перед отпуском.

30. Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из комбинированных материалов, разрешенных Минздравом СССР). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

Гарниры отпускаются при помощи дозаторов.

31. При временном отсутствии спроса (не более 2 час.) хранить мягкое мороженое можно в цилиндрах фризера, поставив переключатель режимов в положение "Стоп" и каждые 15-20 мин. переключая его на 2-3 мин. в положение "автомат".

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

33. Инвентарь, посуда моются в соответствии с правилами для предприятий общественного питания.

Приложение 1

Таблица 1

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т в л
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание: коэффициент часовой неравномерности водопотребления
принимать равным 1,5.

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент
одновременного действия оборудования

	Оборудование	Расход воды в л/ сек	Процент од действия
1.	Моечные ванны	0,3	30
2.	Раковины (производственные)	0,2	40
3.	Машины посудомоечные	0,3	100
4.	Картофелемойки,картофелечистки и кипятильники	0,2	100
5.	Котлы варочные	0,2	60
6.	Льдогенераторы	0,1	50

Примечания: 1. Расход воды холодильными установками следует
принимать по технической характеристике этих
установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к
моечным ваннам и производственным раковинам, а
также к поливочным кранам для мытья жироуловителей,
грязеотстойников и мезгосборников.

Приложение 2

Оптимальные параметры микроклимата для холодного и
теплого периодов года*

Производственные помещения	Категория тяжести	Холодный период			Тепл
		температура	относительная	скорость	темп

		воздуха, град. С	влажность воздуха, %	движения воздуха, м/ с	возд С
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	средняя IIa	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23
Сервизные, бельевые, гардеробные	легкая Iб	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24
Цехи: мясной, птицеголевой, овощной	средняя IIб	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22
Цехи: доготовочные, холодные рыбные, обработки зелени	средняя IIa	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	средняя IIб	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22
Моечные столовой посуды	средняя IIa	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23
Моечные кухонной посуды, тары	средняя IIб	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22
Административные помещения	легкая Ia	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25

* Санитарные нормы микроклимата производственных помещений,
утвержденные Минздравом СССР 31.03.86 г. N 4068-86.

Приложение 3

Допустимые параметры микроклимата для холодного и
теплого периодов года*

Производственные помещения	Категория тяжести	Холодный период			Теплый период
		температура, град. С	влажность, %	скорость движения воздуха, м/с	

		температура воздуха, град. С	относительная влажность воздуха, % не более	скорость движения воздуха, м/ с	темп возду град.
1	2	3	4	5	6
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	средняя IIa	17 - 23	75	0,3	18 - 25
Сервизные, бельевые, гардеробные	легкая Iб	20 - 24	75	0,2	21 - 28
Цехи: доготовочный, холодный рыбный, обработки зелени	средняя IIa	17 - 26	75	0,3	18 - 25
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	средняя IIб	15 - 21	75	0,4	16 - 25
Моечные столовой посуды	средняя IIa	17 - 23	75	0,3	18 - 25
Моечные кухонной посуды, тары	средняя IIб	15 - 21	75	0,4	16 - 25
Административные помещения	легкая Ia	21 - 25	75	0,1	22 - 28
Цехи: мясной, птицеголевой, овощной	средняя IIб	15 - 21	75	0,4	16 - 25
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары**	средняя IIa	15 - 24	75	0,3	17 - 25

Примечания: * Санитарные нормы микроклимата производственных помещений, утвержденные Минздравом СССР 31.03.86 г.
N 4068-86.

** Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

Приложение 4

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

Наименование вещества	Класс опасности	Пути проникновения в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/куб. м	Обл
Акролеин	2	Верхние дыхательные	0,2	Мо дых
Оксид углерода	4	Верхние дыхательные	20	Обл
Пыль мучная	4	Верхние дыхательные	6	Мо сос брс
Пыль сахара	4	Верхние дыхательные, кожные покровы	6	Мо раз
Пыль синтетических моющих средств (СМС) типа "Лотос", "Ока"	3	Верхние дыхательные, кожные покровы	5	Алг

* Перечень предельно допустимых концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны, согласованный с Минздравом СССР 01.01.87.

Приложение 5

Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений предприятий общественного питания*)

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная), нормирование освещенности и КВО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение			
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации
1	2	3	4	5	6
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г - 0,8	200	-	60	15
Цехи кондитерские	Г - 0,8	300	-	40	15
Помещения для резки хлеба, моечные кухонной и столовой посуды	Г - 0,8	200	-	60	20
Моечные тары	Г - 0,8	150	-	60	20
Помещение для персонала	Г - 0,8	150	-	60	20
Административные помещения	Г - 0,3	200	-	60	20
Обеденные залы столовых, чайных, закусочных, буфетов	Г - 0,8	200	75	60	15
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров: столы для посетителей проходы между столами танцевальные	Г - 0,3 пол пол В - 1,75 Г - 0,8	100 - 300* не менее 30 при любых источниках света 100 - 500 300** при любых ис-	75 - 75 - -	60 60 60 - 40	15 15

площадки эстрада раздаточные		точниках света 300			
Загрузочные, кладовые тары	Г - 0,8	75	-	-	-
Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г - 0,8	50	-	-	-
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	пол	20***	-	-	-
Экспедиции	Г - 0,8	100	-	60	-
Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-
Коридоры, проходы: а) главные коридоры и проходы б) остальные коридоры и проходы	пол пол	75 50	- -	- -	- -
Санитарно- бытовые помещения: а) умывальные, уборные	пол	75	-	-	-
б) душевые гардеробные	пол	50	-	-	-
Электрощитовые	В - 1,5	50***	-	-	-
Помещения касс	Г - 0,8	300	-	40	15
Диспетчерские	Г - 0,8	150	-	60	20

* Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются

в зависимости от принятого архитектурного решения.

** Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.

*** Освещенность указана для ламп накаливания.

*) СНиП 11-4-79 "Естественное и искусственное освещение" и изменения к нему от декабря 1985 г.

Приложение 6

Способ приготовления дезинфицирующих средств

№ пп	Наименование	Коэффициент, %	Назначение	Способ
1.	Хлорная известь	10 (исходный)	для обработки контейнеров для пищевых отходов	1 кг хлс отстай
		5	для обработки раковин, умывальников, унитазов	5 л исх воды
		2	для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха	2 л исх
		1 (рабочий)	для обработки помещений (полов, стен, дверей и т.п.)	1 л исх воды**
		0,5	для обработки оборудования	0,5 л ис воды
		0,2	для дезинфекции столовой посуды	0,2 л ис воды
2.	Хлорамин Б	0,2	для дезинфекции столовой посуды	20 г (1 с
		0,5	для дезинфекции помещений, оборудования	50 г (2,5
3.	Гипохлорит кальция	0,1	для дезинфекции столовой посуды	10 г (1 ч

* Раствор хранят в емкостях с плотно закрытой крышкой (пробкой)

не более 5 сут. Во время приготовления исходного раствора хлорной извести следует пользоваться респираторами и защитными очками.

** Раствор готовят по мере надобности.

Приложение 7

Перечень *

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, допущенных

Главным санитарно-профилактическим управлением

Минздрава СССР

№ пп	Наименование	Назначение	Ссылка на НТД	Способ применения
1.	"Альма" ("Альма-Г")	Предназначено для чистки всех видов посуды, ванн, раковин	ТУ 6-15-1388-83	Почистить
2.	"Блеск-Ц"	Предназначено для чистки всех видов посуды, ванн, раковин, кафеля, керамики	ТУ 6-15-1388-83, изв. N 1	- " -
3.	"Арита"	Предназначено для чистки всех видов посуды, ванн, раковин	ТУ 6-15-1388-83	- " -
4.	"Оксиблеск"	Предназначено для чистки и дезинфекции всех видов посуды, ванн, раковин. Удаляет пятна кофе и чая	ТУ 6-15-1388-83	Почистить и дезинфицировать влажной тряпкой
5.	"Вемаган"	Предназначено для чистки и отбеливания всех видов посуды, ванн, раковин, кафеля, метлахской плитки	ТУ 6-15-1389-83	На влажную поверхность нанести средство, оставить на 10-15 минут, затем смыть водой
6.	"Полиблеск"	Предназначено для чистки и дезинфекции всех видов посуды, ванн, раковин. Удаляет пятна кофе и чая	ТУ 6-15-1368-83	Почистить

7.	"Блестин"	Предназначено для чистки всех видов посуды, ванн, раковин, кафеля, керамики	ТУ 6-15-1368-83 изв. 2	Почистят
8.	"Блик"	Предназначено для автоматического и ручного мытья всех видов посуды	ТУ 6-15-1433-84	Для сред авто Посл тель
9.	"Блик-2"	Предназначено для автоматического и ручного мытья всех видов посуды. Обладает антимикробным действием	ТУ 6-15-1433-84	Для сред авто Для , раст- 10-15 посу
10.	"Блик-М"	Предназначено для мытья всех видов посуды. Обладает отбеливающим и антимикробным действием	ТУ 6-15-1433-87	Для сред
11.	"Посудомой"	Предназначено для автоматического и ручного мытья всех видов посуды	ТУ 6-15-1433-84	Для сред 10 г (обращаем) пром
12.	"Посудомой-2"	Предназначено для автоматического и ручного мытья и дезинфекции всех видов посуды	ТУ 6-15-1433-84	Сред сред посу сред
13.	"Посудомой-М"	Предназначено для мытья всех видов посуды. Обладает отбеливающим и антимикробным действием	ТУ 6-15-1433-87	Для сред
14.	"Светлый"	Предназначено для чистки всех видов посуды, газовых плит, раковин	ТУ 6-15-1338-83	Почистят
15.	"Злотодив"	Предназначено для автоматического мытья посуды	ТУ 6-15-03-212-83	При инст
16.	"Сим"	Предназначено для мытья всех видов посуды, кафеля, керамики, пластмасс	ТУ 6-15-1449-84	Небесно на оч тщат

		совых поверхностей; ванн, раковин, санитар- но-технической арматуры		
17.	"СЭГ"	Предназначено для чистки рук, а также всех видов посуды, пластмассовых поверхностей, линолеума, санитарно-технической арматуры	ТУ 6-15-1391-83	- " -
18.	"Оксибор"	Предназначено для чистки и отбеливания кухонной посуды, ванн, раковин, кафеля, метлахской плит- ки	ОСТ 6-15-390-80 изм. 2	Почи пове Для влаж
19.	"Перлин"	Предназначено для чистки и отбеливания кухонной посуды, ванн, раковин, кафеля, метлахской плит- ки. Обладает антимикроб- ным действием	ОСТ 6-15	- " -
20.	"Чистоль-экстра"	Предназначено для чистки кухонной посуды, ванн, раковин, кафеля, мет-лахской плитки	ОСТ 6-15	Почи пром
21.	"Пемолюкс"	Предназначено для чистки и отбеливания кухонной посуды, ванн, раковин, кафеля, метлахской плит- ки. Удаляет неприятные запахи	ОСТ 6-15	Прот почи пром порс верх
22.	"Пемоксоль-М"	Предназначено для чистки кухонной посуды, ванн, раковин, метлахской плитки	ОСТ 6-15	Почи тщат
23.	"Скайдра-М"	Предназначено для чистки кухонной посуды, кухон- ных плит, ванн, раковин, кафеля, метлахской плит- ки, сильно загрязненных рук. Паста обладает де-зодорирующим свойством	ОСТ 6-15	Почи тщат закр смоч
24.	"Санита-М"	Предназначено для чистки кухонной посуды, плит, ванн, раковин, кафеля, метлахской плитки, силь- но загрязненных рук. Об- ладает антимикробным действием	ОСТ 6-15	- " -
25.	"Жемчуг-2"	Предназначен для мытья посуды, ванн, раковин, плит, кафельных, керами-	ТУ 6-15-1313-86	Для сред

		ческих, пластмассовых, крашеных масляной и эма- левой красками поверх- ностей		
26.	"Жемчуг"	Предназначено для мытья посуды, ванн, раковин, плит, кафельных керамических, пластмассовых, крашеных масляной и эма- левыми красками поверх- ностей	ТУ 6-15-1313-86	Для сред
27.	"Жемчуг-М"	Предназначено для мытья посуды, стекла, хруста- ля, пластмассовых и кра- шеных поверхностей, ли- нолеума, облицовочных, полимерных материалов и плитки, изделий из ис- кусственной кожи, полов, ванн, раковин, газовых плит	ТУ 6-15-1527-86	Для сред
28.	"Помощница"	Предназначено для мытья посуды, хрустала, стек- ла, зеркал, пластмассо- вых, крашеных поверхнос- тей, облицовочной плит- ки, полов, ванн, рако- вин, для снятия трудноу- даляемых загрязнений с линолеума	ТУ 6-15-1313-86	Для в 3 л
29.	"Бирюса"	Предназначено для мытья посуды, хрустала, стек- ла, зеркал, пластмассо- вых и крашеных поверх- ностей, моющихся обоев, линолеума, облицовочных полимерных материалов и плитки, изделий из ис- кусственной кожи, полов, ванн, раковин, газовых плит	ТУ 6-15-1527-86	Для сред
30.	"Экстра-песол"	Предназначено для мытья посуды, пластмассовых и крашеных поверхностей, облицовочной плитки, по- лов, стекла, зеркал, ванн, раковин	ТУ 6-15-1371-83	Для в 4 л
31.	"Агат"	Предназначено для мытья посуды, пластмассовых и крашеных поверхностей, стекла, зеркал	ТУ 6-15-1360286	Для в 1 л
32.	"Вильва"	Предназначено для мытья посуды и пластмассовых поверхностей	ТУ 6-15-1434-84	Для в 1 л

33.	"Вильва-экстра"	Предназначено для мытья фарфоровой, фаянсовой, керамической, хрустальной, стеклянной посуды и приборов	ТУ 6-15-03-230-87	Для в 1 л
34.	Средство для мытья посуды	Предназначено для мытья посуды и пластмассовых поверхностей	ТУ 6-15-03-230-87	Для в 1 л
35.	"Истра-люкс"	Предназначено для мытья фарфоровой, фаянсовой, керамической, хрустальной, стеклянной посуды и столовых приборов	ТУ 6-15-1434-84	Для в 1 л
36.	"Адипинка"	Предназначено для удаления накипи	РЦ 6-15-640	50 г / л нить тече водо
37.	"Антинакипин"	- " -	РЦ 6-15-6402-87	- " -
38.	"Антинакипин-2"	- " -	РЦ 6-15-6403-87	- " -
39.	"СЭДА"	- " -	РЦ 6-15-6404-87	- " -
40.	"Прогресс"	Предназначено для авто-матического и ручного мытья всех видов посуды	ТУ 38-10719-77	0,2 % %-нь
41.	"Дон"	Предназначено для ручной мойки столовой посуды		Раст
42.	"Тринатрийфосфат"	- " -		Раст
43.	Паста "Специальная-2"	- " -		В сох
44.	Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	- " -		Раст

* Перечень чистящих, моющих и дезинфицирующих средств дополняется

по мере разработки новых средств, а также импортных, допущенных Минздравом СССР.

Приложение 8

Нормы санитарной одежды, санитарной обуви и санпринадлежностей для работников предприятий системы
Министерства торговли СССР*

N пп	Наименование профессий	Наименование санодержд санпринадлежностей
1	2	3
1.	Директор (заведующий) предприятия и его за- меститель, административ- тор зала, заведующий производством, началь- ники	Халат белый х/б или куртка
		Шапочка белая х/б
		Фартук белый х/б**
2.	Повара, кондитеры, пекари, тестомесы	Куртка белая х/б
		Брюки светлые х/б (юбка с
		Фартук белый х/б
		Колпак белый х/б или кос
		Рукавицы х/б (для кондите
		Полотенце
3.	Буфетчики, изготовите- ли горячих напитков, молочных коктейлей, бармены	Тапочки или туфли, или б текстильно-комбинирова подошве
		Куртка белая х/б
		Шапочка белая х/б
		Фартук белый х/б
		Полотенце
		Китель белый полотняны

		Блузка белая х/б
		Наколка белая
4.	Резчики хлеба	Халат белый х/б
		Нарукавники белые х/б
		Шапочка белая х/б или ко
5.	Кухонные рабочие	Куртка белая х/б
		Фартук х/б с водоотталки-
		Шапочка белая х/б или ко
6.	Сборщики посуды со столов	Куртка белая х/б
		Фартук белый х/б
		Косынка белая х/б
7.	Мойщики посуды, машинисты моечных машин	Куртка белая х/б
		Шапочка белая х/б или ко
8.	Обжарщики картофеля, сульфитатчики, мороженщики, изготовители п/ф из рыбы и овощей	Нарукавники белые х/б
		Куртка белая х/б
		Фартук х/б с водоотталки-
		Шапочка белая х/б или ко

* Приказ Минторга СССР N 308 от 27 декабря 1983 г.

** Выдается зав.производством при работе с продуктами.