

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
10.02.2017 № 12

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для объектов
общественного питания»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к размещению, территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и санитарно - бытовых помещений, оборудования объектов общественного питания, производству, продаже, организации потребления, хранению, транспортировке продукции общественного питания и иной пищевой продукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – продукция) с оказанием или без оказания услуг, связанных с осуществлением общественного питания, личной гигиене и условиям труда работников на стационарных и нестационарных объектах общественного питания (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации), в том числе осуществляющих общественное питание вне организаций по заказам.

2. Ассортимент производимой и продаваемой продукции должен соответствовать типу, производственным мощностям и оснащению организации.

3. Производственный контроль в организациях проводится в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

В организациях, осуществляющих деятельность, связанную с питанием работников производственных объектов, в санаторно-курортных организациях, организациях здравоохранения, учреждениях образования дополнительно осуществляется производственный контроль за пищевой и энергетической ценностью приготавливаемых блюд.

4. В организации запрещается:
проживание людей в помещениях организации;

проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью организации;

содержание в производственных, складских и бытовых помещениях животных и птиц;

нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками организаций, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

курение (потребление) табачных изделий, кроме организаций, реализующих табачные изделия и имеющих предназначенные для обслуживания граждан (потребителей) помещения или места, специально предназначенные для курения с действующей системой вентиляции и оборудованные в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. Организации как объекты социальной инфраструктуры, а также работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе.

Государственную санитарно-гигиеническую экспертизу проводят уполномоченные организации, осуществляющие государственный санитарный надзор, в порядке, установленном единым перечнем административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 февраля 2012 г. № 156 «Об утверждении единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, внесении дополнения в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 февраля 2009 г. № 193 и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 35, 5/35330).

6. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с осуществлением общественного питания, в том числе в период проведения массовых мероприятий (спортивных соревнований, культурно-развлекательных и других массовых мероприятий), ярмарок и других аналогичных мероприятий (далее – мероприятия).

7. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

8. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

9. Организации могут размещаться:

в отдельно стоящих зданиях;

в общественных зданиях и нежилых помещениях жилых домов;

на территории производственных и иных объектов.

10. Функционирование организаций не должно ухудшать условия проживания людей по показателям, имеющим гигиенические нормативы.

11. При размещении организаций в жилых зданиях:

помещения организаций должны быть изолированы от жилых помещений и иметь самостоятельные входы (выходы);

загрузка и разгрузка продукции должна выполняться с торцов жилых зданий или со стороны магистралей при наличии закрытых разгрузочных помещений;

закрытые разгрузочные помещения могут не предусматриваться при общей площади организации до 150 кв. м;

при общей площади организации не более 50 кв.м загрузка (разгрузка) может осуществляться через входную дверь организации до начала работы организации либо во время рабочего перерыва;

запрещается располагать помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники организации непосредственного под жилыми помещениями.

12. Территория, прилегающая к организациям, должна соответствовать установленным гигиеническим требованиям к ее содержанию.

13. Для проведения погрузочно-разгрузочных работ должна быть оборудована платформа с навесом для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков.

14. Емкости для сбора отходов, контейнерные площадки должны быть в исправном состоянии и соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций. Для отдельного сбора отходов (мусора, вторичного сырья и пищевых отходов) следует предусмотреть

раздельные маркированные емкости с крышками. Допускается оборудование других закрытых конструкций для сбора отходов.

15. Крыльцо и ступени организаций должны быть исправны. Перед каждым входом в организацию должны устанавливаться урны для мусора.

16. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

17. Системы водоснабжения организации должны соответствовать требованиям действующих технических нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее – ТНПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения).

18. Организация, осуществляющая продажу продукции общественного питания без ее производства, при отсутствии холодной и (или) горячей проточной воды может осуществлять деятельность по обслуживанию населения с использованием одноразовой посуды и наличием условий для соблюдения правил личной гигиены работниками организации.

19. В период проведения мероприятий, а также организации потребления продукции в полевых условиях допускается использовать привозную питьевую воду.

20. Вода, используемая в процессе производства и подачи продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевой воде.

Используемый в производстве продукции лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к питьевой воде.

21. Горячая и холодная вода в организации должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

22. Все производственные помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, разрешенным к применению на территории Республики

Беларусь, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

23. При прекращении подачи горячей и (или) холодной проточной воды в организации производство продукции запрещается.

24. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых стоков. Устройство системы водоотведения организации должно отвечать требованиям действующих ТНПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предъявляемых к системам водоотведения.

Для мини-баров, кофеен, мини-кафе допускается иметь одну систему водоотведения хозяйственно-бытовых стоков.

25. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели, находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

26. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения организации должно препятствовать обратному току стоков. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

27. Запрещается сброс в поверхностные водные объекты и инфильтрационные сооружения хозяйственно-бытовых и производственных стоков без соответствующей очистки.

28. Прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолком производственных и складских помещений организаций не допускается.

29. Стояки водоотведения с производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах организаций в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки с бытовыми стоками из верхних этажей жилых и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах вне производственных и складских помещений организации.

30. В организациях, размещенных в жилых домах, общественных, административных, производственных зданиях, сети хозяйственно-бытовой и производственной системы водоотведения следует устраивать в соответствии с требованиями ТНПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Системы водоотведения должны быть исправны. При неисправности систем водоотведения производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

31. Туалеты для работников и посетителей должны размещаться отдельно, в отдельных помещениях. Для организаций, имеющих менее 20

мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

32. Для забора воды для мытья полов должен быть предусмотрен отдельный кран.

33. Нестационарные организации (летние, сезонные кафе и другие), а также расположенные в зонах отдыха в летнее (зимнее) время и в праздничные дни во время мероприятий должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами или биологическими туалетами (далее – биотуалеты).

34. При отсутствии централизованной системы водоотведения в сельской местности должны устраиваться надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или устанавливаться биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений организации. Надворный туалет необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, МИКРОКЛИМАТУ И УСЛОВИЯМ ТРУДА

35. Уровни и параметры факторов производственной среды и трудового процесса (микроклимат, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровни шума, вибрации, инфразвука, ультразвука, электрического, электромагнитного излучений и другие) на рабочих местах работников организации не должны превышать гигиенических нормативов.

36. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям ТНПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, устанавливающих требования к естественному и искусственному освещению.

37. В производственных помещениях организации для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения, а также, в случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей, устройств для защиты от инсоляции.

Работа бактерицидных ламп должна осуществляться с учетом инструкции (паспорта) по эксплуатации.

38. Производственные и вспомогательные помещения (цеха) организации, где технологический процесс предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы средствами

измерения температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

Светильники, остекленная поверхность световых проемов (окон) должны содержаться в чистоте, очищаться по мере загрязнения.

39. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных помещений (цехов), административных помещений и помещений для посетителей организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим обязательные для соблюдения требования к микроклимату в организациях.

40. В производственных, вспомогательных помещениях (цехах), административных, санитарно-бытовых помещениях и помещениях для посетителей организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли. Нагревательные приборы должны содержаться в чистоте.

Конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования в организации должны содержаться в исправном состоянии.

41. В производственных, вспомогательных помещениях (цехах), санитарно-бытовых помещениях и помещениях для посетителей организации должны быть предусмотрены естественная, механическая, смешанная системы вентиляции в соответствии с характером производства, обеспечивающие допустимые параметры микроклимата.

42. Наружную поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от оборудования и другие конструкции вентиляционных систем необходимо содержать в чистоте.

43. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки должны быть паспорта с заключением ремонтной (наладочной) организации о годности к эксплуатации.

Порядок эксплуатации и техническое обслуживание вентиляционных установок осуществляется на основании технических и (или) эксплуатационных инструкций.

Определение эффективности работы вентиляционных установок должно проводиться не реже 1 раза в 3 года с занесением результатов технических испытаний в паспорта на вентиляционные установки.

44. Система приточно-вытяжной вентиляции организаций, расположенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих зданий.

45. Вентиляционные установки, технологическое, холодильное оборудование не должны создавать шум, превышающий допустимые уровни.

46. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

47. Администрация организации обязана обеспечить разработку и выполнение комплекса мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.

Перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в технологическую зону не допускается.

Специальные комнаты для курения и помещения организации с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без его рециркуляции. При этом свежий воздух должен подаваться к местам для некурящих, а отработанный воздух удаляться от мест для курящих.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ (ЦЕХОВ) И САНИТАРНО - БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

48. Производственные, вспомогательные помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам (а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к процессам производства (изготовления) продукции*).

49. Производственные, вспомогательные помещения (цеха), и санитарно-бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте.

Текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации.

* Требования распространяются на цеха по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, в составе торговых объектов, на заготовочные объекты (цеха) по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их продажи через торговые объекты.

50. Набор помещений организации, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции, исходным продуктам, на основе которых работает организация (продовольственное сырье, полуфабрикаты и продукция высокой степени готовности).

51. Взаимное расположение технологических зон организации должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции.

52. Все производственные, вспомогательные помещения (цеха) и санитарно - бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

53. Разделка мяса (туши, полутуши, четвертины), тушек птицы, обработка сырых неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов допускается только в отдельных специальных помещениях.

54. В организациях допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением поточности этих технологических процессов, при использовании в качестве сырья полуфабрикатов.

При осуществлении в таких организациях разделки мяса (туши, полутуши, четвертины), тушек птицы, использовании в производстве сырых неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

55. При приготовлении блюд в присутствии потребителя в обеденном зале организации необходимо наличие соответствующего рабочего места с обеспечением его подключения к системам водоснабжения и водоотведения.

56. Не допускается наличие в производственных и складских помещениях организации комнатных растений, зеркал и других посторонних предметов.

57. Поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья, дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

58. Потолки должны быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

59. Наличие плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

60. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных и вспомогательных помещениях организации без остановки производства продукции запрещается.

Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

61. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным (для обеденных залов, для производственных помещений, для цехов по обработке сырых овощей, для цехов по обработке мяса, для кондитерских цехов), маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

62. Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

63. После окончания уборки весь уборочный инвентарь, а также емкости после удаления пищевых отходов должны:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном для него месте.

64. Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов в организации должно выделяться помещение или место с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

65. Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться промаркированные емкости в исправном состоянии и обеспеченные мешками-вкладышами.

66. Хранение средств дезинфекции, моющих и чистящих средств в организации должно осуществляться в специально отведенных местах (включая полки, стеллажи).

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с продукцией, упаковочными материалами.

67. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки и ремонта.

Окна, межоконное пространство, остекленная поверхность должны содержаться в чистоте.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны очищаться по мере необходимости.

68. Все поверхности производственных, вспомогательных

помещений (цехов), санитарно-бытовых помещений организации должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии и содержаться в чистоте.

69. Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей, посторонних предметов на рабочих местах в производственных и складских помещениях организации запрещено.

70. Не разрешается располагать туалеты над производственными помещениями организации.

Туалеты не должны выходить в производственные помещения, должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенный умывальными раковинами для мытья рук.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

71. В производственных, вспомогательных помещениях (цехах) и санитарно - бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий, с использованием препаратов, разрешенных к применению.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

72. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства и инструкциям по эксплуатации (руководствам, паспортам) изготовителя оборудования.

73. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в организации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами.

Поверхности оборудования, инвентаря, тары, посуды должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

74. При осуществлении общественного питания вне организаций количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения.

75. Расстановка оборудования в организации должна обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса.

76. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему, возможность проведения контроля процессов производства, мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений, исключения пересечения поточности технологических процессов.

77. Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии, должны приниматься меры по своевременному ремонту неисправного оборудования.

Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

78. Не допускается использование в организации емкостей, тары, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

79. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться отдельное оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

80. При необходимости для защиты поверхностей оборудования антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами и водой.

81. Оборудование, тара, инвентарь, посуда должны быть чистыми. Холодильное оборудование, производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться по назначению в соответствии с маркировкой.

82. Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением (участком) организации и иметь любую цветовую или любую буквенную специальную маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

Разделочный инвентарь должен храниться в чистом виде. Использование неисправного разделочного инвентаря, а также инвентаря с трещинами и заусеницами запрещается.

83. После завершения однородных технологических операций инвентарь должен подвергаться санитарной обработке: механической

очистке; мытью горячей водой с моющими средствами; ополаскиванию горячей проточной водой.

84. Для приготовления и хранения пищевых продуктов в организации рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду допускается использовать только для приготовления и кратковременного хранения пищевых продуктов (не более одного часа).

85. Для механической мойки посуды организации должны быть оснащены посудомоечными машинами. Механическая мойка посудомоечными машинами производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

86. Для мытья посуды ручным способом должны быть предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. В организациях малой производительности (с числом мест до пятидесяти) разрешается установка только трехсекционной моечной ванны, в специализированных организациях малой производительности, вырабатывающих и реализующих однородную по ассортименту продукцию общественного питания, допускается устанавливать двухсекционную моечную ванну с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

Моечные ванны должны быть:

достаточными по объему для погружения посуды;
обеспечены пробками промышленного производства;
прокалиброваны по объему.

87. В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья столовой посуды и приборов, моечные ванны для мытья столовой посуды и приборов ручным способом могут не устанавливаться.

88. В моечных посуды и инвентаря организации должны быть вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств и средств дезинфекции, температурных режимов мойки.

89. Мытье столовой посуды ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны с температурой не ниже 40°C;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств, в два раза меньше, чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 50°C;

просушивание столовой посуды на решетчатых полках, стеллажах.

90. Мытье кухонной посуды в организации должно производиться в ваннах в следующем порядке:

механическая очистка от остатков пищи;

мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 50°C;

просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

В организациях малой производительности (с числом мест до пятидесяти) допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения кухонной посуды.

91. Чистая кухонная посуда в организации должна храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола.

Чистая столовая посуда должна храниться в шкафах, на стеллажах, решетках, полках на высоте не менее 0,2 м от пола.

Чистые столовые приборы должны храниться в специальных ящиках-кассетах ручками вверх или горизонтально. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

92. Для мытья посуды должен использоваться специализированный инвентарь. Использование ветоши для мытья посуды, инвентаря с наличием плесени и видимых загрязнений не допускается.

93. Инвентарь для мытья посуды после окончания работы должен очищаться, замачиваться в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, обрабатываться средствами дезинфекции, промываться проточной водой, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

94. Подносы для посетителей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками. Использование деформированных подносов и с видимыми загрязнениями не допускается.

95. По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться.

Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах.

96. Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем. В конце рабочего дня столы моются горячей водой с использованием моющего средства и насухо вытираются.

97. Мытье оборотной тары в организации должно производиться в специально выделенных помещениях (участках), оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.

98. При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

99. Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции (далее – ТНПА), материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.

100. Продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТНПА, действие которых на нее распространяется.

101. Транспортировка продукции должна осуществляться при наличии санитарно – гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, возможность проведения очистки, мойки и дезинфекции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющих и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой

для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств не могли явиться источником загрязнения продукции.

Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

102. Хранение продукции должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ.

103. При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение сырой и готовой к употреблению продукции), нормы складирования. Запрещается хранить пищевую продукцию в коридорах, проходах, в помещениях, не предназначенных для этих целей.

104. Не допускается хранение и продажа пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению продукции.

Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи.

105. В организацию запрещается принимать:

пищевую продукцию без документов о качестве и безопасности, а также несоответствующую требованиям ТНПА;

пищевую продукцию без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листов-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, позволяющей ее идентифицировать при приемке;

дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию; пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

пищевую продукцию домашнего изготовления;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу (кроме дичи);

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного производства);

и в иных случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь.

106. В организации продукция должна храниться в таре производителя, при необходимости – перекладываться в чистую производственную тару с сохранением этикетки до конца реализации.

107. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

Пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

108. Не допускается совместное хранение испорченной, подозрительной по качеству продукции, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной пищевой продукцией.

109. В организации с числом мест не более 20 при наличии одной единицы холодильного оборудования, а также в производственных помещениях иных организаций разрешается кратковременное (не более одних суток) совместное хранение продовольственного сырья и полуфабрикатов с пищевой продукцией в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. При совместном кратковременном хранении на полках продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой пищевой продукцией последняя должна располагаться выше остальной продукции.

110. Продукция без упаковки взвешивается в таре или на чистом упаковочном материале, разрешенном для контакта с пищевыми продуктами.

111. Холодильное оборудование должно быть обеспечено конструкциями, в том числе стеллажами, поддающимися мойке и обеспечивающими необходимые условия хранения продукции. Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

112. При хранении продукции вне зоны раздачи запрещается оставлять инвентарь (ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь) в таре с продукцией.

113. Вся продукция в помещениях организации, предназначенных для хранения продукции, должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке

и дезинфекции, на высоте не менее 0,15 м от пола. Запрещается ставить тару с продукцией непосредственно на пол.

Складские помещения оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима.

114. Все этапы технологического процесса должны осуществляться в соответствии с технологической документацией, разработанной и утвержденной в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил.

115. На всех этапах производства продукция должна быть защищена от любых загрязнений.

116. Производство кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил, а также требований санитарных норм и правил в зависимости от вида производства и производимой продукции*.

117. При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, должна быть обеспечена прослеживаемость*.

118. Кулинарная продукция должна готовиться партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается смешивание свежеприготовленных пищевых продуктов с остатками пищевых продуктов от предыдущего дня.

119. В организациях малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

120. Перемешивание нарезанных ингредиентов для приготовления холодных закусок должно производиться отдельным инвентарем (ложками, лопатками и другими). Перемешивание нарезанных ингредиентов руками запрещается.

121. Приготовление кулинарных изделий в грилях, пароконвектоматах, в микроволновой печи должно осуществляться в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

* Требования распространяются на цеха по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, в составе торговых объектов, на заготовочные объекты (цеха) по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их продажи через торговые объекты.

122. При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование. При этом должен осуществляться производственный контроль качества фритюрных жиров.

Общая продолжительность непрерывного использования одной порции фритюра при температуре обжарки +160 °С должна составлять не более 12 ч, при периодическом использовании – должно осуществляться не более 7 жарок при условии его доброкачественности по органолептическим показателям, после чего фритюрный жир утилизируется, либо рассчитывается в соответствии с инструкцией по используемому специализированному оборудованию.

Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира. Использование фритюра с признаками измененных органолептических показателей (вкус, цвет, запах) не допускается.

123. При приготовлении блюд должны использоваться яйца мытые и дезинфицированные с соответствующей маркировкой.

Необработанные яйца, используемые для приготовления блюд (кроме яйца отварного), должны обрабатываться в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;

раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь, согласно инструкции по его применению.

Яйцо, используемое для приготовления яйца отварного, обрабатывается только в первой ёмкости, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных помещениях не допускается.

124. Для приготовления яичницы-глазуньи должно использоваться яйцо диетическое (с момента даты выработки которого прошло не более семи суток).

125. В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее выполнения.

Организации, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения и (или) оборудование (инвентарь) для разморозки.

126. Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси.

Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежekiпяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°C не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

127. При составлении меню двух-трех-разового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

128. В организации запрещается:

изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов;

обращение продукции с истекшим сроком годности, недоброкачественной и (или) подозрительной по качеству, с признаками порчи;

изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, рулетов из мякоти голов;

переливание из потребительской тары кисломолочных напитков, соков, напитков в кухонную посуду для порционирования;

изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

изготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление сухих грибов;

обращение продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак, который должен собираться в специальную емкость с крышкой и соответствующей маркировкой).

129. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечении соблюдения следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для

хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды);

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

130. Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток.

131. При проведении торжеств в организации использование продукции, приготовленной в домашних условиях и приготовление блюд из принесенных пищевых продуктов, запрещается.

132. Готовые супы и горячие блюда должны находиться на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента приготовления. Холодные закуски, молочные, кисломолочные продукты и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и продаваться в течение установленного срока годности.

133. Продажа кулинарной продукции вне организации должна осуществляться при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства.

134. Для раздачи готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

135. При осуществлении общественного питания вне организаций по заказам вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не

ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия.

136. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.

137. Доставка готовых блюд непосредственно потребителю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера и других аналогичных емкостей). Транспортная упаковка должна быть чистой.

138. Доставка готовых блюд для обслуживания мероприятий должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

139. В полевых условиях должны быть созданы условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (питьевая вода для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

140. Продукция, изъятая из обращения, подлежит учету, обязательной ее идентификации, и должна до утилизации или уничтожения храниться изолировано.

141. Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаться по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляться из помещений организации.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

142. Работники организации проходят медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестацию к производству продукции не допускаются.

143. Работники организации, участвующие в процессе производства, продажи, организации потребления, хранения продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

144. Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе

производства продукции и обслуживании посетителей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

145. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны:

снять ювелирные украшения, часы;

подобрать волосы под косынку или колпак;

надеть чистую санитарную одежду;

вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь.

146. Запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

147. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

148. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

Обслуживающий персонал (официанты, бармены и другие) должен работать в чистой форменной или санитарной одежде.

149. Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей с санитарной одеждой запрещается.

150. В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.

151. Стирка санитарной одежды должна производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

152. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

не допускать попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

153. При посещении санитарно - бытовых помещений организации, здравпункта и выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации санитарную одежду необходимо снимать или принимать меры по ее защите путем надевания поверх санитарной одежды халата.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

154. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

155. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, инвентарь, посуда, упаковочные материалы, изделия из них, предназначенные для использования в процессе приготовления, подготовки и раздачи блюд на борту воздушного судна должно соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

На борту воздушного судна может применяться одноразовая посуда, приборы, упаковочные изделия.

156. Конструкция съемного буфетно-кухонного оборудования на борту воздушного судна должна обеспечивать возможность его мойки.

Съемное буфетно-кухонное оборудование должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

Неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, посуда, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью использовать не допускается.

157. Организация мойки инвентаря, приборов, кипятильников, посуды, бесконтейнерных тележек, съемного буфетно-кухонного оборудования, предусматривает отдельную обработку на следующих линиях: мытье посуды, приборов, контейнеров, кипятильников, бесконтейнерных тележек и съемного буфетно-кухонного оборудования.

Мытье посуды должно производиться механическими моечными машинами или ручным способом. По эпидемическим показаниям бортовая посуда и буфетно-кухонное оборудование, поступающие с воздушных судов, должны подвергаться обеззараживанию и мойке.

158. На обратные рейсы рационы должны составляться с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имеющегося и работающего съемного буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне.

159. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне, рацион бортового питания должен составляться с учетом следующих сроков годности продукции, исчисляемых от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту:

холодные закуски и блюда:

колбасные и кулинарные изделия: нарезные колбасы варено-копченые, сырокопченые, ветчина, ростбиф, филе кур – 4 часа;

салаты из капусты, моркови, листьев салата и свежих овощей, зелени при заправке на борту – 4 часа;

рыбные изделия: балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей, икра зернистая осетровых и лососевых рыб – 4 часа;

яйца вареные под майонезом при заправке на борту – 4 часа;

молочные продукты:

сыры твердые в ассортименте – 6 часов;

сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке – не более 24 часов;

масло сливочное в индивидуальной упаковке – 6 часов;

продукция в индивидуальной упаковке:

чай, кофе, специи, сливки, джемы, вафли, сахар, конфеты, кетчуп, майонез, йогурты, соусы – в соответствии с маркировкой;

горячие блюда:

мясо, птица, жареные, порционные охлажденные, плов – 3 часа;

гарниры: картофель жареный, отварной, овощи тушеные и запеченные, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту), гарниры из быстрозамороженных овощей (с момента разморозки) – 3 часа;

быстрозамороженные готовые блюда (с момента разморозки) – 3 часа,

десерты:

фруктовые салаты (заправка на борту) – 4 часа;

кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых) – не более 2 суток со дня выпечки;

фрукты, ягоды – 6 часов;

хлебобулочные изделия – 24 часа;

прохладительные и спиртные напитки (в том числе минеральные воды, не имеющие лечебных целей) – в соответствии с маркировкой.

160. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками, перед отправкой, в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо помещать сухой лед или термоохладители.

161. Рационы для экипажей должны упаковываться в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка.

162. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт, должно комплектоваться в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно.

163. При организации бортового питания должна использоваться бутилированная питьевая вода.

164. Подготовленные и укомплектованные рационы должны помещаться на тележки в помещения боксов, из которых тележки с питанием транспортируются через экспедицию и рампу в автолифт.

165. Укомплектованное бортовое питание должно доставляться на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотермическом специальном транспорте – автолифте, который оборудуется стеллажами для его установки.

166. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производить специально уполномоченный бортпроводник с соблюдением требований по приемке продукции по количеству и качеству, установленных законодательством Республики Беларусь.

Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт воздушного судна не допускаются.

167. Контейнеры, тележки с пищей, посудой, напитками, термосы и кипятивники с водой должны храниться в буфетно-кухонном отсеке (кухне) воздушного судна.

Каждый тип воздушного судна должен обеспечиваться соответствующими типами съемного оборудования.

168. В случаях, когда количество рационов бортового питания больше, чем количество пассажиров (на прямой рейс), лишние порции рационов не снимаются, а используются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются и не подлежат возврату в цех бортового питания.

169. Бортпроводники при обслуживании пассажиров обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать санитарную одежду.

170. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках должна разогреваться в специальных электродуховых шкафах. Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания, должны храниться в холодильнике при температуре 5°C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются в электродуховый шкаф и подлежат разогреву.

171. Подготовка продуктов к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд должны производиться в буфетной. На предварительно вымытые и протертые столы, выставляются индивидуальные подносы или ланч-боксы. При порционировании и оформлении блюд, бортпроводники должны пользоваться инвентарем, предназначенным для этой цели (гарнирные ложки, лопатки, вилки и другие). Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками (снэк-боксы, динер-боксы с рационом), должны немедленно раздаваться пассажирам.

172. Использованная многоразовая посуда должна оставаться на подносах, упаковках и помещаться в те же контейнеры, тележки.

Разовая посуда должна складываться в полиэтиленовые мешки.

Контейнеры, тележки с использованной посудой должны устанавливаться на свои места. После сбора использованной посуды столы должны промываться водой и протираться салфетками. Для этой цели у бортпроводников должны быть специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки.

Уборочный инвентарь для буфетно-кухонных помещений должен упаковываться в специальную укладку, выданную бортовым цехом, и храниться в буфетной. Использованная после рейса разовая посуда, упаковки, пищевые отходы, мусор должны собираться в полиэтиленовые мешки и утилизироваться в установленном порядке, не поступая в цех бортового питания.

173. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс,

находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров должны сниматься и передаваться в опечатанном виде на другое воздушное судно или в цех бортового питания, но не позже чем за 2 часа до истечения сроков годности.

174. На обратные рейсы должна использоваться продукция быстрозамороженная с длительным сроком годности в холодильниках или в изотермических контейнерах с сухим льдом или термоохладителями, также продукция в вакуумной упаковке, консервированная и нескоропортящаяся продукция.

175. Продукция с истекшим сроком годности к использованию на воздушных судах не допускаются.

176. В случае выявления в рейсе недоброкачественной продукции бортпроводники должны информировать цех бортового питания для своевременного принятия мер.

177. Продукция при явных признаках недоброкачественности должна быть утилизирована или уничтожена.

Приложение 1
к Санитарным нормам и
правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования
для объектов общественного
питания»

ЖУРНАЛ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

Цех (объект, бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется))

№	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)	Месяц/день								Принятые меры
		1	2	3	4	5	6	...	30	
1										
2										
Итого осмотрено:										
В том числе отстранено:										
Подпись уполномоченного работника организации										

Примечания:

1. В графе «Принятые меры» перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием: даты, фамилии, собственного имени, отчества (если таковое имеется), причин отстранения от работы работника, на какую работу переведен.

2. В графах «Месяц/день» отмечают результаты осмотра со следующими условными обозначениями: «з» – здоров; «о» – отстранен; «б/л» – больничный листок; «в» – выходной; «отп» – отпуск.