

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель главного  
санитарного врача СССР  
Д.Н.ЛОРАНСКИЙ  
10 декабря 1969 г.

## **САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ВРЕМЕННЫХ (СТАЦИОНАРНЫХ И ПЕРЕДВИЖНЫХ) ПУНКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОЧИХ**

### **1. Общие положения**

1. Пункты питания для рабочих-строителей оборудуются как доготовочные, рассчитанные на получение полуфабрикатов из близрасположенных заготовочных предприятий или столовых. При отсутствии предприятий, поставляющих полуфабрикаты, допускается работа на сырье.

В виде исключения на строительном объекте могут быть организованы пункты раздачи готовой пищи. Работа в торговом зале строится на основе самообслуживания.

2. Пункты питания для строительных рабочих, в зависимости от характера работы, организуются стационарные или передвижные. Стационарные пункты питания могут размещаться в зданиях или постройках временного типа (сборные типовые дома, легкие деревянные постройки, а в летнее время — под навесом, тентами).

Временные стационарные пункты питания могут функционировать только на срок до окончания строительства обслуживаемого объекта. Передвижные пункты питания должны быть организованы в специально оборудованных вагонах-столовых. Они могут обслуживать по поточному графику рабочих нескольких строек.

Примечание. Пункты питания, проектируемые с расчетом использования в дальнейшем для обслуживания промышленных рабочих, должны соответствовать требованиям СНиП ПМ 3—68 и СНиП ПЛ-8—68 "Нормы проектирования предприятий общественного питания".

3. Выбор земельных участков под строительство, привязка проектов к участку и приемка предприятий в эксплуатацию должны осуществляться с участием (по согласованию) органов санитарно-эпидемиологической службы.

### **2. Санитарные требования к территории**

4. Земельный участок для строительства пункта питания должен быть сухим, незаболоченным, иметь ровный рельеф, обеспечивающий нормальный сток атмосферных вод и препятствующий проникновению их с окружающей территории, а также удаленный от источников загрязнения и проезжих дорог (не ближе 50—100м).

5. Территория участка должна быть асфальтирована или замощена и содержаться в надлежащей чистоте. В теплое время года уборка территории должна производиться с поливкой ее.

6. Для сбора мусора и отходов на территории пунктов питания устанавливаются бетонированные просмоленные или обитые железом мусороприемники с крышками. Мусороприемники устанавливаются на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь, занятую мусороприемником на 1 м во все стороны. Дворовый туалет и помойная яма, если они не присоединены к канализации, оборудуются водонепроницаемым выгребом, покрытым цементом, кирпичом и т. п. На неканализованных участках целесообразно оборудовать местную канализацию.

Мусороприемники и дворовые туалеты должны располагаться не ближе 25 м от пунктов питания.

Удаление мусора, отходов и пищевых отходов должно производиться регулярно; заполнение мусорных ящиков и выгребных ям больше чем на 2/3 глубины не допускается. По удалении отходов мусоро-приемники должны дезинфицироваться 10%-ным раствором хлорной извести или 15%-ным раствором известкового молока из свежегашеной извести.

### **3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации**

7. Водоснабжение пункта питания должно обеспечиваться путем обязательного подключения к местной сети водопровода, а при отсутствии его — посредством устройства артезианских скважин, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода. Качество воды должно отвечать требованиям ГОСТ 2874—73 "Вода питьевая". За санитарно-техническим состоянием водоисточника и качеством воды должен быть установлен систематический контроль.

8. Горячее водоснабжение устраивается путем обязательного оборудования, необходимого количества электрокипятильников или кипятильников на твердом топливе. Горячая вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам с установкой смесителей.

9. Канализование пунктов питания должно осуществляться путем присоединения к городской, поселковой канализационной сети, а в случае ее отсутствия, должна быть оборудована местная канализация.

10. Пункты питания должны быть оборудованы внутренней канализацией. Моечные ванны следует присоединять к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 10 мм. В стационарных пунктах питания должны быть устроены два отдельных выпуска (из здания) для хозяйственно-фекальных и производственных сточных вод.

11. Методы очистки сточных вод определяются в каждом конкретном случае по согласованию с местными органами санитарной службы.

### **4. Санитарные требования к помещениям**

12. При планировке пунктов питания следует учитывать необходимость соблюдения последовательности технологических процессов.

Не допускается в торговом зале пересечения потоков посетителей, получающих обеды и несущих использованную посуду в помещение моечной.

13. Пункт питания должен иметь следующие помещения:

а) при работе на сырье: кухню, мясорыбную заготовочную, помещение для первичной обработки овощей, холодный цех, моечную для половой и кухонной посуды, кладовую для сухих продуктов, кладовую для овощей, кладовую для белья и инвентаря, помещение для хранения тары, обеденный зал, гардероб для персонала, санитарные узлы;

б) при работе на полуфабрикатах: кухню, доготовочную, холодный цех, моечную для столовой и кухонной посуды, кладовую для сухих продуктов, кладовую для овощей, кладовую для белья и инвентаря, помещение для хранения тары, обеденный зал, гардероб для персонала, санитарные узлы;

в) при работе на привозной пище: загрузочную, кухню, холодный цех, моечную для столовой и кухонной посуды, кладовую для белья и инвентаря, помещение для хранения тары, обеденный зал, гардероб для персонала, санитарные узлы.

Примечание. Для хранения тары допускается использовать надворный сарай или навес.

14. Пункт питания должен быть обеспечен холодильными установками. При отсутствии механических установок обязательно следует оборудовать погреба или ледники.

15. Торговые залы, горячие, заготовочные и доготовочные цехи, моечные и административно-бытовые помещения, как правило, должны быть обеспечены естественным освещением. Освещенность помещений следует принимать в соответствии с главой СНиП ПА 8—62 "Естественное освещение. Нормы проектирования" и отношением площади окон к площади пола помещения. Это отношение следует по-нимать:

а) в торговых, производственных, административных помещениях — не менее 1:8;

б) в бытовых помещениях — не менее 1:10.

Примечание, В гардеробных, туалетах, бельевых кладовых, коридорах и в технических помещениях допускается естественное освещение не предусматривать.

16. Солнцезащитные приспособления и устройства в световых проемах надлежит предусматривать в обеденных залах, в помещениях производственной группы во II, III и IV климатических районах при необходимости устранения избыточной инсоляции.

17. В кухне должен быть установлен вытяжной вентилятор. Все наружные двери должны иметь там-буры.

18. Полы, стены, перегородки, потолки должны быть гладкими, без щелей. Потолки должны быть по-белены. Полы должны быть покрыты масляной краской, допускается покрытие пола релином или лино-леумом марок, допущенных Минздравом СССР в строительстве жилых и гражданских зданий. Панели стен на высоту 1,8 м должны быть покрыты масляной краской или отделаны

гладкими пластиковыми материалами марок, допущенных Минздравом СССР в строительстве жилых и гражданских зданий.

19. В обеденном зале должно быть выделено место для верхней одежды посетителей. При входе в обеденный зал и на кухню устанавливаются умывальники, при которых должны быть мыло и чистое полотенце.

20. Все помещения пункта питания должны ежедневно подвергаться тщательной уборке. Для уборки помещений выделяется соответственно маркированный специальный инвентарь (ведра, тряпки, щетки, веники). Генеральная уборка помещений производится не реже 1 раза в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств,

21. При всех наружных входах должны быть скребки, решетки и веники для очистки обуви.

22. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения ад-министрации и только в санитарной одежде.

### **5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде**

23. Кухонное оборудование, инвентарь и посуда в пункте питания должны полностью обеспечивать своевременное приготовление необходимого количества горячей пищи.

Технологическое оборудование ~ мясорубка, картофелечистка и другое — должно быть расположено таким образом, чтобы к нему был обеспечен свободный доступ.

24. При оборудовании кухни плитой на твердом топливе топочная должна быть вынесена в отдельное помещение, а топливо храниться в ящиках.

25. Для приготовления горячей пищи используются кастрюли из нержавеющей стали или алюминия, сковороды чугунные, железные, противни нелуженые.

26. Кухня должна быть оборудована не менее чем двумя разделочными столами: для обработки сырых продуктов и для продуктов после термической обработки. Крышки разделочных столов должны быть сделаны из некоррозирующего материала, допущенного Минздравом СССР для этих целей, и не иметь швов и щелей на поверхности.

27. В кухне необходимо иметь два комплекта по шесть разделочных досок, изготовленных из дерева твердых пород и маркированных буквами: "СМ" — для сырого мяса, "СР" — для сырой рыбы, "СО" — для сырых овощей, "ВМ" — для вареного мяса, "ВР" — для вареной рыбы, "ВО" — для вареных овощей. Запрещается использовать разделочные столы и доски не в соответствии с их маркировкой.

Не допускается употребление маркированных досок, изготовленных из нескольких кусков дерева, а также со щелями, трещинами и заусенцами.

28. Необходимы две мясорубки: одна — для вареных, другая — для сырых продуктов.

29. Пункты питания, работающие на сырье, должны иметь колоду для разрубки мяса, изготовленную из дерева твердых пород.

30. Пункты питания должны иметь не менее двух комплектов столовой посуды по числу посадочных мест. Столовая посуда должна быть фарфоровая, фаянсовая, из нержавеющей стали, алюминиевая. Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с трещинами, отбитыми краями.

31. Для мытья посуды и полуфабрикатной тары устанавливаются 5 моечных ванн: 3 ванны для мытья столовой посуды, стаканов и столовых приборов и 2 ванны для мытья кухонной посуды и полуфабрикатной тары.

32. Режим мойки посуды и инвентаря.

После механического удаления остатков пищи мытье посуды производится в первой ванне при температуре воды 40—50°C с добавлением моющих средств: 1% тринатрийфосфат или 0,5—2% кальциниро-ванной соды, жидкости "Прогресс" и других средств, разрешенных органами госнадзора для указанных целей.

Во второй ванне производится обезвреживание в горячей воде с добавлением 1 % осветленного рас-твора хлорной извести в количестве 10 см на 1 л воды (что соответствует 200—250 мг активного хлора) или хлорамина.

В третьей ванне производится ополаскивание посуды горячей водой (температура воды не ниже 70°C). В третьей ванне следует иметь вынимаемое (с ручками) решетчатое гнездо для ополаскивания вы-мытой посуды.

Столовые приборы после мытья в трех ваннах обязательно подвергаются кипячению.

Мытье стаканов производится во второй и третьей моечных ваннах, предназначенных для столовой посуды, отдельно от мытья последней.

Столовая и стеклянная посуда после мытья должна устанавливаться для просушивания на сетку или решетчатый поддон.

Кухонную посуду моют в двух ваннах без применения хлорной извести. Ввиду того что алюминиевая посуда от щелочи темнеет, ее рекомендуется мыть в содовом растворе.

Вымытую посуду просушивают на специальных стеллажах.

Весь кухонный инвентарь сразу же после работы необходимо разобрать, промыть горячей водой (70°C) и просушить.

Мочалки и щетки для мытья столовой и кухонной посуды необходимо ежедневно кипятить.

33. Столы в обеденном зале должны быть покрыты гигиеническим покрытием (пластик и др.), допускаются деревянные гладковыструганные столы с плотно подогнанными досками, покрытые чистой скатертью или клеенкой.

34. Уборка обеденных столов должна производиться после каждого обедающего: удаление грязной посуды, приборов, остатков пищи, сметание крошек, тщательное протирание клеенки, крышки стола; по окончании работы столовой или в перерыве между сменами столы должны быть тщательно промыты горячей водой.

Для уборки столов следует иметь комплект белых салфеток с несмываемой маркировкой "д/у с". Каждый комплект должен состоять из двух салфеток: одной влажной, другой сухой для осушки покрытия. По окончании рабочего дня салфетки должны промываться в моющем растворе и кипятиться.

35. Для сбора пищевых отходов должны быть установлены металлические баки с крышками (с педалью) или ведра с крышками, которые по заполнении не более 2/3 объема должны очищаться.

Ежедневно по окончании работы они должны независимо от заполнения очищаться, промываться 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

36. Для питьевой воды необходимо иметь специальные запирающиеся бачки с крышками или графины с пробками. Смена воды должна производиться ежедневно после промывания графина или бачка.

## **6. Транспортировка пищевых продуктов**

37. Строительная организация должна обеспечить пункты питания специальным транспортом для доставки продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи.

38. Перевозка пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи должна производиться в специ-ально предназначенном для этого транспорте, приведенном в надлежащее санитарное состояние (промытом, продезинфицированном). Транспорт должен быть обеспечен чистым брезентом, мешковиной, парусиной и т. п. для покрытия перевозимых продуктов.

Скорпортящиеся продукты и полуфабрикаты, как правило, должны перевозиться в охлаждаемом транспорте. Бортовые автомашины, предназначенные для перевозки продуктов, должны иметь на борту маркировку "Продуктовая". Кузова таких машин должны быть обиты оцинкованным железом или листовым алюминием.

39. Для перевозки полуфабрикатов должна быть специальная тара (металлическая или деревянная) с плотно пригнанными крышками, которую запрещается использовать для других целей (хранения сырья, готовой продукции и т. д.).

40. Транспортируемые полуфабрикаты должны сопровождаться сертификатами или накладными с указанием:

а) времени приготовления каждого вида полуфабриката (число, час);

б) времени отправки полуфабрикатов (число, час);

в) режима хранения и предельного срока реализации полуфабрикатов в столовой, доготовочной (число и час);

г) фамилии лица, ответственного за качество изготовления и транспортировки полуфабрикатов.

41. Вся пища в раздаточные должна доставляться в термосах и посуде, хорошо вымытой, прошпаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками. Пища должна быть приготовлена не ранее, чем за час до отправки.

42. В отдельной таре должны перевозиться: соусы, жир, готовая пища, хлеб и полуфабрикаты. По-луфабрикаты из фарша должны укладываться в тару (лотки) в один слой.

## **7. Прием и хранение пищевых продуктов**

43. Качество пищевых продуктов, поступающих в пункт питания, проверяется заведующим производством (старшим поваром).

44. Для хранения пищевых продуктов в пункте питания должна быть кладовая, оборудованная шкафами, стеллажами, полками; должен быть холодильник, емкость которого позволяет хранить все скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты в пределах установленных сроков хранения (см. приложение).

45. При наличии одного холодильника сырые продукты и полуфабрикаты должна храниться отдельно от готовых изделий и продуктов, не подвергающихся в дальнейшем термической обработке, на отдельных полках, противнях. При этом сырые продукты и полуфабрикаты должны храниться на нижних полках.

46. Хранение продуктов совместно с сильно пахнущими продуктами (сельди и т. п.) запрещается.

47. Хранение незатаренных пищевых продуктов непосредственно на льду запрещается, допускается хранение их на клеенке или на стеллажах, уложенных на лед.

48. Мясо без ветеринарного клейма к приемке и использованию в пищу не допускается.

Запрещается прием и использование мяса и субпродуктов, полученных при вынужденном забое животных и отнесенных к условногодным.

49. Сырое мясо, остывшее и охлажденное, должно подвешиваться на луженых крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенками и полом помещения.

Мороженое мясо храниться штабелем, укрытым брезентом для сохранения холода. Срок хранения в холодильниках с температурой 0°C до 5 сут., в ледниках — до 2 сут.

50. Субпродукты сортируются по видам и хранятся отдельно в ящиках, устанавливаемых в особо отведенных местах кладовой. Срок хранения субпродуктов в холодильниках должен быть не более 2 сут. при температуре 0°C.

При отсутствии холода субпродукты не могут приниматься для хранения и реализации предприятиями общественного питания.

Примечание. Получение субпродуктов для немедленного использования в летнее время допускается только с разрешения санитарных органов.

51. Солонина хранится в бочках, установленных днищем на стеллажи.

52. Птица, приобретаемая непосредственно в совхозах и колхозах, должна иметь свидетельство о предубойном ветеринарном осмотре.

53. Птица, мороженая и охлажденная, должна храниться в ящиках. При укладке в штабели для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные бруски. Срок хранения тот же, что и для мяса.

54. Рыба, охлажденная, крупная должна храниться в холодильниках в подвешенном виде, мелкая в корзинах небольшим слоем. Срок хранения рыбы охлажденной в холодильниках до 2 сут.; ледниках, ваннах со льдом — до 1 сут. при температуре —2°С.

Рыба мороженая должна храниться в таре, в которой она прибыла (в бочках, ящиках или корзинах). Срок хранения рыбы мороженой в ледниках, ваннах со льдом до 2 сут., в холодильниках — до 3 сут. при температуре —2 С.

В ледниках охлажденную и мороженую рыбу хранить в корзинах или ящиках, обязательно перекладывая ее дробленным пищевым льдом; лед добавляют по мере его таяния.

55. Молочные продукты должны храниться при температуре не ниже 0 С (от 0 до +8 С).

56. Масло сливочное должно храниться в таре или брусками, завернутыми в пергамент и подпергамент и уложенными на чистые полки. Масло сливочное и топленое нельзя укладывать рядом с сыром и другими остропахнущими продуктами. Срок хранения в холодильниках при температуре +2°С — до 10 сут., в ледниках — до 5 сут.

57. Яйца хранятся при температуре 0—+2 С в таре или выложенными на лотки в течение не более 20 дней. Хранить яйца рядом с остропахнущими продуктами запрещается.

58. Хлеб хранится на полках, закрытых занавесками или в шкафах с дверками. Последние должны иметь отверстия для вентилирования. Крошки хлеба должны сметаться с полок специальными щетками, а затем полки протираются тряпкой, смоченной в 1 %-ном растворе уксусной кислоты.

59. Муку, крупу хранят в ларях или мешках на стеллажах штабелями. Макароны изделия хранят в ящиках. Для предупреждения слеживания и сгoreвания муки при хранении более двух недель мешки с мукой должны перекладываться.

60. Сахар должен храниться в мешках или ларях с крышкой. Соль — в ларях. Сахар и соль легко вос-принимают посторонний запах и влагу, поэтому их нужно изолировать от сильно пахнущих, а также влажных продуктов.



61. Грибы, соленые, маринованные, сухие разрешается принимать только при наличии документа об их качестве (сертификата). Вид грибов, принимаемых в пункт питания, должен соответствовать допущенному ассортименту грибов; все бочки должны иметь ясную маркировку, по которой можно устано-вить базу (пункт), ответственную за изготовленную продукцию.

Бочки с солеными и маринованными грибами должны храниться в помещениях с температурой +1-+3°С, уложенными боком на деревянных рейках.

## **8. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

62. Количество изготавливаемых блюд должно быть в строгом соответствии с пропускной способностью предприятия.

63. Пищу необходимо готовить с таким расчетом, чтобы она была израсходована в течение не более 2 ч с момента ее изготовления.

64. Одни и те же блюда в меню в течение одной недели не должны повторяться. Круглый год должны быть разнообразные овощные и фруктовые салаты, винегреты, молоко и молочные продукты.

65. На кухнях пунктов питания запрещается изготовление студня, паштетов, заливных блюд, кремо-вых кондитерских изделий, колбасных изделий.

66. При обработке сырья и приготовления пищи должна быть соблюдена поточность технологического процесса. Нельзя допускать контакта сырых продуктов, не подлежащих дальнейшей тепловой обработке.

67. Запрещается использование утиных и гусиных яиц, а также миражных куриных яиц.

68. Запрещается оттаивание мороженого мяса в воде или около плиты.

69. Части мясных туш перед обвалкой должны быть тщательно зачищены и обмыты в проточной воде при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клеймо, ушибы и другие загрязнения, должны тщательно срезаться.

70. Субпродукты, поступившие в замороженном состоянии, должны подвергаться оттаиванию при температуре +15-+20 С, разложенными в противнях в один ряд.

При разделке мясных субпродуктов необходимо их тщательно промывать в холодной воде. Необходимо обращать особое внимание на зачистку субпродуктов от остатков крови, слизи, тканевого сока, шерсти и т. п.

При приготовлении изделий из мясных субпродуктов они должны подвергаться тщательной тепловой обработке.

71. В весенне-летний период (май—сентябрь) использование мясной обрезки и мяса с голов для приго-товления фарша запрещается. Обрезь должна быть использована только в мелко нарезанном и тщательно проваренном или прожаренном виде.

72. Солонину перед употреблением вымачивают кусками весом 1—1,5 кг в холодной воде (не выше 12°C) из расчета 2 л воды на 1 кг мяса. Смена воды производится первый и второй раз через каждый час, в третий раз через 3 ч и последующая смена через 6 и 12 ч от начала вымачивания. Продолжительность вымачивания зависит от крепости посола: солонину крепкого посола вымачивают в течение 24 ч с соответствующей сменой воды. В теплое время года солонину следует вымачивать более мелкими кусками в течение 6 ч путем орошения ее водой из водопровода в ванне со стоком или менять воду через каждый час.

73. Очищенная выпотрошенная рыба, а также полезные отходы (головы, хребты, хвосты и др.) должны быть тщательно промыты в холодной воде и немедленно направлены в тепловую обработку.

74. Оттаивание мороженой частиковой рыбы производится в холодной воде в течение 2—4 ч, в зависимости от размера рыбы. Оттаивание крупной рыбы осетровых пород производится на столах или досках в рыбном цехе.

75. Соленую рыбу перед обработкой промывают в холодной воде для удаления с поверхности соли и загрязнения, затем рыбу закладывают в ванну и заливают холодной водой на полчаса для набухания. После этого рыбу очищают от чешуи, потрошат, снова промывают и режут на порции, головы и хвосты при этом удаляют. Обработанную таким образом порционированную рыбу закладывают в ванну для вымачивания.

Наилучший способ вымачивания рыбы — орошение ее водой из водопровода в ванне со стоком или смена воды через каждый час. В этих условиях для вымачивания требуется не более 5—6 ч. При невозможности вымачивания рыбы в проточной воде ее закладывают в ванны и заливают холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы: рыба с содержанием поваренной соли в 17—20%, предназначенная для от-варивания, не должна вымачиваться более 12 ч; предназначенная для жарения — не более 24 ч. Во время вымачивания смена воды производится первый раз через час, во второй раз через 2 ч после первой смены и третий раз через 3 ч после второй смены в последующие — каждые 6 ч.

В жаркое время года и при вымачивании рыбы в теплом помещении (при температуре выше 16°C) третью и последующие смены воды необходимо производить через каждые 3 ч.

Время окончания вымачивания устанавливается пробной варкой или жаркой рыбы с последующей органолептической оценкой (проба на вкус).

Вымоченная соленая рыба должна быть немедленно направлена в тепловую обработку.

76. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, а также рыба кусками должны обжариваться с обеих сторон в нагретом до кипения жире не менее 10—12 мин, после чего они должны выдерживаться до готовности в духовом шкафу.

77. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (блинчики с мясом, макароны с мясом и т. п.) или при отпуске вареного мяса к первым блюдам измельченное или порционированное мясо обязательно должно подвергаться вторично тщательной тепловой обработке (кипячению в бульоне, обжарке). Порционированное для первых блюд мясо может кратковременно храниться в бульоне при температуре не ниже 70°C.

78. Яйца куриные перед использованием должны обмываться теплой водой с добавлением питьевой соды (2%).

79. Очищенные овощи, зелень, а также грибы после переборки их должны быть тщательно промыты в чистой холодной воде с помощью грохотов, дуршлагов и т. п.

Очищенный картофель во избежание потемнения хранится клубнями в воде, очищенные корнеплоды и другие овощи хранятся в целом виде, покрытые белой влажной тканью для предохранения их от за-грязнения и высыхания. Температура хранения не должна превышать + 12°С, срок хранения 2—3 ч.

Овощи, фрукты, ягоды, идущие в питание в свежем натуральном виде, должны промываться проточной питьевой водой.

80. Для лучшего сохранения витамина С в овощах необходимо придерживаться следующих правил: овощи чистятся по мере надобности, их необходимо закладывать в кипящую подсоленную воду, соблюдая очередность закладки в зависимости от времени варки овощей — сначала опускают свеклу, карто-фель, морковь, затем капусту, лук, пассерованные овощи. Овощи должны быть полностью покрыты во-дой или бульоном. Жидкость должна кипеть умеренно. Котел должен быть плотно закрыт крышкой. Ово-щи следует варить до готовности, не допуская переваривания и длительного хранения.

81. Молоко фляжное должно обязательно кипятиться. Молоко бутылочное доставляется в охлажден-ном виде и до реализации хранится в холодильнике. Молоко и молочные продукты должны реализоваться в день поступления. Запрещается реализация скисшего молока (самокваса); оно может использовать-ся только при изготовлении продуктов и блюд, подвергающихся термической обработке. Запрещается ис-пользование в сыром виде творога из непастеризованного молока.

## **9. Раздача пищи и реализация готовых изделий**

82. Пища должна поступать на раздачу немедленно после ее изготовления. В случае вынужденной за-держки реализации (более 3 ч) пища должна быть подвергнута повторной тепловой обработке с доведением жидких блюд и соусов до кипения. Вторые блюда должны быть хорошо прогреты.

83. Для хранения чистых подносов и приборов должны быть выделены специальные места в начале раздаточного прилавка. Чистые приборы следует хранить в специальных металлических ящиках-кассетах со съемными перегородками, обеспечивающими хранение приборов в вертикальном положении, руч-ками вверх.

Запрещается хранение столовых приборов навалом на подносах, тарелках.

Подносы должны промываться горячей водой и протираться специально выделенными для этой цели салфетками.

84. Запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня, а также с пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

85. Раздаточные пункты должны быть оборудованы плитами для подогрева пищи и моечными столо-вой посуды.

86. В раздаточных пунктах пища в термосах не должна храниться более 3 ч (овощные блюда не более 2 ч, включая и время, затраченное на перевозку). По истечении этого срока пища должна обязательно подвергаться тепловой обработке, причем жидкие блюда и соусы должны быть доведены до кипения.

87. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными, но не более 1 ч при температуре не ниже 75°C.

При подаче потребителю первые блюда должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда — не ниже 65°C, холодные блюда от +7° до +14°C.

До момента раздачи первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите или мармите не более 2—3 ч.

88. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случаях вынужденного хранения остатков пищи соблюдаются следующие условия:

а) оставшаяся пища должна быть охлаждена до температуры не выше +8°C не позднее 3 ч с момента ее изготовления;

б) срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше +8°C) не должен превышать 12 ч;

в) перед выпуском на раздачу охлажденная пища должна быть осмотрена и проведена ее дегустация старшим поваром. До раздачи пища должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке.

Срок реализации пищи после ее вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

89. К работе по приготовлению пищи допускаются только лица, прослушавшие и сдавшие зачет по санитарному минимуму для работников общественного питания.

## **10. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами**

90. На пунктах питания должна систематически проводиться борьба с мухами. Все оконные проемы и двери необходимо засетить металлическими или какими-либо другими густыми сетками. Продукты и го-товая пища должны храниться в таре с крышками или быть накрыты чистой белой тканью. Должна быть использована липкая бумага. Использование для борьбы с мухами ядохимикатов на пунктах питания не допускается.

91. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и т. д., не допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, а также в ящиках и на полках.

При обнаружении тараканов должна быть немедленно произведена тщательная уборка и ошпаривание кипятком инвентаря.

Для борьбы с тараканами рекомендуется применять свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1 или концентрированный раствор борной кислоты, который разливается в плоские тарелки.

В последнем можно также вымачивать куски черного хлеба и раскладывать их в местах, где водятся тараканы.

92. Пищевые продукты должны быть тщательно защищены от доступа тараканов и мух путем хранения их в соответствующей таре, в хорошо закрываемых буфетах, шкафах, засетченных этажерках.

93. В целях предупреждения появления грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолках, в стенах и полах вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, железом или кирпичом; вентиляционные отверстия в подвалах и вентиляционные каналы в холодильных камерах должны быть закрыты металлическими сетками. В случае появления грызунов должны применяться механические способы уничтожения их (капканы, верши и т. д.).

94. Применение химических способов для уничтожения грызунов допускается только при условии проведения этих мероприятий специалистами-дератизаторами по согласованию с местными органами санитарной службы и под их наблюдением.

Пункты питания должны заключать договоры с дезинфекционными отделами санитарно-эпидемиологических станций на дезинсекцию и дератизацию.

### **11. Личная гигиена персонала**

95. Все работники пункта питания обязаны соблюдать чистоту тела, рук и опрятность в одежде. Во время работы одежду не закалывать булавками или иголками, не носить в карманах спецодежды предметы личного туалета (булавки, зеркала и т. п.), а также не носить клипсы, кольца, брошки, часы.

96. При пользовании туалетом работники пункта питания обязаны снимать санодержку; после посещения туалетов обязательно мыть руки с мылом.

97. Пункты питания должны быть обеспечены необходимым количеством мыла, щеток для рук, полотенец и санодержки (халаты, куртки, колпаки, косынки) в количестве не менее 3 комплектов на каждого работающего.

### **12. Медосмотры и профилактические обследования**

98. Все работники пунктов питания при поступлении на работу в соответствии с инструкцией Министратва здравоохранения СССР N 352—61 от 6 февраля 1961 г. с дополнением от 01.01.01 г. проходят обследование на туберкулез, осмотр врачом-терапевтом, дерматовенерологом, исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и гельминтозов.

До представления результатов медосмотра и исследований вновь поступающие лица к работе не допускаются.

99. В дальнейшем общий врачебный осмотр производится 1 раз в квартал, обследование на туберкулез 1 раз в год, а исследование на бактерионосительство и профилактические прививки — в сроки, установленные местными органами санэпидслужбы.

100. Заключение врача о временном или постоянном отстранении по медицинским показаниям ра-ботника пункта является обязательным для заведующего пунктом питания.

101. Все работники пункта питания должны иметь на руках личные медицинские книжки установленного образца с соответствующими отметками о прохождении медосмотра и профилактических обследований.

### **13. Обязанности и ответственность персонала пункта питания**

102. На каждом пункте питания должен обязательно быть санитарный журнал установленной формы. Также должен быть журнал медицинского обследования персонала, в котором заносятся результаты всех медицинских осмотров и клинико-лабораторных исследований каждого сотрудника пункта питания. Журналы должны храниться у администратора пункта питания или его заместителя.

103. Все вновь поступившие работники пункта питания должны сдать санитарный минимум, а в дальнейшем через каждые 2 года обучаться на контрольных семинарах в объеме 6—8 ч.

104. За общее санитарное содержание и состояние пункта питания несет ответственность заведующий пунктом питания.

105. Ответственность за качество принятых пищевых продуктов, полуфабрикатов, соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов, за правильное хранение пищевых продуктов в кладовых, за качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований кулинарной обработки пищевых продуктов в соответствии с настоящими Правилами несет ответственность заведующий производством (старший повар).