

ГЕРБ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

СанПиН № 0083-98

Издание официальное

Ташкент - 1998 г.

Настоящие санитарные правила подготовлены на основе санитарных норм и правил для предприятий общественного питания за № 42-128-8777-91 МЗ СССР, с учетом климатических условий Узбекистана, национальной культуры питания и международных нормативных документов по гигиене и санитарии.

Составители : д.м.н. А.С. Худайбергенов, ведущий специалист ИСЭУ МЗ РУз А.А. Байкулов, доц. Х.С. Убайдуллаев.

Рецензент : д.м.н., проф. Н.Д. Романченко.

Санитарные нормы, правила и
гигиенические нормативы
Республики Узбекистан.

" УТВЕРЖДАЮ "

Главный Государственный санитарный
врач Республики Узбекистан

 Б. И. Ниязматов

" 12 " 08 1998 г.

I. Общие положения

I.1. Настоящие санитарные правила распространяются на все действующие, строящиеся, реконструируемые предприятия общественного питания находящиеся на территории Республики Узбекистан, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и определяют санитарно - гигиенические и противоэпидемические требования к территории, помещениям и их оснащению, транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, обработке сырья, производству и реализации продукции, а также к условиям труда и личной гигиене персонала предприятия.

I.2. Ассортимент выпускаемой и реализуемой предприятием общественного питания продукции должны соответствовать Закону Республики Узбекистан "О качестве и безопасности пищевой продукции" /1997 г./, нормативно - техническим и технологическим инструкциям и определяется в зависимости от типа предприятия, набора помещений, оснащения холодильными установками и технологическим оборудованием.

I.3. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться постоянно и в полном объеме на всей территории республики. Предприятия общественного питания несут правовую и материальную ответственность за ущерб, нанесенный здоровью людей.

2. Санитарные требования к территории.

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

Данный СанПиН не относится для кондитерского производства и предприятия - тий, изготавливающих мягкое мороженное.

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

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

2.4. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно хлорироваться.

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

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

3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком залов, производственных и складских помещений предприятий общественного питания не допускается. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах и без ревизий. Канализационные стояки с бытовыми стоками не допускается прокладывать в обеденном зале, производственных и складских помещениях предприятий общественного питания.

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

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

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

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

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

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

4. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений.

4.1. На предприятиях общественного питания согласно действу-
ющим санитарным нормам микроклимата производственных помещений должны
поддерживаться оптимальные или допустимые параметры метеорологическ
условий - температуры, относительной влажности, скорости движения
воздуха - с учетом климатической зоны, периода года и категории
тяжести выполняемых работ /прил. 2,3/.

4.2. При использовании систем кондиционирования воздуха
параметры микроклимата в производственных помещениях должны соот-
ветствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии
механической или естественной вентиляции, а также в производствен
помещениях периодически действующих пунктов питания - летних кафе
павильонов, буфетов, размещаемых в местах массового отдыха населен
параметры микроклимата должны отвечать допустимым нормам.

4.3. Интенсивность инфракрасной радиации от теплового
оборудования не должна превышать 70 Вт/м^2 .

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного
излучения на организм поваров, рекомендуется :

- применять секционно - модульное оборудование ;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит ;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать
на меньшую мощность ;
- на рабочих местах у печей, жарочных шкафов и другого
оборудования, работающего с подогревом, применять воздушные души -
рование ;

4.4. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций /ПДК/, утвержденных Минздравом РУз. Перечень предельно допустимых концентраций и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны представлен в приложении № 4.

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

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

5. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха:

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

5.2. В соответствии с рекомендациями по расчету систем вентиляции и кондиционирования воздуха в горячих цехах предприятий общественного питания теплотемпературность не должна превышать 200 - 210 Вт на 1 м² производственной площади /170 - 180 л/ч/.

5.3. Производственные помещения предприятий общественного питания должны быть оборудованы системами вентиляции.

5.4. При выборе типа местного отсоса от теплообменного оборудования предпочтительно использовать отсосы МВс. При наличии немодулированного технологического оборудования допускается применение кротовых воздухопроводов и завес.

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

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

6. Санитарные требования к освещению.

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

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

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

6.4. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается.

6.5. Освещенность от источников искусственного освещения, ИЭО при естественном освещении, качественные показатели освещения /показатель дискомфорта/ и коэффициент пульсации/ должен приниматься согласно приложения 5 настоящих Правил.

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

7. Требования по ограничению производственного шума и вибрации :

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

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

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

Необходимо учитывать при вводе новых, реконструкций и техническом перевооружении действующих предприятий общественного питания.

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

7.4. Для защиты работающих в торговых залах рекомендуется :

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

8. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.

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

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

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

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

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

8.4. В мясном, птицегольевом, рыбном цехах полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2% раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены 1% раствором хлорной извести /приложение № 6/. Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной содой, смыв водов.

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

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

8.7. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть разделенным; хранить инвентарь отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеллах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенных местах.

8.8. Категорически запрещается использовать любые помещения предприятия общественного питания под жильё или ночлег. Допускается проведение зрелищных мероприятий /кинофильмы, концертные программы, обеданные обряды и др./ в залах предприятий.

8.9. Обеданные столы /хантахты/ должны иметь гигиеническое покрытие или накрываться материей, допускается сервировка столов на индивидуальной льняной салфетке.

8.10. Расположения хантахты в обеданных залах, разрешается только на специальной "супе", с соответствующим национальным оформлением мест расположения посетителей /ковры, паласы/.

8.11. При национальном оформлении обеданных залов запрещается расположение дастархана без хантахты /на полу, на коврах, и т.п./.

8.12. Уборка обеданных столов /хантахты/ должна производиться после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирают ветошью с применением растворов моющих средств разрешенных МЗ РУз.

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

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

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

9.2. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары должны быть разрешены МЗ РУз.

9.3. Запрещается применение моющих и дезинфицирующих средств для столовой посуды не разрешенных МЗ РУз для этих целей.

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

9.5. Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к ним.

9.6. Для измельчения сырья и прошедших тепловую обработку продуктов должно использоваться раздельное механическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

9.7. Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

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

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

9.9. Производственные помещения разделяются по характеру работы и маркируются. Производственные столы предназначенные для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий должны быть покрыты цельными листами металла /нержавеющая сталь, дюралюминий/. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделяются специальные разделочные столы.

Стол должны быть промаркированы. Необходимо иметь дополнительное количество разделочных столов. Периодически, в течение рабочего дня столы очищают от остатков пищи моют горячей водой с добавлением моющих средств /0,2%/ раствором кальцинированной соды, затем 0,2% р-н хлорамином, затем промывают горячей водой и насухо протирают ветошью.

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

После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продуктов, моют горячей водой с добавлением моющих средств разрешенных МЗ РУз, опаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллах в специальных нассетах в цехе, за которым они закреплены.

9.11. Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств, ополаскивания, следует опарить кипятком.

9.12. Разделочные доски и другой разделочный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде. На крупных предприятиях общественного питания /мощность более 50 посадочных мест/ указанный инвентарь моется и хранится непосредственно в цехах - мясном.

9.13. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее трехкратного количества по числу мест.

На предприятиях, запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может быть использована только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Не допускается к использованию столовая и чайная посуда с трещинами и отбитыми краями.

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

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено для столовой посуды трехсекционными ваннами; для стеклянной посуды и столовых приборов - чайной посуды 2-х секционными ваннами.

На узкоспециализированных предприятиях общественного питания с ограниченным ассортиментом /основные - микутка, кафетерий с буфетной продукцией, "самоохона" с чайной и т.п./ и в буфетах допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

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

9.15. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

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

- мытье в воде с температурой не менее 40°C с добавлением обезжиривающих средств разрешенных МЗ РУз;

- мытье в воде с температурой, не ниже 40°C с добавлением обезжиривающих средств разрешенных МЗ РУз /приложение № 6/;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические бачки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

- просушивание посуды на решеточных полках.

- мытье столовой посуды механизированным способом осуществляется в посудомоечных машинах.

9.16. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств.

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C . Вымытые столовые приборы опариваются кипятком с последующим просушиванием на воздухе.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2% раствором хлорной извести, или 0,2% раствором хлорамина, или 0,1% раствором гипохлорита кальция при температуре не ниже 50°C в течении 10 минут.

9.17. Кухонная посуда допускается из нержавеющей стали алюминия, сковородки - из чугуна, противни - из железа.

Для хранения сухих продуктов, хранения и кипячения воды могут быть использованы тара из оцинкованного железа.

9.18. Мытье кухонной посуды производится в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, пригоревшую пищу следует отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды.

- мытье тряпками щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств.

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C .

- просушивание в опракинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

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

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

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

9.21. По окончании работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, споласкивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

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

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

10. Транспортированием, прием и хранение пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

10.7. Запрещается принимать :

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

10.8. На предприятиях должны соблюдаться требования, предъявляемые к хранению, предотвращающие их порчу.

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

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

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

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

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

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

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

10.15. Птицу мороженную или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками /коробками/ рекомендуется прокладывать деревянные рейки.

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

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

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

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

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

10.21. Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок в сухом помещении при температуре не выше $+20^{\circ}\text{C}$.

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

10.23. Крупу и муку — хранят в мешках на подтоварниках в штабелях /на высоту не более 5 мешков/ при длительном хранении для предупреждения увлажнения муки мешки в штабелях периодически перекалывают из нижних рядов наверх. Небольшое количество муки или крупы хранят в пристенных ларях с крышкой; высота загрузки — лаемая в ларь муки, крупы не должна превышать 1 м. Лари периодически промывают 1% раствором кальцинированной соды и хорошо просушивают.

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

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

10.26. Чай, кофе хранят в сухих проветриваемых помещениях.

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

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

10.28. Картофель и корнеплоды хранят в сухом и темном помещении капусту — на отдельных стеллажах; квашенные, соленые овощи в бочках, при температуре до 10°C . Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте.

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

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

заключения нотариальной товароведческой экспертизы.

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

II. Требования к обработке сырья и производству общественного питания.

II.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать точность производственного процесса.

II.2. Количество приготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия. Продукция готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

II.3. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться раздельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

II.4. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0 до 6 - 8°C в течение 3 - 5 дней, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на стеллажах или производственных столах. На фабриках - заготовочных мясо дефростируют в соответствии с действующей технологической инструкцией. Запрещается размораживать мясо мелкими кусочками, а также в воде или около плиты. Не допускается повторное замораживание мяса.

II.5. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается и промывается проточной водой при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться.

Не допускается обмывать туши при помощи ветоши. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

II.6. Мясной фарш хранится не более 6 час. при температуре 2 - 6⁰С. При отсутствии холода хранить фарш категорически запрещается.

II.7. Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде /мозги, почки, рубцы/. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки вымачивают в холодной воде.

II.8. Тушки птицы размораживают на воздухе, при необходимости опаливают. Тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы.

II.9. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20⁰С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

II.10. Салаты, винегреты, в незаправленном виде хранят при температуре 2 - 5⁰С не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

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

II.11. При приготовлении студня отваренные и подготовленные продукты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно опаренные формы или противни, охлаждают и хранят в холодильниках в холодном цехе. Реализация студня допускается только при наличии холодильного оборудования.

II.12. Полуфабрикаты из рубленного мяса, мяса птицы обжаривают 3 - 5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280⁰С в течение 5 - 7 мин. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270⁰С в течение 20 - 25 мин.

При жарке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 мин.

Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделенные бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85°C для натуральных рубленых изделий и не ниже 20°C для изделий из котлетной массы.

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

II.13. Порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин. при температуре 250°C .

II.14. Приготовление кулинарных изделий в электрогрилях осуществляют в соответствии инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°C .

II.15. При жарке изделий во фритюре необходимо соблюдать требования "Инструкции по жарке изделий во фритюре на предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров".

II.16. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течении 5 - 7 мин. и хранят в горячем состоянии до отпуска.

II.17. Для приготовления начинки для пирожков и блинчиков фарш из мяса или ливера жарят на противне с жиром слоем не более 3 см, периодически помешивая, при температуре 250°C не менее 5 - 7 минут.

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

II.18. Обработка яиц, используется для приготовления блюд на производстве, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях /ведрах, котлах/ в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствором хлорамина, после чего ополаскивают холодной водой. После промивки яйца выкладывают на лотки или в другую чистую посуду. Заносить и хранить в производственных цехах необработанное яйцо в касетах запрещается.

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

II.19. При приготовлении смесь яиц /или яичного порошка/ с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковородку слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200°C на 8 - 10 минут.

Изготовление омлета из меланжа запрещается.

II.20. Вопрос реализации на предприятии общественного питания творога из пастеризованного молока в натуральном виде решается на месте территориальной санэпидстанции. Творог из непастеризованного молока используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке.

Запрещается изготовление блинчиков с творогом с непастеризованного молока.

II.21. Очищенный картофель во избежании потемнения хранят в холодной воде не более 3 часов. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранят покрытыми влажной тканью не более 3 часов.

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

II.22. При изготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила :

- при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаясь продукта руками.

- жир добавляемый в гарниры, должен быть предварительно подвергнут термической обработке.

II.23. Охлаждение киселей, компотов, молока, напитков, приготовленных в наплитных котлах, следует производить только в холодном цехе.

В холодном цехе для охлаждения рекомендуется установка ванны с подводкой холодной воды.

II.24. На предприятиях общественного питания запрещается :

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных оков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов.
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения.
- переливание кисломолочных напитков в мелкой расфасовке /кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин/ в котлы - их парционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или на раздачу в заводской упаковке.
- использование простакваши - самокваса в качестве напитка и приготовление из него творога.

II.25. С разрешения территориальной санэпидстанции для каждого конкретного предприятия общественного питания при наличии необходимых условий допускается :

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

II.26. Приготовление блюд из мяса на мангале /шашлыки, купаты и др./ в местах отдыха и на улицах разрешается только при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях. Места реализации должны быть согласованы с территориальной санэпидстанцией при соблюдении следующих условий:

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

II.27. В теплый период года /продолжительность его устанавливается на местах/ приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпиде -

микробиологического риска допускается с разрешения Госсаннадзора для каждого конкретного предприятия, исходя из производственных возможностей.

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

12.1. При раздаче горячие блюда /супы, соусы, напитки/ должны иметь температуру не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры не ниже 65°C , холодные супы, напитки - не выше -14°C .

12.2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мраморной или на горячей плите не более 2 - 3 часов. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлажденный прилавок - витрину по мере реализации.

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

12.4. При изготовлении изделий из местных субпродуктов их подвергают тщательной тепловой обработке. Промытые и очищенные субпродукты, варить до полной готовности, т.е. свободного отделения мяса от кости. Сваренные разбирают, мясо отделяют от костей, мелко режут, рубят или пропускают через мясорубку, заливают процеженным бульоном и обязательно вновь кипятят, после чего разливают в чистые /предварительно ошпаренные кипятком /сухие формы или противни, после остывания хранят на стеллажах в холодильниках. Разливка в формы без повторного кипячения бульона и измельченного мяса категорически запрещается. Срок реализации студня при наличии холода не должно превышать часов, при отсутствии холода изготовление и реализация студня запрещается.

12.5. В исключительных случаях вынужденного хранения оставшейся пищи её необходимо охладить, хранить при температуре $2-6^{\circ}\text{C}$. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дезинфицируется заводским производством /заместителем/, после чего обязательно подвергается вновь тепловой обработке /кипячения, жарка на плите или в жарочном шкафу/. Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать одного часа. Запрещается смешивание с остатками от предыдущего дня

с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки.

12.6. Запрещается оставлять на следующий день :

- салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда.
- супы молочные, холодные, сладкие, аэры - пюре.
- мясо отварное, порционированное для I блюда, блинчики с мясом и творогом, рубленные изделия из мяса, птицы, рыбы.
- софиты.
- амлеты.
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия, лагман, мамалар.
- напитки и напитки соответственного производства.

Контроль за качеством полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с формой, действующей на каждом конкретном предприятии.

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

12.8. Фарш и мелкокусковые полуфабрикаты /гуляш, бефстроганы, азу, поджарка и др./ заворачивают в пленку и укладывают в лотки или другую тару в один слой. Порционные полуфабрикаты транспортируют, не заворачивая в закрытой таре.

12.9. В разделочные пункты, буфеты и т.п. доставляется в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой и опшаренной кипятком посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа.

12.10. В магазинах /отделах/ кулинарии должны быть обеспечены условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

12.11. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару /ведра, бочки с крышками/, которую помещают в охлажденные камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения, оборудованные ваннами для промывания баков.

12.12. Бочки и ведра после удаления отходов промывают 2% раствором хлорированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

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

13. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

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

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

своевременное удаление пищевых отходов из помещений предприятий.

проведение тщательной уборки помещений.

применение липкой ленты

затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей.

периодическое проведение дезинфекционных работ.

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

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

- заделка отверстий в стенах, потолке, полу, вокруг технических вводов кирпичем, цементом или листовым железом.

- закрытие вентиляционных отверстий металлическими сетками.

- оббивка дверей складов железом.

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

14. Санитарные требования к личной гигиене персонала

14.1. Лица, поступившие на работу на предприятия общественного питания, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава РСФСР по периодическим осмотрам трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

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

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

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

- приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- оставлять верхнюю одежду, головные уборы, личные вещи в гардеробной.
- коротко стричь ногти.
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную одежду для волос. В производственных цехах должно быть достаточное количество умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, щетки для мытья рук, дезинфицирующие растворы.
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом тщательно дезинфицирующим.
- по окончании работы санитарную одежду оставлять в гардеробной на вешалке или в индивидуальных шкафах /в раздевалке/. Индивидуальные шкафы по мере загрязнения мыть горячей водой с содой.

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной инфекции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями семье работника.

14.3. На предприятиях общественного питания категорически запрещается :

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками.

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

14.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехах, а начальник цеха или медроботник, имеющийся в штате, проводят осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагнаившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамы верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

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

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

14.8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях предприятия, обязаны работать в цехах в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специально закрытых ящиках, при проведении работ не допускать загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

15. Требования к режимам труда

15.1. Общая продолжительность рабочего времени /смены/ на предприятиях общественного питания устанавливается в соответствии с действующими положениями о труде.

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

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

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

16. Обязанности, ответственность за соблюдение санитарных правил

16.1. Руководители предприятий общественного питания обязаны обеспечить :

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм при обработке сырья и приготовления блюд и изделий с целью выпуска продукции, безопасной для здоровья людей.

- наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметкой о прохождении периодических медицинских обследований.

- проведение занятий по изучению настоящих Санитарных правил лицами, поступающими на работу, а также ежегодную проверку санитарно - гигиенических знаний персонала с отметкой о сдаче минимума в личной медицинской книжке.

- выборочную проверку санитарно - гигиенических знаний на рабочих местах и повторное изучение с принятием зачетов при выявленных нарушениях санитарных требований или при отсутствии необходимых знаний.

- наличие санитарной и форменной одежды в соответствии с действующими нормами /приложение № 3/. регулярную централизованную стирку и починку санодержки.

Запрещается стирка санодержки в индивидуальном порядке в домашних условиях.

Приложение № I

Таблица № I

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты	! Норма расхода воды на I т в д
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание : коэффициент часовой неравномерности водо -
потребления принимать равным 1,5

Таблица № 2

Расчетные секундные расходы воды и
процент одновременного действия оборудования

Оборудование	! Расход воды в л/сек.	! Процент одно- ! временного ! действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины /производственные/	0,2	45
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофлелемойка, картофелечистки и кипятильники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,1	50

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

2. Подводку горячей воды следует проектировать к
моечным кранам для мытья жиродувителей, грязеотстойников и месгос-
сборников.

Приложение № 2

Санитарные параметры микроклимата для холодного и теплого помещений года

Производственные помещения	Категория		Температура		Холодный период		Теплый период	
	тяжести	тура воздуха	тура воздуха	тура воздуха	относ. влажность воздуха %	относ. влажность воздуха %	относ. влажность воздуха %	относ. влажность воздуха %
		°C	°C	°C	М/С	М/С	М/С	М/С
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	средняя IIa	18-20	20-60	0,2	21-23	40-60	0,3	
Сервизные, бельевые, гардеробные	легкая Iб	21-23	40-60	0,1	22-24	40-60	0,2	
Цехи: мясной, птицеголовый, овощной	средняя IIб	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3	
Цехи: подготовочные, холодные, рыбные обработки зелени	средняя IIa	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3	
Цехи: горячий	сред. Iа	18-20	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3	
Моечные столовой посуды	сред. IIa	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	сред. IIб	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3	
Административные помещения	лег. Iа	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1	

Санитарные нормы: микроклимата производственных помещений, утвержденные Минздравом СССР 31.03.86 г. № 4068-86

Допустимые параметры микроклимата для холодного и теплого периода года

Производственные мероприятия	Категория тяжести		Холодный период		Теплый период		
	Темп. воздуха	Скорость движения воздуха	Темп. влажной поверхности	Скорость движения воздуха	Темп. воздуха	Скорость движения воздуха	
	°C	м/ч	°C	м/ч	°C	м/с	
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	сред. IIa	17-23	75	0,3	18-27	65 при 26°C	0,2-0,4
Сервизные, бельевые, гардеробные	лег. Ib	20-24	75	0,2	21-28	60 при 27°C	0,1-0,3
Цехи: мясной, птицеголовый, свиной	сред. IIb	15-21	35	0,4	16-27	70 при 25°C	0,2-0,5
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	сред. IIa	17-26	75	0,3	18-28	65 при 28°C	0,2-0,4
Цехи: горячий	сред. IIb	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25°C	0,2-0,5
Моечные столовой посуды	сред. IIa	17-23	75	0,3	18-27	65 при 26°C	0,2-0,4
Моечные кухонной посуды, тары	сред. IIb	15-21	75	0,3	18-27	65 при 26°C	0,2-0,4
Моечные кухонной посуды, тары	сред. IIb	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25°C	0,2-0,5
Административные помещения	лег. Ia	21-25	75	0,1	22-28	55 при 28°C	0,1-0,3
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	сред. IIa	15-24	75	0,3	17-29	65 при 26°C	0,2-0,4

Примечание: I/ большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

* Санитарные нормы микроклимата производственных помещений, утвержденные Минздравом РСФСР.

Допустимые параметры микроклимата для холодного и теплого периода года*

Производственные мероприятия	Категория тяжести			Холодный период			Теплый период		
	Темп. воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/ч	Темп. воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с	Темп. воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	сред. IIa	17-23	75	0,3	18-27	65 при 26°С	0,2-0,4		
Сервизные, бельевые, гардеробные	лег. Iб	20-24	75	0,2	21-28	60 при 27°С	0,1-0,3		
Цехи: мясной, птицеголовный, свиной	сред. IIб	15-21	55	0,4	16-27	70 при 25°С	0,2-0,5		
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	сред. IIa	17-26	75	0,3	18-27	65 при 28°С	0,2-0,4		
Цехи: горячий	сред. IIб	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25°С	0,2-0,5		
Моечные столовой посуды	сред. IIa	17-23	75	0,3	18-27	65 при 26°С	0,2-0,4		
Моечные кухонной посуды, тары	сред. IIб	15-21	75	0,3	18-27	65 при 26°С	0,2-0,4		
Моечные кухонной посуды, тары	сред. IIб	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25°С	0,2-0,5		
Административные помещения	лег. Ia	21-25	75	0,1	22-28	55 при 28°С	0,1-0,2		
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары I/	сред. IIa	15-24	75	0,3	17-29	65 при 26°С	0,2-0,4		

Примечание: I/ большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

* Санитарные нормы микроклимата производственных помещений, утвержденные Минздравом РСФСР.

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

Наименование веществ	Класс опасности	Пути проникновения в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны мг/м ³	Общий характер действия
Акролеин	2	Верхние дыхательные	0,2	Может раздражать слизистую оболочку дыхательных путей и глаз
Окись углерода		Верхние дыхательные пути	20	Обладает общетоксическим действием
Пыль мучная	4	—	6	Может вызвать аллергические состояния верхних дыхательных путей и бронхов разрушать зуб. эмаль.
Пыль сахара	4	Верхние дыхательные, кожные покровы	6	Может разрушить зубную эмаль, раздражать кожные покровы
Пыль синтетических моющих средств /СМС/ типа "Лотос", "Ока"	3	Верхние дыхательные, кожные покровы	5	Аллергия

Перечень предельно допустимых концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны, согласованный с Минздравом РУз.

Приложение № 5

Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений предприятий общественного питания

Производственные помещения	Искусственное освещение			Естественное освещение			I
	Плоскость	Осве-щенность, лк	Показатель	Коеффициент	при верх-нем или боковом освещении	при боковом освещении	
Г-горизонтальная,	Г-0,8	200	цилиндр	15	3	0,8	I
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части,	Г-0,8	300	освещенность, %	40	3	0,8	I
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части, в-нижней части и КЕО высоты	Г-0,8	200	освещенность, %	60	2	0,4	0,5
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части, в-нижней части и КЕО высоты	Г-0,8	150	освещенность, %	60	-	-	-
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части, в-нижней части и КЕО высоты	Г-0,8	150	освещенность, %	60	-	0,4	0,5
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части, в-нижней части и КЕО высоты	Г-0,8	200	освещенность, %	60	2	0,4	0,5
Г-вертикальная, в-верхней части, в-нижней части, в-нижней части и КЕО высоты	Г-0,8	100-300	освещенность, %	60	2	0,4	0,5

Цели: подготовочные, заготовочные, горячие, холодные

Цели кондитерские

Помещения для резки хлеба, мучные кухонной и столовой посуды

Мучные тары

Помещения для персонала

Обеденные залы столовых, чайных, закусовых, буфетов

Обеденные залы ресторанов, кафе, баров :

для посетителей столы

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
проходы между столами	пол.	не менее 30 при любых источ никах света	-	-	60	15	-	0,1	0,1
танцевальные площадки	пол.	100-400	75	-	60	15	-	-	-
эстрада	В-1.75	300 ² при лю- бых точечных света	-	-	-	-	-	-	-
раздаточные	Г-0,8	300	-	-	40	15	3	0,8	1
Загрузочные, кладовые, тары	Г-0,8	75	-	-	-	-	-	-	-
Кладовые продуктов в створяемой универсале	Г-0,8	89	-	-	-	-	-	-	-
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	пол.	20 ³	-	-	-	-	-	-	-
Экспедитии	Г-0,8	100	-	-	60	-	-	0,8	1
Вестибюли и гардеробы	пол.	75	-	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы :									
а/ главные коридоры	пол	75	-	-	-	-	-	0,1	0,1
и/ проходы									
б/ остальные коридоры и проходы	пол	50	-	-	-	-	-	0,1	0,1
Санитарно - бытовые помещения :									
а/ умывальные, уборные	пол	75	-	-	-	-	-	0,2	0,2
б/ душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-	-	-	0,2	0,2
Электрошитоине	В-1.5	50 ³	-	-	-	-	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Помещения касс
Диспетчерские

Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	I
Г - 0,8	150	-	60	20			

Примечание : 1/ Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.

2/ Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами /светильниками/, установленными внутри и вне эстрады.

3/ Освещенность указана для ламп накаливания.

Ж СНП "Естественное и искусственное освещение".

Способ приготовления дезинфицирующих средств

Наименование	Концентрат / исходный / разбавлять %	Назначение	Способ приготовления
1. Хлорная известь	10	для обработки контейнеров, для пищевых отходов	1 кг хлорной извести растворяют в 10 л. воды, отстаивают 24 часа, сливают с осадка.
	5	для обработки раковин, умывальников, унитазов	5 л исходного р-ра растворяют в 10 л. воды
	2	для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха	2 л исходного раствора разводят в 10 л. воды
	1	для обработки помещений / полов, стен, дверей и т.п./	1 л исходного р-ра разводят в 10 л воды
	0,5	для обработки оборудования	0,5 л исходного р-ра разводят в 10 л воды
	0,2	для дезинфекции столовой посуды	0,2 л исходного р-ра разводят в 10 л воды
2. Хлорамин Б	0,2	для дезинфекции столовой посуды	20 г /1 ст.л./ растворяют в 10 л воды
3. Гипохлорит кальция	0,1	для дезинфекции столовой посуды	10 г /1 ч.л./ растворяют в 10 л воды

Раствор хранят в емкости с плотно закрытой крышкой /пробкой/ не более 5 суток. Во время приготовления исходного раствора хлорной извести следует пользоваться респираторами и защитными очками: Раствор готовят по мере надобности.

Приложение № 7

Нормы санитарной одежды, санитарной обуви и санитарной принадлежности для работников предприятий системы Министерства торговли РСФСР.

Наименования профессий	Наименование спецодежды, обуви и принадлежностей	Срок носки в м-ц
1. Директор /заведующий/ предприятия и его заместитель, администратор зала, зав. делопроизводством, начальники цехов, их заместители	Халат белый х/б или куртка белая х/б	6
	шапочка белая х/б	4
	фартук белый х/б	4
2. Повара, кондитеры, пекари, тестомесы	Куртка белая х/б	4
	Брики светлые х/б /юбка светлая х/б для жен./	4
	фартук белый х/б	4
	Колпак белый х/б или косынка белая х/б	4
	Рукавицы х/б /для кондитеров/	4
	Полотенце	4
	Топочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве	6
3. Буфетчики, изготовители горячих напитков, молочных коктейлей, бармены	куртка белая х/б	4
	шапочка белая х/б	4
	фартук белый х/б	4
	полотенце	4
	китель белый полотнянный	4
	блузка белая х/б	4
	наколка белая	6
4. Резчики хлеба	халат белый х/б	4
	нарукавники белые х/б	6
	шапочки белые х/б или шапочка - косынка белая х/б	4

Выдается зав. производством при работе с продуктами.