

## **П Р И К А З**

Министерства здравоохранения и медицинской  
промышленности Туркменистана  
от 15 марта 2010 г. № 98

### **Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил для предприятий общественного питания**

(Сборник нормативных правовых актов министерств и ведомств Туркменистана,  
2014 г., № 1 (18), часть II, стр. 272)

Во исполнение Государственной программы Туркменистана «Здоровье»,  
Закона Туркменистана «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и  
Санитарного кодекса Туркменистана, **приказываю:**

Утвердить прилагаемые Санитарно-эпидемиологические правила для  
предприятий общественного питания.

Утвержден  
приказом Министра здравоохранения  
и медицинской промышленности  
Туркменистана  
от 5 марта 2010 г. № 98

### **Санитарно-эпидемиологические правила для предприятий общественного питания**

Согласованы с Министерством торговли и внешнеэкономических связей Туркменистана  
и Ассоциацией пищевой промышленности Туркменистана

#### **Общие положения и область применения**

1. Настоящие Санитарные правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Туркменистана и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию предприятий, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на все действующие, строящиеся и реконструируемые предприятия общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

3. Настоящие Санитарные правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для предприятий общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп и категорий населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

### **Требования к размещению и территории**

4. Размещение предприятий, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

5. Предприятия могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Запрещается размещение всех видов объектов общественного питания в подвальных помещениях за исключением цокольных этажей зданий, а также в помещениях жилых домов предназначенных для жилья.

В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) допускается размещать предприятия общей площадью не более 700 м<sup>2</sup> с числом посадочных мест не более 50.

Предприятиям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, или из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

6. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, санитарных правил и норм, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

7. При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетом вырабатываемого ассортимента продукции следует руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования предприятий общественного питания, а также требованиями настоящих Санитарных правил.

8. В предприятиях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью предприятий общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях запрещается нахождение посторонних лиц.

9. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Туркменистана (далее-госсанэпидслужба) в установленном порядке.

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 метра от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

10. На территории предприятий рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

11. Территория предприятия должна быть благоустроена и содержаться в чистоте, а в теплое время года – поливаться водой.

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

12. При организации общественного питания органами госсанэпидслужбы в установленном порядке выдается справка о соответствии объекта требованиям санитарных правил и гигиеническим нормативам.

### **Требования к водоснабжению и канализации**

13. Предприятия независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами водоснабжения путем присоединения к местной сети водопровода, а при отсутствии централизованной системы водоснабжения, посредством устройства артезианских скважин, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения.

Качество воды должно отвечать требованиям действующего государственного стандарта, а количество подаваемой воды должно полностью удовлетворять потребности производства. Устройство

внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям действующих нормативных документов.

14. Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.

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

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

15. Для обеспечения водой предприятий общественного питания в населенных пунктах, в городах и сельских выездных бригадах и др., где отсутствует возможность обеспечения объекта питьевой водой, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с местными органами госсанэпидслужбы.

Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а также при отсутствии последних, по согласованию с местными органами госсанэпидслужбы допускается подвоз воды отвечающей требованиям действующего государственного стандарта.

Органами госсанэпидслужбы выдается санитарно эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий.

16. Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных емкостях (цистернах и других емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения) плотно закрытыми крышками, специальным транспортом предназначенным для перевозки пищевых продуктов. Автотранспорт-водовоз для перевозки питьевой воды должен иметь соответствующую маркировку и санитарный паспорт.

Емкости, предназначенные для перевозки и хранения питьевой воды, по освобождению подлежат еженедельной очистке, тщательной промывке и дезинфекции в порядке, установленном органами госсанэпидслужбы.

Нормы расхода воды должны соответствовать Приложениям №1 и №2.

17. Горячая и холодная проточная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, к технологическому оборудованию, где это необходимо, а также к поливочным кранам для мытья жируловителей, грязеотстойников и мезгосборников. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Источником горячего водоснабжения могут служить водонагревательные установки с разводкой по системе.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С. Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 °С.

18. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

19. Не допускается эксплуатация объекта общественного питания при отсутствии горячей или холодной воды.

20. Устройство системы канализации предприятий должно соответствовать требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих Санитарных правил.

21. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии - по санитарно-эпидемиологическому заключению органов госсанэпидслужбы в систему локальных очистных сооружений канализации.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

22. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

23. Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

24. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не проводится под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений предприятий. Канализационные

стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных). Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

25. В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации предприятия не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

26. В санитарных узлах, душевых и ваннах, расположенных над предприятиями, полы должны иметь гидроизоляцию.

27. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

28. Все стационарные предприятия оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях унитаза и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук.

### **Требования к условиям работы в производственных помещениях**

29. На предприятиях общественного питания согласно действующим Санитарным нормам микроклимата производственных помещений должны поддерживаться оптимальные или допустимые параметры метеорологических условий – температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха – с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ (приложения №3, №4).

30. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм.

31. Интенсивность инфракрасной радиации от теплового оборудования не должна превышать 70 Вт/м.

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

- применять секционно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;

- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;

- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

32. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимые концентрации. Перечень предельно допустимых концентраций и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны представлен в приложении №5.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с устанавливаемыми санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех предприятиях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

33. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

34. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м .

35. В предприятии обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамического сопротивления движению воздуха в

вентиляционных системах воздуховоды выполняются с минимальным количеством поворотов.

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

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

37. Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным или другими видами) в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих Санитарных правил.

В предприятиях предпочтительнее предусматривать системы водяного отопления. Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

38. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих Санитарных Правил (Приложение №6). При этом максимально используется естественное освещение, в том числе для производственных помещений предприятий общественного питания обязательное.

39. В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

40. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блесккость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе.

Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.



41. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

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

43. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

44. При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения действующих нормативных требований.

45. Для защиты работающих от шума, в помещениях где размещается оборудование генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводоизготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40-50 см от перекрытия.

46. Общая продолжительность рабочего времени (смены) в предприятиях устанавливается в соответствии с действующим законодательством о труде.

47. Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

48. Беременных женщин, работающих у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжестей вручную.

### **Требования к устройству и содержанию помещений**

49. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать и обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

50. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности предприятий и обеспечивать соблюдение настоящих Санитарных правил (Приложение №7).

51. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

52. При работе предприятия общественного питания быстрого обслуживания без торгового зала на полуфабрикатах высокой степени готовности, с узким ассортиментом вырабатываемой продукции, в которых используется малогабаритное специализированное высокотехнологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования по согласованию органов госсанэпидслужбы допускается объединение производственных цехов в одном помещении, общей площадью не менее 16 м<sup>2</sup> с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

Запрещается использование полуфабрикатов, приготовленных на дому.

53. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой светлых тонов, а остальная верхняя часть стены до потолка другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

54. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и

продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

55. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкоъемными.

56. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

57. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.

58. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения и другие посторонние предметы и вещи.

59. Все помещения предприятий необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

60. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

61. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

62. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест-работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

63. В предприятиях общественного питания применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

## **Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

64. Предприятия обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

65. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных Госсанэпидслужбой в установленном порядке.

66. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

67. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы ежедневно в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

68. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ»-сырое мясо, «СР»-сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «МГ»-мясная гастрономия, «Зелень», «КО»-квашеные овощи, «Сельдь», «Х»-хлеб, «РГ»-рыбная гастрономия.

69. Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

Рекомендуется преимущественное использование специальных электрических пил и ножей для разделки мяса.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

70. Предприятия рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

71. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности предприятия.

72. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

73. Запрещается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, а также посуды не предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

74. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные-для стеклянной посуды и столовых приборов.

Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов госсанэпидслужбы в предприятиях с ограниченным ассортиментом мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне.

75. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

76. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа предприятия не осуществляется.

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде не ниже 45°С с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

78. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

79. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

80. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

81. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

82. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Запрещается использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.

83. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

84. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

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

### **Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**

86. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

87. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

88. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обязательно пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) и имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессионального гигиенического обучения и аттестации.

89. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение

температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в предприятии холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

90. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции в потребительской таре вне предприятий общественного питания осуществляется при наличии информации, предусмотренных в Законе Туркменистана «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в правилах торговли и других нормативных правовых документах.

91. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей запрещается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

92. Поступающие в предприятия общественного питания продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

93. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в предприятии запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- молоко и молочные продукты без ветеринарного свидетельства;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, «бомбажные», «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, а так же без этикеток;
- продукцию домашнего изготовления.

94. В предприятиях пищевые продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

95. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

96. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, снабженных спиртовыми термометрами.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

97. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям хранения, срокам годности особо скоропортящихся продуктов.

98. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости-подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

99. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

100. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

101. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

102. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

103. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

104. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, масло топленое в таре производителя.

105. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.



При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

106. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки и) хранят в таре поставщика или производственной таре.

107. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж-при температуре не выше минус 6 °С.

108. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

109. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

110. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

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

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

112. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

113. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

114. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

### **Требования к обработке сырья и производству продукции**

115. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

116. При организации общественного питания предприятие должно иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.

В последующем в зависимости от санитарного состояния предприятия общественного питания, качества готовой продукции, времени года при необходимости изменения ассортимента (расширения или сокращения) органами госсанэпидслужбы вновь выдается санитарно - эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой продукции.

В случаях разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов госсанэпидслужбы.

117. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

118. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов госсанэпидслужбы допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

119. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 °С, при отсутствии дефростера-в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

120. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50 °С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

121. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

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

123. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

124. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

125. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре + 2 +6 °С не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

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

126. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25°C на производственных столах.

Последующее доохлаждение и хранение при температуре от +2 до +6°C осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

127. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут.

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

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

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

130. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям: вкусу, запаху, цвету, ведется журнал по использованию фритюрных жиров в соответствии с Приложением №8. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра запрещается.

После 6-7 часов жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 часов, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;

- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1%.

Фритюр, непригодный к использованию, уничтожается.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается предприятием по согласованию с органами госсанэпидслужбы.

131. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75 °С до отпуска не более 1 часа.

132. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 минут, периодически помешивая. Готовую начинку следует использовать в течение 2-х часов после жарки.

133. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

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

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

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

134. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 минут. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут.

135. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2-х часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в

3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

136. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

137. Промывка гарниров (макарон, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

138. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в предприятиях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- изготовление макарон по-флотски;

- использование творога из непастеризованного молока;

- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сухих грибов;

- использование биологически активных добавок, красителей, стабилизаторов без согласования с органами госсанэпидслужбы;

- использование продуктов содержащих в составе генетически модифицированные вещества, прекурсоров и наркотических веществ.

139. При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов госсанэпидслужбы в предприятиях общественного питания допускается приготовление и реализация полуфабрикатов (мясных, мучных, творожных, овощных и других), копченых мясных изделий (в том числе мясо птиц), соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, а также других пищевых продуктов.

140. Приготовление блюд на мангалах, вертелах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях при наличии санитарно-

эпидемиологического заключения органов госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска-одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

141. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других эпидемически значимых изделий, допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов госсанэпидслужбы.

### **Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий**

142. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий результаты фиксируются в журнале. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

143. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры не ниже 65 °С, холодные супы, напитки не выше 14 °С.

144. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1-го часа.

145. При составлении меню 2-3-х разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

146. Все блюда приготовленные на объектах общественного питания, в том числе мясо отварное порционированное для первых блюд, соусы, гарниры,

напитки запрещается оставлять на следующий день для реализации потребителям.

Примечание: блюдо - это пищевой продукт или сочетание продуктов или полуфабрикатов доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

147. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

148. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

149. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

150. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые предприятиями общественного питания для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами госсанэпидслужбы.

Продукция, реализуемая вне предприятия через торговую сеть должна иметь качественное удостоверение (приложение №9).

151. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами госсанэпидслужбы при наличии качественного удостоверения на каждую партию.

152. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°C и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

### **Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом**

154. Требования настоящих Санитарных правил распространяются на кондитерские цеха предприятий общественного питания с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг.

Набор производственных помещений кондитерских цехов предприятий общественного питания, совмещение отдельных помещений должно соответствовать Приложению №10.

При большей мощности предприятия (более 300 кг в сутки) цеха должны отвечать требованиям, предъявляемым к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

155. Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

156. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

157. Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Очистка магнитов производится ежесменно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

158. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

159. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечные оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

160. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции-замачивание и мойка при 45-50 °С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;



- во 2-й секции-замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 минут;

- в 3-й секции-ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

161.оборотную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с пунктом 160 настоящих Санитарных правил).

162.Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с пунктом 160, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 минут.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50 °С) и дезинфицируют.

163.Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение 1 часа до полного отмытия крема;

- стирка в моющем средстве при температуре 40-45 °С в стиральной машине или вручную;

- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20-30 минут.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующей схеме:

- стерилизация мешков кипячением в течение 30 минут с момента закипания;

- высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45-50 °С;
- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С;
- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем дезинфицирующих средств) в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

164. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни и), оборотной тары;
- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны)-не реже 2-х раз в смену;
- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др.-не реже 1 раза в смену.

165. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода - изготовителя.

166. Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

167. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 °С.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции-замачивание в теплой воде при температуре 40-50 °С в течение 5-10 минут;
- во второй секции-обработка в течение 5-10 минут раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;
- в третьей секции-дезинфекция в течение 5 минут раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40-50 °С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

168. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3-5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6 °С для приготовления крема - не более 8 часов, для приготовления выпечных полуфабрикатов-не более 24 ч.

169. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

170. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное или спреды (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

171. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6 °С.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

172. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

173. Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 часов для массовой продукции и 2 часа для заказной продукции при температуре не выше  $4 \pm 2$  °С.

174. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается.

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

175. Перевозка кремов для использования их в других предприятиях не допускается.

176. При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

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

178. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т.п. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

179. Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры  $+6^{\circ}\text{C}$  внутри изделия.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше  $+16-18^{\circ}\text{C}$  до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 ч.

180. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше  $+6^{\circ}\text{C}$ . Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше  $+18^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 70-75%.

181. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше  $+6^{\circ}\text{C}$ , с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

182. Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

183. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю, как не отвечающие требованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровья населения.

184. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

185. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

186. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента, закрываются крышками.

187. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускается.

188. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

189. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования. Перечень объектов торговли, где осуществляется реализация кондитерских изделий с кремом, согласовывается с органами госсанэпидслужбы.

### **Санитарные требования к производству мягкого мороженого**

190. Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией, согласованной с органами госсанэпидслужбы в установленном порядке, при наличии:

- помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;

- помещения для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;

- моечной инвентаря и посуды.

191. Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, концентраты молочных смесей (далее-КМС) - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше-не более 30 суток.

192. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС. Для восстановления смеси используют свежеекипяченую питьевую воду. Компоненты берутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативной или технической документации.

193. Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше +6 °С не более 18 ч с момента изготовления.

194. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в

местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

195. Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органами госсанэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

196. Обработка фрезера осуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

### **Требования к временным предприятиям общественного питания быстрого обслуживания**

197. Требования настоящих Санитарных правил распространяется также на временные предприятия общественного питания быстрого обслуживания (палатки, автоприцепы, фургоны и другие), которые организуются на территории предварительно согласованной в установленном порядке с органами местной власти.

198. На все действующие предприятия общественного питания быстрого обслуживания и виды реализуемой ими продукции выдаются санитарно-эпидемиологические заключения в установленном порядке.

199. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды отвечающей требованиям государственного стандарта, и своевременный вывоз стоков.

Дезинфекция емкостей для питьевой воды и для стоков проводится в установленном порядке.

200. Предприятия работают на полуфабрикатах высокой степени готовности, ассортимент продукции реализуемой потребителям дополняется готовыми пищевыми продуктами промышленного производства.

201. Для обслуживания потребителей используются только одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

202. В предприятиях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

203. Персонал предприятия быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

204. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

205. За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами.

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

206. В предприятиях общественного питания не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие-тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

207. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

208. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

## **Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания**

209. Лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

210. Выпускники учреждений начального и среднего профессионального образования, высших учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

211. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

212. Работники предприятия общественного питания обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения (для работников производственных цехов, раздачи необходима специальная одежда белого цвета);

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

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

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

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

213. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в предприятиях общественного питания, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

214. В каждом предприятии общественного питания следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Учащиеся учреждений начального и среднего профессионального образования, высших учебных заведений перед прохождением производственной практики в предприятиях общественного питания и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

215. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### **Организация производственного контроля**

216. Во всех предприятиях общественного питания, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль.

217. Лабораторные исследования по микробиологическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-



бактериологическому контролю в предприятиях общественного питания и торговли.

218. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается предприятием общественного питания по согласованию с органами госсанэпидслужбы.

Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности предприятия общественного питания, и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

219. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников предприятия общественного питания, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

220. При организации сети общественного питания с количеством работающих 100 и более человек вводится должность санитарного врача.

221. Объекты общественного питания не более 4 раза в год в плановом порядке и внепланово по эпидемиологическим показаниям, а также по обращениям и заявлениям предприятий, учреждений, организаций и граждан обследуются органами госсанэпидслужбы с целью государственного санитарного надзора.

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

222. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих Санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного и лабораторного контроля;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний органов госсанэпидслужбы;

- наличие санитарного журнала установленной формы;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал (Приложение №11), журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Приложение №12), журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- специальной одеждой, обувью (Приложение №13) и организацию их регулярной централизованной стирки и починки;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств разрешенных в установленном порядке и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

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

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

223. Соблюдение настоящих Санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

224. Лица, виновные в нарушении требований настоящих Санитарных правил, несут ответственность, установленную законодательством Туркменистана.

225. Контроль, за соблюдением настоящих Санитарных правил для объектов общественного питания осуществляют органы госсанэпидслужбы и ведомственные санитарные врачи в пределах своей компетенции.

Регистрационный № 529.