

МАТЕРИАЛ
ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ
РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

ОРГАНИЗАЦИИ

Территория организации должна быть благоустроена, содержаться в чистоте в любое время года (уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости).

Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки организации должны иметь ровное, сплошное твердое (заасфальтированное или замощенное) покрытие без выбоин и иных дефектов.

Места для хранения тары на территории организации должны оборудоваться навесами.

Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

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

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Горячая и холодная вода на объекте должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность объекта должна быть приостановлена.

Объекты, реализующие продукцию общественного питания без ее производства, при отсутствии горячей или холодной проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию посетителей с использованием одноразовой посуды и при наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

При отсутствии централизованной системы водоотведения объектов в сельской местности необходимо устроить надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или установить биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 метров от производственных помещений объекта.

Туалеты и (или) биотуалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И

ВЕНТИЛЯЦИИ

Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должны соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ.

Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

В помещениях объектов общественного питания для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляются приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения¹.

¹ В случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов. Определение эффективности работы вентиляционных установок необходимо проводить не реже одного раза в 3 года.

При размещении объектов в многоквартирных жилых домах система приточно-вытяжной вентиляции объектов должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих домов.

Специальные комнаты для курения и помещения объектов с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без рециркуляции.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ (В ТОМ ЧИСЛЕ СКЛАДСКИХ) ПОМЕЩЕНИЙ (ЦЕХОВ), ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ И САНИТАРНО-БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТУАЛЕТОВ) ОРГАНИЗАЦИИ

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны содержаться в чистоте.

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

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

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

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции, исходным продуктам, на основе которых работает организация.

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

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

Разделка мяса (туши, полутуши, четвертины), обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов допускается только в отдельных специальных помещениях.

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

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

Для приготовления блюд в присутствии покупателя в обеденном зале организации необходимо наличие соответствующего рабочего места с обеспечением его подключения к системам водоснабжения и водоотведения.

Не допускается наличие в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации комнатных растений, зеркал и других не связанных с технологическим процессом предметов.

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

Конструкция и отделка потолков организации должны предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

Наличие плесени на потолке и стенах организации не допускается.

Ремонт производственных, вспомогательных (в том числе складских) помещений (цехов), помещений для покупателей, санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации без остановки производства продукции запрещается.

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

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

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

После окончания уборки весь уборочный инвентарь, емкости после удаления пищевых отходов должны:

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

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте.

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

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться промаркированные и прокалиброванные по объему, закрывающиеся крышками, устойчивые к протеканию емкости с полимерными мешками-вкладышами.

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

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

Все поверхности производственных помещений (цехов), вспомогательных (в том числе складских), санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации должны быть изготовлены из гладких, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции, поддерживаться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

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

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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

Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии.

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

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

При измельчении сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должны соблюдаться последовательность данных процессов с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря или использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда должны храниться в чистом виде. Производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

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

Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами – посуда) и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин.

Оснащенность моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря ручным способом должна обеспечивать возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания.

Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников организации.

В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

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

В организации должна быть разработана и выполняться инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обязательно наличие инструкции в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь в организации должны храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола.

Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

Инвентарь для мытья посуды и инвентаря после окончания работы должен очищаться, промываться в горячей воде с использованием моющих средств, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

Подносы для покупателей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками.

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

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

Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем.

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны сопровождаться документами о качестве и безопасности.

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

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

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

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

При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции).

При совместном хранении на полках, стеллажах продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой пищевой продукцией последняя должна располагаться выше остальной продукции.

Запрещается хранить пищевую продукцию в помещениях, не предназначенных для этих целей.

В организацию запрещается принимать:

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

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

дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию;

пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

пищевую продукцию домашнего изготовления;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу (кроме дичи);

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

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

иную продукцию, на которую установлены ограничения в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

Пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре изготовителя, не допускается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

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

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

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

Хранение продукции должно осуществляться на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складские помещения, где требуются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима.

Все этапы технологического процесса должны осуществляться в соответствии с технологической документацией, разработанной и утвержденной в установленном

законодательством Республики Беларусь порядке, и с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

теплым 1–2 % раствором питьевой или кальцинированной соды;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В организации запрещается:

- изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов;

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

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

- изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре; изготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сушеных грибов;

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

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

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

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

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

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды);

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

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

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией; наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в

соответствии с законодательством Республики Беларусь;

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены; обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

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

Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия.

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

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

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

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

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

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

Требования к маркировке**пищевой продукции**

Требования к пищевой продукции в части ее маркировки установлены в Техническом регламенте Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СТБ 1100-2007 «Пищевые продукты. Информация для потребителя».

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также в случаях - наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера.
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.

Требования к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции:

Срок годности - период, по истечении которого пищевой продукт считается не пригодным для употребления.

Скоропортящееся продовольственное сырье и пищевые продукты - продовольственное сырье и пищевые продукты с ограниченными сроками годности, требующие для сохранения качества и безопасности специальные температурные и иные режимы хранения.

Продукты, срок годности которых не превышает 72 часов при температурном режиме хранения не выше +6°C, относятся к особо скоропортящимся.

Указание в маркировке пищевой продукции срока её годности осуществляется с использованием следующих слов:

- 1) «годен до» с указанием часа, числа, месяца при сроке её годности до 72 часов;
- 2) «годен до» с указанием числа, месяца, года при сроке её годности от 72 часов до трех месяцев. При этом срок годности исчисляется до дня, указанного на потребительской таре.
- 3) «годен до конца» с указанием месяца, года или «годен до» с указанием месяца, года при сроке её годности три месяца и более. Во втором случае срок годности исчисляется до первого числа указанного месяца.

В целях указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово «годен» с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке

годности до 72 часов слово «годен» с указанием количества часов.

После слов «годен до», «годен», «годен до конца» указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку.

Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения».

Слова «годен до», «годен», «годен до конца» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «срок годности», «употребить до» или аналогичными по смыслу словами.

Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

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

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

снять ювелирные украшения, часы; подобрать волосы под косынку или колпак; надеть чистую санитарную одежду;

вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки также следует:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

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

Запрещается входить в производственные помещения (цеха) организации без санитарной одежды.

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

.Обслуживающие работники (персонал (официанты, бармены и другие) должны работать в чистой форменной или санитарной одежде.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

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

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

Стирка санитарной одежды должна производиться в организации централизованно.

5 ПРИНЦИПОВ БЕЗОПАСНОГО ПИТАНИЯ

1. Поддерживайте чистоту:

- мойте руки перед тем, как брать продукты и готовить пищу;
- мойте руки после посещения туалета;
- мойте и дезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
- не допускайте появления на кухне насекомых, грызунов и других животных.

2. Храните сырые продукты отдельно от приготовленных:

- храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов

-храните готовые к употреблению блюда и продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта с сырыми продуктами;

-для обработки сырых продуктов используйте специально выделенные кухонные приборы и принадлежности (ножи, разделочные доски);

3. Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты:

- тщательно прожаривайте и проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца, и дары моря;
- помните, что при накалывании или разрезании из готового мяса или птицы должен выделяться бесцветный сок (без розового оттенка);
- при разогревании ранее приготовленных блюд доводите их до кипения, чтобы быть уверенным в их безопасности.

4. Соблюдайте температурный режим и сроки хранения продуктов:

- не оставляйте скоропортящиеся продукты и готовые блюда при комнатной температуре, по возможности быстро охлаждайте и храните в холодильнике (при температуре ниже 5°C);
- соблюдайте сроки хранения пищевых продуктов (в том числе в холодильнике);
- горячие блюда сохраняйте при температуре выше 60°C вплоть до сервировки;
- размораживайте продукты либо очень быстро (в микроволновой печи), либо в режиме медленного оттаивания (в холодильной камере).

5. Выбирайте только качественные продукты:

- покупайте только свежие, неиспорченные продукты;
- по возможности, приобретайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности (например, пастеризованное молоко);
- тщательно мойте сырые овощи и фрукты;
- не употребляйте продукты с истекшим сроком годности;
- используйте для питья бутилированную воду, водопроводную воду, при необходимости водопроводную воду очищайте бытовыми фильтрами.

Заболевания, передающиеся**через пищевые продукты**

Кишечные инфекции – это целая группа инфекционных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Всего такие заболевания вызывают более 30 различных бактерий и вирусов.

Вирусные кишечные инфекции чаще встречаются в холодный период года, а бактериальные – в летне-осенний.

Заболеваемость острыми кишечными инфекциями высокая, особенно в летне-осеннее время, что связано с частыми переездами населения в этот период, обилием овощей и фруктов, нарушением питьевого режима, наличием большого количества мух.

В организм здорового человека возбудители кишечных инфекций попадают через рот. Пути передачи острых кишечных инфекций: пищевой, водный, контактно-бытовой (через грязные руки, предметы). ***Пищевой путь передачи инфекционных болезней*** является одним из самых распространенных. Этим путем передаются как возбудители бактериальных инфекционных болезней (брюшной тиф, паратифы, холера, дизентерия, бруцеллез и т.д.), так и некоторых вирусных заболеваний (вирусный гепатит, полиомиелит). При этом возбудители болезней могут попасть на пищевые продукты различными путями: инфицирование может произойти как от больного человека или бактерионосителя, так и от окружающих его лиц, не соблюдающих правила личной гигиены.

Кишечные инфекционные болезни называют болезнями грязных рук. Заражение может произойти через инфицированные продукты, полученные от животных (молоко и мясо бруцеллезных животных, мясо животных или утиные яйца, содержащие сальмонеллезные бактерии). Возбудители болезней могут попасть на туши животных при разделке их на загрязненных бактериями столах, при неправильном хранении и транспортировке. При этом надо помнить, что пищевые продукты могут не только сохранять микробы, но и служить питательной средой для размножения и накопления микроорганизмов (молоко, мясные и рыбные продукты, консервы, различные крема).

Определенную роль в распространении кишечных инфекционных болезней, имеющих фекально-оральный механизм заражения, выполняют мухи. Микробы на поверхности тела и в кишечнике мухи остаются жизнеспособными в течение 2-3 дней. Уничтожение мух является не только общегигиеническим мероприятием, но и преследует цель профилактики кишечных инфекционных болезней.

Водный путь передачи инфекции: через загрязненную фекалиями воду могут передаваться холера, брюшной тиф и паратифы, дизентерия, туляремия, бруцеллез, лептоспирозы и т.д. Передача возбудителей при этом происходит как при питье зараженной воды, так и при обмывании продуктов, а также при купании в ней.

Контактный путь передачи инфекции (через наружные покровы) возможен в тех случаях, когда возбудители болезни передаются при соприкосновении больного или его выделений со здоровым человеком.

Различают прямой контакт, т.е. такой, при котором возбудитель передается при непосредственном соприкосновении источника инфекции со здоровым организмом (укус, при половом контакте),

и не прямой контакт, при котором инфекция передается через предметы домашнего и производственного обихода (например, заражение сибирской язвой через меховые изделия, загрязненные бактериями сибирской язвы). Путем непрямого

контакта могут передаваться только инфекционные болезни, возбудители которых устойчивы к воздействиям внешней среды, например сибирская язва, споры возбудителей которой сохраняются в почве иногда в течение десятилетий.

Кишечные инфекции начинаются, как правило, остро. В самом начале заболевания человека беспокоит слабость, вялость, снижение аппетита, головная боль, повышение температуры. Через некоторое время возникает тошнота и рвота, появляются схваткообразные боли в животе, понос (возможен с примесью слизи, гноя или крови). Может беспокоить жажда и озноб. **Основные симптомы острых кишечных инфекций - боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул**

Иногда кишечные инфекции не имеют видимых симптомов, но сопровождаются выделением возбудителей. В плане распространения инфекции такое носительство особенно опасно – ничего не подозревающий человек становится постоянным источником микробов, заражая окружающих.

К острым кишечным заболеваниям относятся: дизентерия, сальмонеллез, гастроэнтериты, брюшной тиф, холера и другие инфекции, имеющие одинаковый механизм заражения.

Глистные заболевания – вызываются паразитическими червями (гельминтами), обитающими в кишечнике, где откладывают большое количество яиц, выделяющихся наружу вместе с испражнениями (калом). У человека паразитируют многие виды глистов. Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы. В организм здорового человека возбудители яйца, личинки глистов попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки. Заражение через рот происходит при проглатывании зрелых яиц вместе с пищей, водой или через грязные руки. Активными распространителями этих видов глистов являются мухи.

Глистными заболеваниями также можно заразиться при употреблении в пищу мяса животных, рыбы, зараженных глистами. Данные гельминтозы возникают при употреблении в пищу мяса, рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.

Мясо может послужить источником следующих гельминтозов: трихинеллез, тениидоз.

Трихинеллез – это заболевание, вызываемое паразитированием в мышечной ткани многих видов плотоядных животных и человека невидимых вооруженным глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы.

Чаще всего заражение людей происходит при употреблении в пищу зараженного личинками паразита мяса диких кабанов или домашних свиней. Те же в свою очередь, заражаются поедая мышей, крыс, трупы павших плотоядных животных, отходы охотничьего промысла.

Личинки трихинелл отличаются особой устойчивостью к неблагоприятным факторам воздействия: ни проварка, ни прожарка, ни копчение, ни соление в полной мере от них мясопродукты не освобождают. Заболевание обычно проявляется через 2-4 недели с момента заражения, но может и через несколько дней, в зависимости от полученной дозы возбудителя и устойчивости самого организма хозяина. Клинически это выражается повышением температуры до 38° и выше, ощущением слабости, болями в мышцах (чаще в икроножной области); появляются отеки век, лица (народное название «одутловатка»), кожные высыпания, кишечные расстройства. Все это может протекать в легких и стертых формах, а может и в очень тяжелых, заканчивающихся смертельным исходом. Следует помнить, что

исследовать мясо не поздно и через неделю после употребления свеженины — если и обнаружатся личинки трихинелл, заболевание можно будет и предупредить, своевременно обратившись в медицинское учреждение по месту жительства, где вам будет назначено профилактическое лечение. Главное не торопиться распространять мясопродукты среди родственников и знакомых.

Ботулизм.

Он относится к наиболее тяжелым пищевым отравлениями. Ботулизм возникает при употреблении пищи, содержащей токсины ботулиновой палочки.

Возбудитель ботулизма широко распространен в природе; обитает он в кишечнике теплокровных животных, рыб, человека, грызунов, птиц, кошек, в почве, в иле водоемов и др. *Cl. botulum* — спороносная палочка, являющаяся строгим анаэробом.

Споры ботулиновой палочки обладают исключительно высокой устойчивостью к воздействию различных факторов внешней среды. Полное разрушение спор отмечено при температуре 100°C в течение 5—6 ч, при температуре 105°C — в течение 2 ч, при температуре 120°C споры погибают через 10—20 мин. Споры ботулиновой палочки отличаются высокой устойчивостью к низким температурам и различным химическим агентам. Они сохраняют жизнеспособность свыше года в холодильных камерах при температуре — 16°C, хорошо переносят высушивание, оставаясь жизнеспособными около года.

Задерживают прорастание спор высокие концентрации поваренной соли (8%) и сахара (55%). Возбудитель ботулизма чувствителен к кислой среде; его развитие задерживается при pH 4,5 и ниже. Это свойство палочки широко используется в производстве консервов, так как в условиях кислой среды ботулиновая бактерия не выделяет токсина.

Токсин — возбудитель ботулизма по токсическому действию на организм является самым сильным из всех известных бактериальных токсинов; смертельная доза для человека — сотые доли миллиграмма на 1 кг массы тела. В кислой среде токсин устойчив, а в слабощелочной (pH 8,0) теряет активность на 90%. Длительное хранение токсина в замороженном состоянии не снижает его активности. При температуре — 79°C он сохраняет активность в течение 2 мес. Поваренная соль даже при высокой концентрации не вызывает инактивации токсина. Токсинообразование задерживается только при содержании NaCl в пищевом продукте в количестве 11%.

Возбудитель ботулизма способен при благоприятных условиях к размножению и токсинообразованию в любых продуктах и животного, и растительного происхождения. При этом установлено, что наиболее частой причиной ботулизма являются консервированные продукты. Обычно при развитии микробов органолептические свойства продукта заметно не изменяются, иногда лишь ощущается слабый запах прогорклого жира, значительно реже продукт размягчается и изменяется его цвет. В консервах в результате развития микробов и гидролиза белковых и других веществ могут накапливаться газы, вызывающие стойкое вздутие доннышка банки (бомбаж).

Если в пищевом продукте уже накопился токсин, то консервирование продукта — соление, замораживание, маринование — не инактивирует его.

В последние годы значительно участились случаи ботулизма, вызванного употреблением консервированных продуктов домашнего изготовления. Наибольшую

опасность при этом представляют грибы и овощи с низкой кислотностью в закатанных банках. Встречаются случаи заболевания в результате употребления мясных консервов, окороков, ветчины, а также рыбы соленой, вяленой домашнего изготовления. Связано это с тем, что режим обработки консервов в домашних условиях не обеспечивает гибель спор ботулиновой палочки.

Ботулизм — крайне тяжелое заболевание, характеризуется высокой летальностью (60—70%). Инкубационный период 12—24 ч, реже—несколько дней, а в отдельных случаях он может сокращаться до 2 ч.

Первыми признаками болезни являются недомогание, слабость, головная боль, головокружение и нередко рвота. Затем появляются симптомы расстройства зрения (ослабление зрения, двоение в глазах, дрожание глазных яблок, опущение век). Голос становится слабым, глотание и жевание затруднены. Продолжительность болезни различна, в среднем — от 4 до 8 дней, иногда до месяца и более.

Высокоэффективным лечебным средством служит противоботулиновая сыворотка, своевременное введение которой предупреждает смертельный исход.

**Сроки годности (хранения) и условия хранения
продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

N п/п	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности (хранения), часов	Температура хранения, °C
МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины)			
1	Крупнокусковые	48	От +2 до +6
2	Мясо фасованное (от 0,25 до 1,0 кг)	36	От +2 до +6
3	Порционные без панировки (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.)	36	От +2 до +6
4	Порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель)	24	От +2 до +6
5	Мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка и др.)	24	От +2 до +6
6	Жаркое особое, мясное ассорти	18	От +2 до +6
7	Кости пищевые	24	От +2 до +6
8	Субпродукты скота: охлажденные; замороженные	24 48	От +2 до +6 От +2 до +6
9	Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24	От +2 до +6
10	Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб; бифштекс рубленый замороженный; повышенной пищевой ценности: котлеты говяжьи, обезжиренные и школьные, биточки говяжьи, кнели мясные; комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные и др.)	12 48 12 12	От +2 до +6 Не выше минус 5 От +2 до +6 От +2 до +6
11	Фарши мясные, вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями и заготовочными объектами общественного питания: фарш натуральный (диетический и др.);	12	От +2 до +6

	фарш мясной замороженный;	18	От +2 до +6
		48	Ниже 0
	фарш комбинированный: мясной особый (с добавлением соевого белка);	12	От +2 до +6
	фарш для голубцов ленивых	12	От +2 до +6
12	Фарш мясной с луком, рисом и другими продуктами, вырабатываемый объектами торговли и общественного питания	6	От +2 до +6
13	Пельмени, фрикадельки мясные замороженные	48 720	Не выше минус 5 Не выше минус 10
Полуфабрикаты из птицы и кроликов			
14	Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48	От +2 до +6
15	Мясо птицы и кроликов замороженное	72	От +2 до +6
16	Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочок, филе, четвертина задняя, цыплята табака и любительские, бедро, голень, грудинка)	48	От +2 до +6
17	Набор для студня, рагу, суповой	12	От +2 до +6
18	Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (котлеты пожарские куриные, кнели куриные, котлеты особые из кур и индейки, куриные школьные и др.)	12	От +2 до +6
19	Субпродукты птицы и кроликов и полуфабрикаты из них	24	От +2 до +6
Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины)			
20	Мясо отварное, вырабатываемое централизованно на заготовочных объектах общественного питания (крупным куском для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для супов и вторых блюд, в желе)	24	От +2 до +6
21	Мясо отварное, приготовленное на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	12 18	От +2 до +6 Не выше +2
22	Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных объектах общественного питания (говядина и свинина, жаренные крупным куском для холодных блюд; говядина и свинина, жаренные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе)	48	От +2 до +6
23	Изделия из мяса жареные, запеченные, тушеные (порционные, мелкокусковые, рулеты мясные, вырабатываемые торговыми объектами общественного	24	От +2 до +6

	питания, колбаса домашняя жареная,		
	колбаски-гриль)		
24	Мясо шпигованное тушеное (крупным куском, нарезанное на порции для вторых блюд, в желе)	24	От +2 до +6
25	Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги)	18	От +2 до +6
26	Печень жареная	24	От +2 до +6
27	Оладьи из печени	12	От +2 до +6
28	Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	12	От +2 до +6
29	Студни мясные и мясо заливное Мясо заливное	12 24	От +2 до +6 От минус 2 до +2
30	Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью	24	От 0 до +2
31	Паштеты из мяса, печени, вырабатываемые предприятиями общественного питания	6	От +2 до +6
32	Пищевые бульоны, вырабатываемые предприятиями мясной промышленности: концентрированный; жидкий	24 6	От +2 до +6 От +2 до +6
33	Бульоны с желатином, полуфабрикаты: Мясной Куриный	48 24	От +2 до +6 От +2 до +6
34	Бульон куриный костный, полуфабрикат	24	От +2 до +6
35	Бульоны костные концентрированные, полуфабрикаты	48	От +2 до +6
Кулинарные изделия из птицы и кроликов			
36	Тушки уток и цыплят запеченные	48	От +2 до +6
37	Тушки птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	От +2 до +6
38	Мясо птицы и кроликов жареное, вырабатываемое централизованно на заготовочных объектах общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	48	От +2 до +6
39	Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	24	От +2 до +6
40	Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных объектах общественного	24	От +2 до +6

промышленности

41	Птица отварная тушками, приготовленная на всех объектах общественного питания, кроме заготовочных	18	От +2 до +6
42	Птица отварная, нарубленная на порции, в желе	24	От +2 до +6
43	Мякоть птицы отварная в форме брикета	24	От +2 до +6
44	Рулет из мяса птицы, руляда из мяса птицы	12	От +2 до +6
45	Изделия рубленные из мяса птицы	12	От +2 до +6
46	Птица фаршированная (тушка) запеченная	12	От +2 до +6
47	Яйца вареные	24	От +2 до +6
РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ И МОРЕПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
63	Рыба всех наименований охлажденная	48	От 0 до минус 2
64	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные	24	От 0 до минус 2
65	Рыба специальной разделки незамороженная	24	От минус 2 до +2
66	Рыба порционная в сухарях	12	От +2 до +6
67	Шашлыки и поджарка	24	От минус 2 до +2
68	Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбокартофельные, блинчики (без замораживания)	12	От минус 2 до +2
69	Котлеты, голубцы и фарш замороженные	72	От минус 4 до минус 6
70	Пельмени рыбные замороженные	48	От минус 4 до минус 6
Кулинарные изделия			
71	Рыба всех наименований жареная	36	От +2 до +6
72	Рыба всех наименований печеная	48	От +2 до +6
73	Рыба всех наименований отварная	24	От +2 до +6
74	Рыба фаршированная	24	От +2 до +6
75	Изделия рубленные из соленой рыбы	24	От +2 до +6

(сельди, скумбрии, сардин и др.)

76	Котлеты из рыбы всех наименований жареные	12	От +2 до +6
77	Фрикадельки, тефтели рыбные с соусом томатным	48	От +2 до +6
78	Рыбы всех наименований и рулеты горячего копчения	48	От +2 до +6
79	Колбаски рыбные вареные	48	От +2 до +6
80	Зельцы "Рыбацкий", "Особый" и др.	12	От +2 до +6
81	Раки и креветки вареные	12	От +2 до +6
82	Суши, ролы	6	От +2 до +6
83	Крабовые палочки	48	От +2 до +6
84	Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара, котлеты из кальмара	24	От +2 до +6
	Кальмар в маринаде	48	От +2 до +6
85	Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты "Океан"	24	От +2 до +6
86	Масла рыбные и икорные всех наименований	24	От +2 до +6
87	Рыба заливная	24	От минус 2 до +2
88	Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	24	От минус 2 до +2
89	Вторые рыбные блюда в потребительской таре:		
	без замораживания;	12	От минус 2 до +2
	замороженные	72	От минус 4 до минус 6
90	Паста белковая мороженная "Океан"	72	От минус 1 до минус 3
100	Творожные полуфабрикаты: сырники, батончики творожные, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	24	От +2 до +6
	Вареники с творогом, с творожным фаршем	24	Не выше минус 5
101	Сырково-творожные изделия	36	От 0 до +2
102	Запеканка и пудинг из творога. Кулинарные изделия, вырабатываемые на заготовочных объектах общественного питания	48	От +2 до +6

103	Изделия творожные, кулинарные,		
	вырабатываемые на всех объектах общественного питания кроме заготовочных:		
	Пудинг творожный жирный и полужирный	24	От +2 до +6
	Зразы творожные с изюмом жирные и полужирные	36	От +2 до +6
104	Сыр домашний	36	От +2 до +6
105	Сыры сливочные в коробочках из		
ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
118	Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	От +2 до +6
119	Капуста белокочанная свежая зачищенная	12	От +2 до +6
120	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	От +2 до +6
121	Редис, редька обработанные, нарезанные	12	От +2 до +6
122	Петрушка обработанная:		
	Зелень	18	От +2 до +6
	Корень	24	От +2 до +6
123	Сельдерей обработанный:		
	Зелень	18	От +2 до +6
	Корень	24	От +2 до +6
124	Лук зеленый обработанный	18	От +2 до +6
125	Укроп обработанный	18	От +2 до +6
126	Эстрагон (зелень) обработанный	18	От +2 до +6
127	Пастернак (корень) обработанный	24	От +2 до +6
Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку			
128	Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18	От +2 до +6
129	Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	18	От +2 до +6
130	Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12	От +2 до +6
131	Огурцы соленые нарезанные припущенные	24	От +2 до +6
132	Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12	От +2 до +6
133	Лук, морковь пассированные	48	От +2 до +6

134	Соусы концентрированные:		
	Красный основной и томатный	72	От +2 до +6
	Белый основной, сметанный, яблочный	48	От +2 до +6
135	Голубцы-полуфабрикаты (овощные с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком)	12	От +2 до +6
136	Овощи отварные неочищенные	6	От +2 до +6
137	Овощи отварные очищенные:		
	Морковь	24	От +2 до +6
	Свекла	24	От +2 до +6
	Картофель	18	От +2 до +6
138	Овощи отварные очищенные нарезанные:		
	Морковь	18	От +2 до +6
	Свекла	18	От +2 до +6
	Картофель	12	От +2 до +6
Салаты, вторые блюда, гарниры			
139	Салаты из сырых овощей и фруктов:		
	без заправки	18	От +2 до +6
	с заправками (майонез, соусы)	12	От +2 до +6
140	Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		
	без заправки	18	От +2 до +6
	с заправками (майонез, соусы)	6	От +2 до +6
141	Салаты из маринованных, соленых, квашенных овощей	36	От +2 до +6
142	Салаты и винегреты из вареных овощей:		
	без заправки и добавления соленых овощей	18	От +2 до +6
	с заправками (майонез, соусы)	12	От +2 до +6
143	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	От +2 до +6
144	Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
	без заправки	18	От +2 до +6
	с заправками (майонез, соусы)	12	От +2 до +6
145	Гарниры:		
	Рис отварной, макаронные изделия	12	От +2 до +6
	отварные, пюре картофельное	18	От +2 до +6
	Овощи тушеные	18	От +2 до +6
	Картофель отварной, жареный		
146	Икра овощная (баклажанная, кабачковая, свекольная, морковная), вырабатываемая в торговых объектах общественного питания	48	От +2 до +6
147	Оладьи картофельные	18	От +2 до +6
148	Оладьи картофельные, фаршированные мясом, пирожки картофельные с мясом	12	От +2 до +6

МУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
149	Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий	9	От +2 до +6
150	Тесто слоеное пресное для тортов и других мучных изделий	24	От +2 до +6
151	Тесто песочное для тортов и пирожных	36	От +2 до +6
152	Тесто для вареников ленивых	24	От +2 до +6
153	Блинчиковые заготовки	24	От +2 до +6
154	Блинчики с фаршем:		
	С мясным, творожным, яблочным	12	От +2 до +6
	С джемом и повидлом	18	От +2 до +6
155	Вареники с фруктовым, овощным фаршем	12	От +2 до +6
Кулинарные изделия			
156	Сырные палочки	72	От +2 до +6
157	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
	С творогом	24	От +2 до +6
		6	Не выше +20
	С повидлом и фруктовыми начинками	24	От +2 до +6
158	Чебуреки, беляши, смажанки, колбасные изделия (крабовые палочки, ветчина) в тесте, хот-доги, пицца, пирожки жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и другими начинками)	24 3	От +2 до +6 Не выше +20
159	Бутерброды с сыром, маслом, гастрономическими продуктами	3	От +2 до +6
160	Бутерброды запеченные	12	От +2 до +6
КРУПЯНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Полуфабрикаты			
161	Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	От +2 до +6
Кулинарные изделия			
162	Запеканки манная, рисовая, рисовая с творогом, макаронник, лапшевник с творогом, манник	12	От +2 до +6
163	Пудинг молочный, рисовый	24	От +2 до +6
164	Крупеник с творогом жирным и полужирным	24	От +2 до +6

165	Плов	фруктовый		24	От +2 до +6	
+-----+	-----	-----	-----	+-----	+-----	-----+