

**МАТЕРИАЛ
ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ
РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ
ТОРГОВЛЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ**

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 организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии - устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин.

Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

Прокладка внутренних сетей водоотведения под потолком помещений организации, предназначенных для приема, хранения, подготовки, производства и реализации пищевой продукции, запрещается.

Стояки системы водоотведения организации могут прокладываться в производственных и складских помещениях организации в оштукатуренных коробах без ревизий.

Не допускается прокладывать стояки бытовой системы водоотведения из верхних этажей жилых, общественных, административных, производственных зданий в помещениях организации, предназначенных для приема, хранения, подготовки, производства и реализации пищевой продукции.

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

Устройство светильников в помещениях организации, где происходят хранение, подготовка и реализация пищевой продукции, должно препятствовать попаданию в нее осколков стекла, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

Запрещается загромождать световые проемы тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

В помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, вредных веществ, должны оборудоваться локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Помещения организации, предназначенные для расфасовки сыпучей пищевой продукции, и места термоупаковки пищевой продукции в полимерную пленку должны быть оборудованы системой местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением (типа бортовых отсосов), предотвращающей прохождение загрязняющих веществ (пыли, продуктов деструкции полимерных материалов и других) через зону дыхания работников организации, занятых на данных работах.

Вентиляционные каналы, воздуховоды системы вентиляции организации должны разбираться и очищаться по мере загрязнения.

Системы вентиляции не должны генерировать шум и вибрацию, превышающие допустимые уровни.

В организациях площадью до 50 м² естественное вентилирование помещений организации осуществляется за счет форточек, фрамуг, дверей и особенностей строительных конструкций.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы: навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков; подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями, должно быть выделено помещение разрубочной для мяса с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

В организациях, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для групп пищевой продукции. Фасовочные помещения организации должны быть оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды

через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

Продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке должна осуществляться организациями в условиях, исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией как при хранении, так и при реализации. Помещения, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

В торговых помещениях организации должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для торговли пищевой продукцией, непродовольственными товарами, кормами для животных.

Уборка полов в помещениях организации должна проводиться влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании рабочей смены.

При уборке полов в помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения пищевой продукции, оборудования, инвентаря.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

Двери помещений организации должны ежедневно промываться горячей водой с моющим средством и насухо протираться. Тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери должны промываться по мере необходимости.

Поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещается.

Туалеты для работников организации должны иметь тамбуры и быть:
утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должны быть предусмотрены вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

Раковины для мытья рук в организации должны быть обеспечены дозатором с жидким мылом, средством для дезинфекции рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

Уборка производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должна производиться уборщиками, а уборка торговых мест, холодильного и торгового оборудования - продавцами после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы.

Организация должна быть обеспечена уборочным инвентарем, моющими средствами и средствами дезинфекции в необходимом количестве для проведения уборки помещений.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению; просушиваться и храниться в чистом виде.

Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в специально выделенных местах. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств в организациях общей площадью свыше 500 м² должны быть выделены помещения, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, устройством для сушки уборочного инвентаря и шкафом для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок должен использоваться отдельный маркированный уборочный инвентарь.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, бачки должны очищаться, а по окончании работы - промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции и ополаскиваться горячей водой.

Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий отличительную маркировку.

При уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки смывных бачков унитазов и поверхности, соприкасающиеся с руками, должны протираться отдельно выделенной тканью, смоченной раствором средств дезинфекции.

Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации - в специально отведенном месте.

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

Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством, подготовкой и реализацией пищевой продукции.

Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

Применяемые в организации оборудование, инвентарь, упаковочные средства, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

Оборудование, инвентарь и тара в организации должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться только по назначению, находиться в исправном состоянии, быть чистыми и по окончании работы должны содержаться в чистоте.

Инвентарь, посуда, тара, внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

Не допускается использование в организации эмалированных емкостей с наличием повреждений эмали.

Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из помещений организации.

Запрещается использование в помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением.

Все холодильное оборудование организации должно быть оснащено термометрами контроля температурного режима хранения пищевой продукции. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

Разделочные доски, колоды для разруба мяса должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без сколов и трещин либо из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

Колода для разруба мяса должна устанавливаться на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться солью. По мере необходимости колода должна спиливаться и остругиваться.

Для каждого вида пищевой продукции в организации должны выделяться отдельные разделочные доски и ножи с четкой буквенной или отличительной цветовой маркировкой, которые должны храниться в соответствующих помещениях организации на специально отведенных местах и использоваться строго по назначению.

Контейнеры, инвентарная тара, а также чашки и платформы весов, гири ежедневно и по мере загрязнения должны промываться с применением моющих средств и просушиваться.

Мытье торгового инвентаря ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищевой продукции с торгового инвентаря;

мытьё торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50 °С;

ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С;

просушивание торгового инвентаря на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья торгового инвентаря должны регулярно промываться горячей проточной водой с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары должны ежедневно очищаться, замачиваться в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, обрабатываться средствами дезинфекции, промываться проточной водой, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

Отходы, образующиеся в процессе производства и реализации пищевой продукции, должны регулярно удаляться из помещений организации.

Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

Тара и упаковка принимаемой пищевой продукции должна быть прочной, чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушения целостности.

При хранении пищевой продукции в организации ее перемещение из тары поставщика в другую тару не допускается.

В организациях, расположенных во встроенных, пристроенных помещениях жилых, общественных, административных, производственных зданий, завоз пищевой продукции и вывоз тары в ночное время (с 22:00 до 6:00) запрещен.

Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) товаров.

Размораживание (дефростация) пищевой продукции в организации не допускается.

При хранении пищевой продукции в организации должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей запахи.

Испорченная и (или) подозрительная по качеству пищевая продукция,

пищевая продукция с истекшим сроком годности подлежит учету и должна храниться изолированно от доброкачественной пищевой продукции, в условиях, исключающих возможность несанкционированного доступа к ней.

Не допускается совместное хранение в организации:

сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией;

испорченной, с истекшим сроком годности или подозрительной по качеству пищевой продукции с доброкачественной пищевой продукцией.

Запрещается хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров в помещениях организации, предназначенных для хранения пищевой продукции.

Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах), предназначенных для хранения пищевой продукции, должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складирование пищевой продукции вблизи коммуникаций систем водоснабжения и водоотведения организации, отопительных приборов, вне помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции, и охлаждаемых камер организации, а также складирование незатаренной пищевой продукции непосредственно на полу, навалом запрещается.

Запрещается использование в качестве оборотной тары для транспортировки и хранения пищевой продукции мешков, картонных коробок или случайной тары, которая не может быть подвергнута периодической мойке и дезинфекции.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в холодильной камере (шкафу) подвешиваются на крючьях. Они не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения холодильной камеры. Мороженое мясо должно храниться штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика.

Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика при температуре не выше 2 °С. Мороженая рыба должна храниться в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях живая рыба должна храниться в аквариуме с чистой водой и аэрацией. Хранение в аквариуме снулой рыбы запрещается.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в организации в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях организации. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на высоте менее 0,35 м от пола, запрещается.

В случаях обнаружения в процессе хранения или торговли признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью:

хлеб и хлебобулочные изделия должны быть изъяты из помещений организации, предназначенных для их хранения, и торговых помещений организации;

полки, предназначенные для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, должны быть промыты теплой водой с добавлением моющих средств и обработаны 3 %-м раствором уксусной кислоты.

В организациях полки для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны промываться теплой водой с добавлением моющих средств не реже одного раза в неделю, после чего обрабатываться 1%-м раствором уксусной кислоты и просушиваться.

При приемке в организации кондитерских изделий с кремом перекладывать их из тары поставщика, а также реализовывать их в неупакованном виде по методу самообслуживания запрещается.

В организациях запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Транспортировка, перенос тортов и (или) пирожных в организациях на открытых листах или лотках запрещается.

Хранение сыпучей пищевой продукции должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях организации, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха в помещениях не более 75 %.

Сыпучая пищевая продукция должна храниться в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 0,5 м от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,75 м.

Йодированная соль должна храниться в сухом темном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Свежие фрукты, плоды и овощи должны храниться в затаренном виде в специальных вентилируемых помещениях организации, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида должна составлять 3-12 °С при относительной влажности воздуха 70-95 %. Пониженная температура затормаживает ферментативные и микробиологические процессы, т.е. порчу овощей и фруктов. Подмораживание овощей и фруктов и последующее размораживание и хранение ведут к их порче. Низкая влажность ведет к высыханию плодов и овощей. К порче овощей и фруктов также ведет повреждение наружных покровов, в результате чего на них развивается плесень.

Рабочие места продавцов, проходы в помещениях организации не должны загромождаться тарой, пищевой продукцией.

Перед подачей пищевой продукции в фасовочные помещения или торговые помещения организации должно проверяться ее качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка сырой и готовой к употреблению пищевой продукции должны производиться отдельно.

Реализация сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, фрукты, ягоды и другие) и полуфабрикатов из нее должна производиться в специальных отделах организации, отдельно от торговли другой пищевой продукцией.

Выкладка пищевой продукции в охлаждаемые витрины и охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других. Осуществление выкладки пищевой продукции непосредственно на дно витрины или охлаждаемого прилавка запрещается.

Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции запрещается.

Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается. Санитарный брак должен собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

При отпуске покупателям нефасованной пищевой продукции продавец обязан использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие).

Взвешивание неупакованной пищевой продукции непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в организациях или отделах организаций, осуществляющих обслуживание населения по методу самообслуживания, должны использоваться специальные вилки (щипцы) в количестве не менее двух единиц на один погонный метр торгового оборудования организации.

Для упаковки хлеба и хлебобулочных изделий в организации должна быть организована реализация бумажных и полиэтиленовых пакетов. Нарезка хлеба подсобными рабочими организации и покупателями запрещается.

Нарезка тортов и продажа их частями в организации запрещается.

Пищевая продукция, масса (объем) и потребительская тара которой не позволяет осуществить ее реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 5 кг), может реализовываться вразвес в специализированных отделах организации. Пищевая продукция из вскрытой потребительской тары должна быть реализована в сроки не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность). Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции, должен поставить на этикетке дату и время вскрытия.

Сроки годности не скоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации пищевой продукции, не должны превышать сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

Запрещено оставлять торговый инвентарь в таре с пищевой продукцией (салаты и другие). Торговый инвентарь должен содержаться в отдельной

емкости и ежедневно промываться. Торговый инвентарь организации должен использоваться строго по назначению.

В организации запрещается торговля растаявшим или повторно замороженным мороженым.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

В организациях реализация соков в розлив в отделах овощей и фруктов запрещается.

Вакуумная упаковка, термоупаковка пищевой продукции должна производиться в фасовочных помещениях организации.

В организациях запрещается торговля пищевой продукцией:

- без наличия документов, удостоверяющих ее качество и безопасность
- с нарушением целостности упаковки
- в загрязненной таре
- без этикеток (товарных ярлыков или листов-вкладышей)
- при отсутствии необходимых температурных и влажностных условий хранения.
- мясом без хорошо читаемого оттиска ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;
- непотрошеной птицей (за исключением дичи), яйцами из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками («красюк», «туман», «кровавое кольцо», «большое пятно», «миражные»), с насечкой, «тек», «бой», утиными и гусиными яйцами;
- консервами, имеющими такие дефекты как бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированными, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;
- загнившими, испорченными, с нарушением целостности кожуры овощами и плодами;
- дефростированной и повторно замороженной пищевой продукцией;
- пищевой продукцией домашнего приготовления;
- пищевой продукцией с истекшими сроками годности (хранения);
- пищевой продукцией без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

Не допускается наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе овощи и плоды, за исключением овощей и плодов, кожура которых не является съедобной для человека.

Не допускается наклеивание стикеров с информацией о стоимости пищевой продукции на ее этикетку в местах, где указаны срок годности, дата изготовления, условия хранения, состав продукта.

Транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами запрещается.

Для транспортировки определенного вида пищевой продукции (молочные, колбасные, кондитерские изделия с кремом, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должно выделяться специализированное транспортное средство с маркировкой на кузове в соответствии с перевозимой пищевой продукцией.

Транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны транспортироваться в лотках, в специальных закрытых транспортных средствах или автомобилях-фургонах, оборудованных полками. Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий навалом не допускается.

Кондитерские изделия с кремом при транспортировке должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре производителя.

Транспортировка кондитерских изделий с кремом на открытых листах или лотках запрещена.

При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила ее последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции, загрязнение ее при погрузке и выгрузке из транспортного средства.

Устанавливать тару с пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы запрещается.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к работе в организации не допускаются.

Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники организации обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в его семье.

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

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

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

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

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

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе обращения пищевой 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.

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

Совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и личной одежды работников организации не допускается.

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

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещении бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;
после каждого перерыва в работе;
при переходе от одной операции к другой;
после соприкосновения с загрязненными предметами;
после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте - непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

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.

Нескорпортующиеся продовольственное сырье и пищевые продукты - продовольственное сырье и пищевые продукты длительного хранения (свыше 30 дней), сохраняющие свое качество при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения;

Скорпортующиеся продовольственное сырье и пищевые продукты - продовольственное сырье и пищевые продукты с ограниченными сроками годности (до 30 дней), требующие для сохранения качества и безопасности специальные температурные и иные режимы;

Особоскорпортующиеся продовольственное сырье и пищевые продукты - продовольственное сырье и пищевые продукты, срок годности которых составляет до 72 часов, при температурном режиме хранения не выше +6 °С.

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

Срок хранения - период времени, в течение которого продовольственное сырье и пищевые продукты при соблюдении установленных условий хранения сохраняют все свои свойства, указанные в НД.

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.

При фасовании пищевой продукции в объекте розничной торговли на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть обязательно указаны: наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. Иные сведения, предусмотренные требованиями по маркировке, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

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 непрямой 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 (рН 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.

		Срок	
N	Наименование продовольственного сырья	годности	Температура
п/п	и пищевых продуктов	(хранения),	хранения, °C
		часов	
+ 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,	36	От +2 до +6
	бифштекс натуральный, лангет,		
	антрекот, ромштекс, говядина,		
	баранина, свинина духовая, эскалоп,		
	шницель и др.)		
4	Порционные в панировке (ромштекс,	24	От +2 до +6
	котлета натуральная из баранины и		
	свинины, шницель)		
5	Мелкокусковые (бефстроганов, азу,	24	От +2 до +6
	поджарка, гуляш, говядина для		
	тушения, мясо для шашлыка и др.)		
6	Жаркое особое, мясное ассорти	18	От +2 до +6

7	Кости пищевые		24	От +2 до +6
+-----+				
8	Субпродукты скота:			
	охлажденные;		24	От +2 до +6
	замороженные		48	От +2 до +6
+-----+				
9	Шашлык маринованный (полуфабрикат)		24	От +2 до +6
+-----+				
10	Полуфабрикаты мясные рубленые:			
	шницель натуральный рубленый, котлеты		12	От +2 до +6
	натуральные рубленые, бифштекс			
	рубленый, котлеты московские,			
	домашние, киевские, люля-кебаб;			
+-----+				
	бифштекс рубленый замороженный;		48	Не выше минус 5
+-----+				
	повышенной пищевой ценности:			
	котлеты говяжьи, обезжиренные и		12	От +2 до +6
	школьные, биточки говяжьи, кнели			
	мясные;			
	комбинированные (котлеты		12	От +2 до +6
	мясокартофельные, мясорастительные,			
	мясокапустные и др.)			
+-----+				
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	12	От +2 до +6
	(с добавлением соевого белка);		
+	+	+	+
+	фарш для голубцов ленивых	12	От +2 до +6
+	+	+	+
12	Фарш мясной с луком, рисом и другими	6	От +2 до +6
	продуктами, вырабатываемый объектами		
	торговли и общественного питания		
+	+	+	+
13	Пельмени, фрикадельки мясные	48	Не выше минус 5
	замороженные	720	Не выше минус 10
+	+	+	+
	Полуфабрикаты из птицы и кроликов		
+	+	+	+
14	Мясо охлажденное птицы и кроликов	48	От +2 до +6
	фасованное		
+	+	+	+
15	Мясо птицы и кроликов замороженное	72	От +2 до +6
+	+	+	+
16	Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка,	48	От +2 до +6
	подготовленная к кулинарной		
	обработке, окорочок, филе, четвертина		
	задняя, цыплята табака и		
	любительские, бедро, голень,		
	грудинка)		
+	+	+	+
17	Набор для студня, рагу, суповой	12	От +2 до +6
+	+	+	+
18	Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы	12	От +2 до +6

	(котлеты пожарские куриные, кнели		
	куриные, котлеты особые из кур и		
	индейки, куриные школьные и др.)		
19	Субпродукты птицы и кроликов и	24	От +2 до +6
	полуфабрикаты из них		
Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины)			
20	Мясо отварное, вырабатываемое	24	От +2 до +6
	централизованно на заготовочных		
	объектах общественного питания		
	(крупным куском для холодных блюд;		
	крупным куском, нарезанное на порции		
	для супов и вторых блюд, в желе)		
21	Мясо отварное, приготовленное на всех	12	От +2 до +6
	объектах общественного питания, кроме	18	Не выше +2
	заготовочных		
22	Мясо жареное, вырабатываемое на	48	От +2 до +6
	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)		
23	Изделия из мяса жареные, запеченные,	24	От +2 до +6
	тушеные (порционные, мелкокусковые,		
	рулеты мясные, вырабатываемые		

	торговыми объектами общественного		
	питания, колбаса домашняя жареная,		
	колбаски-гриль)		
+	-----+	-----+	-----+
+	24 Мясо шпигованное тушеное (крупным	24	От +2 до +6
	куском, нарезанное на порции для		
	вторых блюд, в желе)		
+	-----+	-----+	-----+
+	25 Субпродукты мясные отварные (язык,	18	От +2 до +6
	вымя, сердце, почки, мозги)		
+	-----+	-----+	-----+
+	26 Печень жареная	24	От +2 до +6
+	-----+	-----+	-----+
+	27 Оладьи из печени	12	От +2 до +6
+	-----+	-----+	-----+
+	28 Кулинарные изделия из рубленого мяса	12	От +2 до +6
	жареные (котлеты, бифштексы, биточки,		
	шницели)		
+	-----+	-----+	-----+
+	29 Студни мясные и мясо заливное	12	От +2 до +6
	Мясо заливное	24	От минус 2 до +2
+	-----+	-----+	-----+
+	30 Паштеты из мяса, печени и птицы,	24	От 0 до +2
	вырабатываемые промышленностью		
+	-----+	-----+	-----+
+	31 Паштеты из мяса, печени,	6	От +2 до +6
	вырабатываемые предприятиями		
	общественного питания		
+	-----+	-----+	-----+
+	32 Пищевые бульоны, вырабатываемые		
	предприятиями мясной промышленности:		

	концентрированный;		24	От +2 до +6
	жидкий		6	От +2 до +6
+-----+				
33	Бульоны с желатином, полуфабрикаты:			
	Мясной		48	От +2 до +6
	Куриный		24	От +2 до +6
+-----+				
34	Бульон куриный костный, полуфабрикат		24	От +2 до +6
+-----+				
35	Бульоны костные концентрированные,		48	От +2 до +6
	полуфабрикаты			
+-----+				
+ Кулинарные изделия из птицы и кроликов +-----+				
36	Тушки уток и цыплят запеченные		48	От +2 до +6
+-----+				
37	Тушки птицы копченые, копчено-		72	От +2 до +6
	запеченные и копчено-вареные			
+-----+				
38	Мясо птицы и кроликов жареное,		48	От +2 до +6
	вырабатываемое централизованно на			
	заготовочных объектах общественного			
	питания и птицеперерабатывающей			
	промышленности			
+-----+				
39	Мясо птицы и кроликов жареное,		24	От +2 до +6
	приготовленное на всех объектах			
	общественного питания, кроме			
	заготовочных			
+-----+				
40	Птица отварная тушками,		24	От +2 до +6

	вырабатываемая централизованно на		
	заготовочных объектах общественного		
	питания и птицеперерабатывающей		
	промышленности		
41	Птица отварная тушками,	18	От +2 до +6
	приготовленная на всех объектах		
	общественного питания, кроме		
	заготовочных		
42	Птица отварная, нарубленная на	24	От +2 до +6
	порции, в желе		
43	Мякоть птицы отварная в форме брикета	24	От +2 до +6
44	Рулет из мяса птицы, руляда из мяса	12	От +2 до +6
	птицы		
45	Изделия рубленные из мяса птицы	12	От +2 до +6
46	Птица фаршированная (тушка)	12	От +2 до +6
	запеченная		
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 рубленые из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.)	24	От +2 до +6
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 Кальмар в маринаде	24 48	От +2 до +6 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; замороженные	12 72	От минус 2 до +2 От минус 4 до минус 6
90	Паста белковая мороженая "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 Вареники с творогом, с творожным фаршем	24 24	От +2 до +6 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	48	От +2 до +6

	питания		
+	-----	+	-----
+	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	36	От +2 до +6
	полужирные		
+	-----	+	-----
+	104 Сыр домашний	36	От +2 до +6
+	-----	+	-----
+	105 Сыры сливочные в коробочках из		
+	-----	+	-----
+	ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ		
+	Полуфабрикаты		
+	-----	+	-----
+	118 Картофель сырой очищенный	48	От +2 до +6
	сульфитированный		
+	-----	+	-----
+	119 Капуста белокочанная свежая	12	От +2 до +6
	зачищенная		
+	-----	+	-----
+	120 Морковь, свекла, лук репчатый сырые	24	От +2 до +6
	очищенные		
+	-----	+	-----
+	121 Редис, редька обработанные,	12	От +2 до +6
	нарезанные		
+	-----	+	-----
+	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,		18	От +2 до +6
	овощная, картофельная с мясом			
+	-----+			
+	129 Биточки (котлеты) капустные,		18	От +2 до +6
	морковные, свекольные, картофельные			
+	-----+			
+	130 Шницель капустный, фарш капустный,		12	От +2 до +6
	фарш морковный			
+	-----+			
+	131 Огурцы соленые нарезанные припущенные		24	От +2 до +6
+	-----+			
+	132 Капуста белокочанная свежая		12	От +2 до +6
	нарезанная бланшированная			
+	-----+			
+				

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	12	От +2 до +6
	мясом и рисом, с рыбой и рисом, с		
	творогом и рисом, с пшеном и шпиком)		
+-----+-----+-----+			
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,	36	От +2 до +6
	квашенных овощей		
+	-----	-----	-----
+	142 Салаты и винегреты из вареных овощей:		
	без заправки и добавления соленых	18	От +2 до +6
	овощей	12	От +2 до +6
	с заправками (майонез, соусы)		
+	-----	-----	-----
+	143 Блюда из вареных, тушеных, жареных	24	От +2 до +6
	овощей		
+	-----	-----	-----
+	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,	48	От +2 до +6
	кабачковая, свекольная, морковная),		
	вырабатываемая в торговых объектах		
	общественного питания		
+	-----	-----	-----
+			

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	24	От +2 до +6
	изделия (крабовые палочки, ветчина) в	3	Не выше +20
	тесте, хот-доги, пицца, пирожки		
	жареные, печеные, кулебяки, расстегаи		
	(с мясом, яйцами, творогом, капустой,		
	ливером и другими начинками)		
159	Бутерброды с сыром, маслом,	3	От +2 до +6
	гастрономическими продуктами		
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	12	От +2 до +6
	творогом, макаронник, лапшевник с		
	творогом, манник		

163	Пудинг молочный, рисовый		24	От +2 до +6
+-----+		+-----+		
164	Крупеник с творогом жирным и		24	От +2 до +6
	полужирным			
+-----+		+-----+		
165	Плов фруктовый		24	От +2 до +6
+-----+		+-----+		