



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



"УТВЕРЖДАЮ"

Главный Государственный
санитарный врач РУз,

Б.И. НИЯЗМАТОВ

" 20 " 7 / 02 2009г.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
БОРТОВОГО ПИТАНИЯ АВИАССАЖИРОВ И ЧЛЕНОВ
ЭКИПАЖА ВОЗДУШНЫХ СУДОВ НАК "ЎЗБЕКИСТОН
ҲАВО ЙЎЛЛАРИ"**

СанПиН РУз № 0263-09

Издание официальное

Ташкент-2009

Учреждения разработчики:
Начальник Санитарного отдела Главного
Управления Сан.Эпид.Надзора МЗРУз.РУз



Шарипова Н.В.

Главный врач ЦГСЭН Мз РУз за объектами
НАК «Узбекистон хаво йуллари»



Алимов М.А.

Заведующий отделом гигиены питания
ЦГСЭН МЗРУз за объектами НАК
«Узбекистон хаво йуллари»



Юлдашев Э.А.

Рецензенты:

Главный специалист по гигиене
питания МЗРУз.



Худайбергенов А.С.

Заведующий отделом гигиены
питания Рес ЦГСЭН МЗРУз



Сатвалдиев А.М.

«Согласовано»

Директор УП «Кетринг» НАК
«Узбекистон хаво йуллари»



Эргашев Б.Ж.

Утвержден на заседании Комитета по гигиенической регламентации потенциально
неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Минздраве Республики
Узбекистан, протокол за № 3 от 14.01 2009г.
Проведена прововая экспертиза Министерством Юстиции Республики Узбекистан
письмом за № 20-1549/13 от 3.03.2009.

Содержание

№	Наименование оглавление	Страница
1.	Общие положения	4
2.	Требования к размещению цехов бортового питания	4
3.	Санитарные требования к устройству цехов бортового питания	6
4.	Требования к содержанию помещений	8
5.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно - кухонному оборудованию воздушных судов.	9
6.	Осуществление входного контроля.	11
7.	Требования к ассортименту бортового питания.	13
8.	Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно	15
9.	Транспортирование бортового питания, хранение и реализация его на борту воздушного судна	16
10.	Санитарные требования к личной гигиене персонала цеха бортового питания, бортпроводников	18
11.	Требования к соблюдению санитарных правил и организации производственного контроля	19
12.	Организация государственного санитарно -эпидемиологического надзора за бортовым питанием	20

Настоящие санитарные правила составлены на основании закона Республики Узбекистан «О государственном санитарном надзоре», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». С утверждением их утрачивает силу СанПиН № 0037-95 «Обеспечение пассажиров и членов экипажей бортовым питанием в полете».

Настоящие «санитарные нормы и правила» обязательны для соблюдения всеми предприятиями службами, занимающимися перевозками авиапассажиров, авиагрузов не зависимо от их форм собственности.

1. Общие положения

1.1. Санитарные правила "Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации" (далее - санитарные правила) определяют санитарно - гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию помещений цехов бортового питания, ассортименту готовых блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовлению пищи, транспортированию бортового питания и посуды, срокам годности и организации питания на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы.

1.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для организаций, независимо от форм собственности, обеспечивающих бортовым питанием авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации на внутренних и международных авиалиниях.

1.3. Приготовление и хранение готовых блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, предназначенных для выдачи авиапассажирам и членам экипажей во время полета, производится в цехах бортового питания.

1.4. Цеха бортового питания должны соответствовать требованиям действующей нормативно - технической документации и настоящим санитарным правилам.

2. Требования к размещению цехов бортового питания

2.1. Проектирование новых и реконструкция существующих цехов бортового питания производится в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями, действующими строительными нормами и правилами по проектированию цехов бортового питания в аэропортах.

2.2. Все вновь строящиеся и реконструируемые цеха бортового питания целесообразно располагать на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов, с учетом меньших затрат времени, требующегося для доставки бортового питания от цеха до воздушного судна.

2.3. Условия размещения цехов бортового питания, а также ввод в эксплуатацию построенных и реконструированных цехов допускается при наличии санитарно - эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

2.4. В соответствии, с требованиями для определения площадей цехов бортового питания в зависимости от класса аэропорта ведется расчет часовой и суточной производительности и состава рационов конкретного цеха бортового питания.

Для этого в функционирующем аэропорту обрабатываются данные расписания движения воздушных судов по рейсам и распорядка питания, и рассчитывается потребная нормативная производительность цеха. На основании характеристик существующего цеха бортового питания выявляется необходимость нового строительства или его реконструкции.

2.5. В соответствии с нормативно - технологическим проектированием набор помещений включает в себя следующие группы:

- *производственная группа* включает в себя:

А.- заготовочные (при работе на сырье);

Б.- полуфабрикатов (при работе на полуфабрикатах);

В.- доготовочные цеха (для приготовления готовых блюд);

мучных, кондитерских, колбасных изделий, горячих блюд (из мяса, птицы, рыбы), гарниры;

вспомогательная группа включает в себя:

А. помещения для хранения хлеба, кондитерских изделий, гастрономических продуктов, и порционированных закусок (мясных, сырных, рыбных, овощных, фруктовых);

Б. помещения для суточного запаса продуктов, сырья, сыпучих продуктов, продуктов в индивидуальной расфасовке, вино-водочных изделий, прохладительных напитков;

В. для хранения внутрицеховой тары;

Г. помещение для мытья кухонной посуды

- *комплектовочная группа* включает в себя:

А - комплектовочная бортового питания, помещения для кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания (тележек, контейнеров с питанием и сеток с прохладительными напитками)- диспетчерский холодильник;

Б - помещения для обработки бортовой посуды, приема, сортировки, мойки, сушки, комплектовки, кратковременного хранения и выдачи бортовой посуды, участок электротитанов для заправки водой, электрокипяtilьников и выдача их, участок выработки и выдачи пищевого льда, помещение для возврата продукции с рейсов;

- *складская группа* включает в себя:

кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) для всех продуктов, соков, прохладительных напитков, помещение для обработки яиц, запаса бортовой посуды, оборотного фонда, салфеток, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, белья, камера для пищевых отходов и др.;

- *техническая группа* включает в себя

: участок ремонта электрокипяtilьников, предусматривается их дефектация, проверка исправности электроцепей, установки на штепсельный разъем кипяtilьников перед отправкой на воздушное судно, помещения для размещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, мастерских;

- *административно - бытовая группа* включает в себя:

кабинет заведующего, инженера - технолога, диспетчерская (группа питания), помещения для супервайзеров, санитарно - бытовые помещения (раздевалки, душевые, санузлы, комната гигиены женщин, бельевые), помещения для медработников (и лаборатории), помещения для приема пищи персоналом (столовая) и др.

2.6. Все холодильные склады, холодильники, камеры глубокой заморозки, морозильные камеры снабжаются термометрами, кроме ртутных.

2.7. Между помещениями, в которых технологические операции выполняются последовательно, должна соблюдаться технологическая взаимосвязь.

Помещение возврата продуктов максимально приближают к комплектовочной рационам и охлаждаемой кладовой суточного запаса.

Холодильные камеры размещаются между экспедицией и комплектовкой рационов.

Участок для приготовления кипятка находится смежно с экспедицией и помещением для ремонта кипяtilьников.

Камеру для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемой, располагать в непосредственной близости от сортировочной грязной бортовой посуды, с выходом через тамбур наружу и в коридор цеха бортового питания.

2.8. Разгрузочные и загрузочные эстакады размещаются на одном уровне с крытой эстакадой для автолифтов. Уровень пола первого этажа и эстакады должны соответствовать уровню пола автолифта. На 1 этаже следует предусматривать площадки для разгрузочной, подъемника если складская группа размещена в подвале.

2.9. В средних, больших и особо больших цехах бортового питания следует предусматривать две специализированные эстакады, одна предназначена для загрузки

(разгрузки) бортового питания в автолифты. Высота этой эстакады должна соответствовать нижнему уровню дверного проема автолифта, ширина должна быть не менее 3 м, длина - по расчету в зависимости от количества мест стоянок автолифтов. Вторая эстакада предназначена для поступления в складские помещения сырья, полуфабрикатов, напитков и должна располагаться со стороны хозяйственного двора. Над разгрузочными площадками для поступления сырья в цех бортового питания и разгрузочными и загрузочными эстакадами следует предусматривать навесы по длине эстакады или площадок. В малых цехах при отсутствии эстакад следует предусматривать разгрузочные площадки, оборудованные подъемно - спускными механизмами.

2.11. Для сбора мусора на территории предусматриваются металлические контейнеры с крышками, установленные на асфальтированных площадках, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, либо кафелированное помещение – мусоросборник, которые ежедневно очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, по освобождению подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных в установленном порядке. Площадка мусоросборника или помещение - мусоросборник располагается на расстоянии не менее 25 м от производственных цехов.

2.12. Неиспользованные в течение рейса скоропортящиеся продукты: обеденная продукция /нарезанные и порционированные / рыба, колбаса, икра и т.д. , а также другие продукты с нарушенной фабричной упаковкой, сдаются в цех бортового питания и дальнейшей реализации для целей питания не подлежат. Списание и утилизация этой продукции производится в установленном порядке.

2.13. В цехе мойки бортовой посуды должна быть отдельная комната, предназначенная для разбора и уничтожения продуктов питания возвращенных с воздушного судна с истекшим сроком годности. В этой комнате использованная как одноразовая, так и многоразовая бортовая посуда освобождается от остатков пищи, многоразовая посуда поступает в цех мойки для дальнейшей дезинфекции и мытья, а одноразовая посуда дезинфицируется дез. раствором и подвергается дроблению. Остатки пищевых продуктов также обеззараживаются с помощью дез. средств. Остатки пищевых продуктов и раздробленная одноразовая бортовая посуда в одноразовых полиэтиленовых пакетах выбрасываются в мусорный контейнер.

Ванны, предназначенные для дезинфекции одноразовой и многоразовой посуды должны быть промаркированы и по окончании работы промываться.

2.14. Территория цеха бортового питания должна благоустраиваться и содержаться в чистоте.

3. Санитарные требования к устройству цехов бортового питания

3.1. Устройство, оборудование, условия производства продукции бортового питания должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Ориентация производственных, комплекточных и складских помещений должна обеспечивать соблюдение гигиенических норм освещенности, шума, микроклимата в них и не влиять на качество технологического процесса и готовой продукции, а также на состояние здоровья работающих.

3.2. Водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение цехов должны соответствовать требованиям, предъявляемым к общественным зданиям и сооружениям.

3.3. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно - бытовых целей, должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам, раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию, где это необходимо.

Перечень предельно допустимых концентраций и класс опасностей отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны в приложении №1.

Для предотвращения образования и попадания в воздух вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, рекомендуется проводить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией;

Производственные помещения цехов бортового питания должны быть оборудованы системами вентиляции. При наличии механической или естественной вентиляции параметры должны отвечать допустимым нормам.

Бытовые помещения (туалеты, душевые, комната гигиены женщин) оборудуются самостоятельными системами вытяжной вентиляции.

Помещения эстакады, разгрузочной площадки для поступления сырья и др. должны быть оборудованы защитными тепловыми завесами (у наружных дверей, ворот, люков) для предотвращения попадания наружного воздуха в холодное время года.

3.6. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. В некоторых помещениях рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы (холодном, комплекточном, кондитерском, мясном, в помещении мойки яиц).

Окраска стен, перегородок, конструкций и оборудования в производственных помещениях, в цехе комплектовки бортового питания, производится в светлые тона с целью повышения освещенности.

Во всех производственных и вспомогательных помещениях принимаются меры к максимальному использованию естественного освещения. Световые проемы не должны загромождаться тарой (внутри и вне помещения), производственным оборудованием.

Допускается использование защитных устройств для снижения избыточной инсоляции (жалюзи, светозащитные козырьки и т.п.).

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

В случае замены или переносе одного оборудования другим осветительные установки должны быть приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

3.7. Допустимые уровни шума и вибрации в помещениях устанавливаются в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к шуму и вибрации на рабочих местах.

Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука на объектах питания не должны превышать 70 дБ.

В помещениях с установленным оборудованием генерирующего шума, осуществляются мероприятия по защите персонала от его вредного воздействия, это отделка ограждающих поверхностей помещений звукопоглощающими материалами, использование амортизирующих устройств вокруг источников шума, звукопоглощающих экранов и др.

4. Требования к содержанию помещений

4.1. Объемно - планировочные и конструктивные решения должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, укомплектованного бортового питания, возвращенного питания с рейса, чистой и использованной бортовой посуды, напитков, свободный доступ для работающих и лиц, проводящих санитарную обработку помещений.

4.2. На каждом производственном участке устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей. Раковины

обеспечиваются мылом (или дозатором с жидким мылом), электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

4.3. Все помещения должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно производится тщательная уборка влажным способом и мытье полов: удаление пыли с поверхности кухонного оборудования и инвентаря, мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин с использованием современных средств механизации.

44. В целях поддержания санитарного состояния в цехах бортового питания, в подсобных, бытовых и складских помещениях необходимо качественное проведение текущих и генеральных уборок.

4.5. Уборка предусматривает : обеззараживание и дезинфекцию полов, стен, оборудования в цехах - мясном, птицегольевом, рыбном не реже 2 раз в смену и в конце смены моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке. Использование их проводится в соответствии с инструкцией по применению.

46. Один раз в неделю должна проводиться генеральная уборка с профилактической дезинфекцией (санитарный день) в период минимальной загрузки цеха бортового питания или с переводом на сокращенный ассортимент.

4.7. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся регулярно по договорам с организациями, проводящими работы по профилактической дезинфекции (дезинсекции, дератизации) и имеющими лицензию на эти виды работ. Проведение этих работ регистрируется в журнале проведения дезинсекционных и дератизационных работ. Кратность и условия проведения осуществляются в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации и проведению мероприятий по дезинсекции и дератизации. Дезинсекцию и дератизацию проводят препаратами, разрешенными в установленном порядке.

4.8. Инвентарь для уборки производственных, складских и бытовых помещений используют раздельно. Хранить инвентарь следует в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах с соответствующей сигнальной окраской хранят в специально отведенном месте. Предусматриваются места для санобработки и сушки уборочного инвентаря

4.9. В производственных помещениях устанавливают бачки с крышкой и мешком для сбора санитарного брака (продукции, упавшей на пол, одноразовых перчаток после их использования, одноразовых полотенец и т.д.). Бачки должны промываться в конце смены 1 - 2-процентным горячим раствором кальцинированной соды и другими разрешенными средствами и дезинфицироваться.

4.8. Санитарно - бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующим перечнем профессий и должностей работников эксплуатационных предприятий гражданской авиации с отнесением их к группам производственных процессов с нормами обеспечения санитарно - бытовыми помещениями и устройствами.

4.6 Раздевалки должны быть отдельные и оборудованы индивидуальными шкафчиками для хранения верхней и сменной одежды. В раздевалках устанавливается приточно-вытяжная вентиляция.

Стены гардеробных, бельевой для выдачи чистой одежды, санузлов, душевых, комнаты гигиены женщин (или кабины) выполняются из материалов, разрешенных в установленном порядке.

Все выложенные плиткой панели или окрашенные стены обрабатывают влажным способом по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать.

5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно - кухонному оборудованию воздушных судов.

5.1. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, съемное буфетно - кухонное оборудование, посуда, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из

них, предназначенные для использования на борту воздушного судна, изготавливаются из материалов, разрешенных в установленном порядке для использования в пищевых целях.

Наряду с традиционным применением посуды многоразового употребления (пластмассовой, стеклянной, фарфоровой), приборов и оборудования металлических, применяются посуда, приборы, упаковочные изделия разового употребления, в т.ч. зарубежного производства, индивидуальные ланч - боксы, десертные ланч-боксы, разрешенные для применения в установленном порядке.

Съемное буфетно - кухонное оборудование (подносы, полуподносы, чашки, фужеры, вкладыши, боксы, контейнеры, термоконтейнеры, сумки - холодильники, кипятильники, тележки и др.) изготавливается в соответствии с техническими требованиями, определяющими их качество, назначение, и согласовывается с центрами госсанэпиднадзора.

Конструкция съемного буфетно - кухонного оборудования должна обеспечивать возможность их легкой очистки и мойки.

Не используются неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, посуда, боксы, вкладыши с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью.

Съемное буфетно - кухонное оборудование (контейнеры и электрокипятильники) должны плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

Санитарная обработка технологического, производственного оборудования и инвентаря выполняется в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

5.2. В целях предотвращения микробного обсеменения пищевых продуктов, не подлежащих термической обработке, разделочные доски в соответствии с обрабатываемым на них продуктом должны маркироваться: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "Сельдь", "Хлеб", "РГ" - рыбная гастрономия. Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны маркироваться.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно быть отдельным с соответствующей маркировкой.

Покрытия столов должно быть гладкими, без зазоров и щелей, углы столов закругленными, для приготовления закусок - с охлаждаемой поверхностью. Производственные столы подвергаются мытью и дезинфекции.

5.3. Организация мойки предусматривает отдельную обработку на следующих линиях: мытье посуды, приборов, контейнеров, кипятильников тележек и другого съемного буфетно - кухонного оборудования.

Для этого используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке.

Мытье посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами со стерилизующим эффектом. Предпочтительнее мытье посуды в машинах для малогабаритной и крупногабаритной посуды и в функциональных емкостях. Механическая посудомоечная машина должна быть оснащена функциями просушивания посуды.

Линии для мойки контейнеров, тележек, кипятильников и другого съемного буфетного оборудования должны оборудоваться двумя ваннами соответствующей емкости и душем с гибким шлангом.

Для мытья ручным способом предприятие должно обеспечиваться: для столовой посуды - трехсекционными ваннами, для стеклянной посуды и столовых приборов - двухсекционными ваннами.

Мытье кухонной посуды ручным способом в моечных производственных цехах производят двухсекционных ваннах в следующем порядке:

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

- мытье в воде с температурой не ниже 40 град.С с добавлением моющих, обезжиривающих средств;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах (или на специальном транспортере с сушкой, в сушильных шкафах и т.д.).

При мытье посуды ручным способом, в столовой необходимо после удаления остатков пищи дополнительно замачивать посуду в дезинфицирующем растворе.

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов ручным способом производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием. Стеклянную посуду дополнительно можно протирать чистыми одноразовыми полотенцами. Высушенные столовые приборы комплектуются, закладываются в целлофановые пакеты в соответствии с меню рационов питания. Мытье съемного буфетно - кухонного оборудования проводится аналогичным способом. После мытья кипятильники подлежат ошпариванию кипятком (промывка крана). Бортовая посуда и оборудование, поступающие с воздушных судов в особых случаях (по эпидемическим показаниям), по указанию центров Госсанэпиднадзора подвергаются обеззараживанию силами СКО. Многоцветная бортовая посуда подвергается обеззараживанию с применением дезинфицирующих растворов (разрешенных Мин. Здравом Республики Узбекистан) при температуре не ниже 50 град. С., а одноразовая посуда после дезинфекции уничтожается.

5.4. После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Стеллажи и полки должны обрабатываться несколько раз в течение дня мыльно-содовым раствором.

Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

5.5. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных двухгнездными ваннами или моечными машинами, с применением разрешенных моющих средств.

5.6. Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте. В моечных отделениях необходимо иметь инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

6. Осуществление входного контроля.

6.1. Организация и проведение входного контроля поступающей в Цеха бортового питания продукции осуществляется штатным персоналом в должностных инструкциях, которых эта процедура установлена.

6.2. Пищевые продукты, поступающие на склады, должны сопровождаться сертификатами соответствия с указанием наименованием производителя, поставщика, адрес, номер телефона, даты изготовления, срока годности (реализации) и стандарт по которым произведена продукция, ветеринарное свидетельство с указанием даты изготовления и срока годности (реализации).

6.4. Все продукты должны быть упакованы, маркированы в соответствии с ГОСТом, информация на упаковке должна дать полную информацию о продукте (производитель, дата производства, срок реализации, температура хранения).

При проведении входного контроля на каждое наименование продуктов заполняется «Лист контроля поступающих продуктов»

6.5. Транспортирование пищевых продуктов в организации осуществляется специализированным автотранспортом, с маркировкой "Продукты", на который оформляется санитарный паспорт в установленном порядке. Лицам, сопровождающим продукты в пути и выполняющим погрузку и выгрузку их, необходимо иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенической подготовки, а также санитарную одежду (халат, рукавицы).

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

6.7. Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения : сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб, мясные, рыбные, молочно - жировые, гастрономические, овощи, фрукты.

6.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в цеха бортового питания не принимаются:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- утиные и гусиные яйца;
- сельскохозяйственная птица и яйца из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
- консервы с нарушением герметичности и другими признаками порчи, бомбаж, хлопущи;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- особо скоропортящиеся и другие продукты с истекшими сроками годности и без сопроводительных документов;
- продукция растениеводства без качественного удостоверения.

6.9. Принятые на склад продукты переукладываются в чистую, промаркированную, в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны).

6.10. Для хранения продуктов питания холодильное оборудование, как на складах, так и в цехах приготовления бортового питания должны быть промаркированы, иметь соответствующую температуру, которая ежедневно регистрируется в температурном листе.

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

6.12. Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке, а при необходимости подвесными балками, крючьями из нержавеющей стали. Охлажденные мясные туши (полутуши, четвертины) подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и со стенами помещения.

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

6.14. Птицу мороженную или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля.

6.15. Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

6.16. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергаменте лотках, масло топленое во флягах.

6.19. Крупные сыры хранят на чистых стеллажах. Мелкие сыры хранят в таре на полках или стеллажах.

6.20. Колбаса и колбасные изделия, окорока, подвешивают на крючьях.

6.21. Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок в сухом помещении при температуре не выше +20 С.

6.22. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях (на высоту не более 5 мешков) при длительном хранении для предупреждения увлажнения мешки с мукой периодически перекалывают из нижних рядов наверх.

6.23. Макароны хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

6.24. Сахар, соль чай, кофе хранят в таре поставщика в сухих проветриваемых помещениях.

6.25. Хлеб хранят на стеллажах, полках или в шкафах. Не реже одного раза в неделю необходимо протирать полки 1 % раствором столового уксуса.

6.26. Картофель и другие овощи хранят в сухом прохладном помещении; капусту на отдельных стеллажах. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном помещении.

6.27. Недокондиционная товарная продукция после ее отработки разделяется от бракованной кондиционной, с дальнейшей ее отправкой с рекламационным актом поставщику.

6.28. Продукты питания, сырье и полуфабрикаты должны со складских помещений поступать в производственной таре в цеха и размещаться в холодильных камерах соответствующим температурным режимом и условиям хранения.

7. Требования к ассортименту бортового питания.

7.1. Ассортимент выпускаемой продукции для рационов бортового питания разрабатывается в зависимости от оснащения цеха бортового питания технологическим, холодильным оборудованием, в т.ч. низкотемпературным, средств механизации, а также от наличия буфетно - кухонного оборудования воздушного судна (электрохолодильники, электродуховые шкафы).

7.2. Технологическая документация на выпускаемую продукцию, ассортимент бортового питания должны иметь санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Изменение технологии приготовления отдельных блюд и расширение ассортимента требует получения дополнительного санитарно - эпидемиологического заключения.

7.3. На обратные рейсы ассортимент составляется с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имеющегося и работающего буфетно - кухонного оборудования на воздушном судне.

7.4. Учитывая, что экипаж также обеспечивается бортовым питанием во время полета и пользуется им чаще, чем пассажиры, для членов экипажа может быть установлено более разнообразное питание, отличное по своему ассортименту от питания пассажиров.

Членам экипажа рекомендуется выдавать разнотипные рационы питания.

При составлении рационов для экипажа необходимо исключить продукты, богатые клетчаткой, вызывающие брожение и неприятные явления во время полета: горох, кукурузу, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, капусту, огурцы соленые.

При отсутствии на воздушных судах (транспортные, САР - Специальные авиационные работы) буфетно - кухонного оборудования экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

Ассортимент блюд для экипажей составляется совместно с врачом летного отряда авиапредприятия и согласовывается в установленном порядке.

7.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается включать в ассортимент:

- паштеты, вареные колбасы,
- пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным);
- соки и компоты в 3-литровой расфасовке;
- минеральные воды лечебного назначения;
- кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;
- готовые блюда в горячем виде (закладка их).

7.6. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов (табл.).

Таблица

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах при температуре не более +4-+6 град.С
Холодные закуски и блюда	
1. Колбасные изделия и кулинарные изделия: - порционированные (колбаса варено - копченая, сырокопченая, ветчина) - ростбиф - филе кур - окорочка копчено-вареные - полукопч «Охотничьи колбаски»	4 часа не более 24 часов не более 24 часов
2. Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень - заправка на борту	4 часа
3. Рыбные изделия: - балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей - икра зернистая осетровых и лососевых рыб	4 часа
4. Молочные продукты: - сыры твердые а ассортименте; - сыры плавленые в промышленной инд.упаковке	б часов не более 24 часов
5. Масло сливочное в инд.упаковке	не более 24 часов
6. продукты в инд.упаковке: - паштеты, масло, сыр; - кетчуп, майонез, горчица; - чай, кофе, специи, сливки, джемы, вафли, сахар, конфеты	не более 24 часов не более 24 часов в соответствии с маркировкой
Горячие блюда	
1. мясо жареное, порционное охлажденное	4 часа
2. мясо мелкокусковое охлажденное	4 часа
3. рыба жареная, отварная	4 часа
4. птица жареная	4 часа
5. плов	4 часа
6. гарниры: картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту)	4 часа
7. гарниры из быстрозамороженных овощей	4 часа
8. быстрозамороженные готовые блюда	4 часа (с момента разморозки)
Десерты	
1. фруктовые салаты (заправки на борту)	4 часа
2. кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	Не более 2 суток со дня выпечки

3. фрукты, ягоды	6 часов
Хлебобулочные изделия	24 часа
Прохладительные напитки (в т.ч.минеральные воды, не имеющие лечебных целей)	в соответствии с маркировкой
Примечание: срок реализации исчисляется с момента изъятия из диспетчерского холодильника до реализации питания на борту ВС.	

8. Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно

8.1. Порядок подготовки пищевого сырья, приготовления блюд, условия хранения и сроки годности бортового питания производятся в соответствии с действующими технологическими инструкциями, гигиеническими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания, и настоящих санитарных правил.

8.2. В цехах бортового питания процессы сервировки, комплектовки рационов, упаковки компонентов и операции, связанные с перемещением продуктов, максимально механизуются.

8.3. Продукция готовится партиями по мере потребности в соответствии с поступающими заказами.

8.4. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении температуры +65 .С подвергаются быстрому охлаждению до +5 град.С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего приготовления блюд и сервировки. Время охлаждения не должно превышать 1 часа.

8.5. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +16 град. С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

8.6. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых резиновых перчатках. Перчатки используются только для одного вида продукта. В процессе порционирования и сервировки максимально используются специальные сервировочные инструменты.

8.7. После окончания сервировки каждое блюдо закрывается целлофаном или крышками и немедленно убирается в холодильную камеру, где находится до момента сервировки в контейнеры и тележки.

8.8. Сервировка контейнеров и тележек производится также в течение минимального времени, чтобы температура продуктов не превысила +6 град. С.

8.9. Все продукты, даже не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до температуры +5 град. С.

8.10. Приготовление быстрозамороженных готовых блюд производится в соответствии с требованиями по приготовлению быстрозамороженных готовых продуктов.

Быстрозамороженные готовые блюда хранят при температуре минус 18 град. С (минус 20 град. С) в течение 1 часа в холодильниках быстрой заморозки. Выпускаемые из цеха готовые блюда должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 град.С.

Холодильные камеры обеспечивают температурно-влажностный режим в соответствии с требованиями нормативно - технической документации.

8.11. Гастрономическая продукция, предназначенная для холодного питания, разложенная на тарелки, полу подносы, размещается в контейнеры, продукция в вакуумных упаковках - в термоконтейнеры или сумки - холодильники с хладагентом; компоненты рациона могут размещаться в индивидуальных упаковках: снэк - боксы, ланч - боксы, динер - боксы, которые помещают в контейнеры для доставки на воздушное судно.

8.12. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их необходимо выдержать при температуре +5 град. С не менее 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.

8.13. В цехах бортового питания необходимо соблюдать маркировку готового питания, отметка на всех упаковках с питанием может быть выполнена с применением цветных лент или маркером, соответствующих дням недели с указанием даты и времени приготовления.

8.14. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее чем за 3 часа до вылета воздушного судна.

8.15. После сервировки подносов, ланч - боксов и др. и укладки их в контейнеры и тележки они незамедлительно устанавливаются в диспетчерский холодильник готовой продукции и находятся в нем до отправления на воздушное судно.

8.16. Перед отправкой на борт все дверцы оборудования (контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки - холодильники) пломбируются и на них крепится ярлык установленного образца, в котором указывается: наименование содержимого, название цеха бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектацию рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

8.17. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками перед отправкой в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо поместить сухой лед из расчета: тележка - 2кг, полутележка, контейнер - 1кг, на каждые 20 касалеток - 1кг. или при отсутствии сухого льда питание перекладывается хладогентами.

8.18. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка "экипажа".

8.19. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемого на борт, комплектуется в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно. Запас чистых фужеров (чашек) рассчитывается на двух или трехкратный прием воды или напитков всеми пассажирами с учетом посадок.

8.20. Бутылки с прохладительными напитками перед выдачей проверяются на отсутствие осадка, наличие маркировки и протираются.

8.22. Подготовленное и укомплектованное бортовое питание помещается на тележках в диспетчерский холодильник, из которых тележки с питанием транспортируются эстакаду в автолифт.

9. Транспортирование бортового питания, хранение и реализация его на борту воздушного судна

9.1. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотермическом спецавтотранспорте - автолифтах, которые оборудуются стеллажами для их установки и ремнями для крепления.

9.2. На каждый автолифт, предназначенный для перевозки бортового питания, оформляется в установленном порядке санитарный паспорт.

9.3. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлыков, обращая особое внимание на срок годности пищи. В накладной бортпроводник отмечает время получения бортового питания на борт. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт не принимаются.

9.4. За соблюдение санитарных требований в части приема бортового питания, хранения и реализации рационов на борту, их качество ответственность несет бригадир бортпроводников или бортпроводник, отвечающий за питание в рейсе.

9.5. Контейнеры с пищей, посудой, термосы и кипятильники с водой размещаются в буфетно - кухонном отсеке (кухне) и фиксируются. Не используются для их хранения багажные отделения или другие места, не предусмотренные для этих целей. Каждый тип воздушного судна обеспечивается соответствующими типами съемного оборудования.

9.6. В тех случаях, когда отпускается количество рационов больше, чем количество пассажиров (на прямой рейс), лишние порции не снимаются, а реализуются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются, и повторной передаче в цех не подлежат.

9.7. Бортпроводники, приступая к обслуживанию пассажиров, обязаны тщательно вымыть руки с мылом, для вытирания рук выделяется специальное полотенце, и надеть санитарную одежду.

Форма санитарной одежды бортпроводников устанавливается службами авиапредприятий в соответствии с гигиеническими требованиями.

9.8. На воздушных судах пища в касалетках разогревается в специальных электродуховых шкафах. Для разогревания до 75 - 80 град. С (в центре куска) пища находится до включения сигнальной лампы.

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенные для горячего питания хранятся в холодильнике при температуре +5 град. С (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются в ЭДШ и подлежат разогреву.

9.9. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной.

На предварительно вымытые и протертые столы выставляются индивидуальные подносы или ланч - боксы. При порционировании и оформлении блюд бортпроводникам необходимо пользоваться гарнирными ложками, лопатками, вилками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели.

Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками (снэк - боксы, динер - боксы с рационом) немедленно раздаются пассажирам.

9.10. При раздаче на борту горячие блюда должны иметь температуру не ниже 65 град. С, холодные - не выше 14 град. С. Холодные закуски и прохладительные напитки должны иметь температуры от +7 до +14 градусов.

9.11. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в те же контейнеры, разовая складывается в полиэтиленовые мешки.

Контейнеры с использованной посудой устанавливаются на свои места. После сбора использованной посуды столы буфетной промываются водой и протираются салфетками. Для этой цели у бортпроводников имеются специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки. Уборочный инвентарь для буфетной упаковывается в специальную укладку, выданную бытовым цехом, и хранится в буфетной (укладка установленного образца).

Использованная после рейса разовая посуда, упаковки (снэк - боксы, ланч - боксы, динер - боксы и др.), пищевые отходы собираются в полиэтиленовые мешки передается в утилизацию в установленном порядке.

Бытовой мусор, образовавшийся при уборке воздушных судов (пассажирский салон самолёта и туалетные помещения) подвергается дезинфекции и вывозится представителями предприятия, осуществляющего уборка салонов ВС.

9.12. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров снимаются и передаются в опечатанном виде на другое воздушное судно или в цех бортового питания, но не позже чем за 2 часа до истечения сроков годности

9.13. При нахождении пищевых продуктов на борту воздушного судна более 4 часов питание считается не пригодным к использованию, снимается с реализации и возвращается в цех бортового питания для уничтожения с последующим оформлением акта.

9.14. На обратные рейсы используются продукты быстрозамороженные с длительным сроком хранения при наличии холодильных камер глубокой заморозки с температурой минус 18 град. С или изотермических контейнеров, а также консервированные и не скоропортящиеся продукты.

9.15. Не использованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и т.д.) в невскрытых банках, сахар, соль, перец, а также напитки, минеральная вода и вино в неповрежденной фабричной упаковке, сдаются в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

9.16. В случаях возврата бортового питания по каким-либо причинам (по прилету, обнаружения бортпроводниками недоброкачественного питания, напитков в рейсе и др.) производится вскрытие контейнера или других упаковок для проведения экспертизы с целью определения возможности дальнейшего использования или уничтожения в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования и уничтожения.

9.17. Продукция при явных признаках недоброкачественности, и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

До утилизации или уничтожения такая продукция в присутствии представителя центра Госсанэпиднадзора денатурируется ее владельцем любым доступным и надежным способом, исключающим возможность ее использования в пищу.

9.18. В журнале возврата продукции делается соответствующая запись, журнал возврата ведется для учета и возможности проверки и для своевременного принятия мер по предупреждению подобных случаев. При этом информируется цех бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное питание.

9.19. О результатах экспертизы (при необходимости проведенных лабораторных исследований) центр Госсанэпиднадзора информирует тот центр Госсанэпиднадзора, в чьем ведении находится данный цех бортового питания (составляется извещение установленного образца).

9.20. По окончании рейса бортпроводники в своем отчете фиксируют выявленные замечания по продуктам питания и напиткам, выдаваемым в рейсе.

10. Санитарные требования к личной гигиене персонала цеха бортового питания, бортпроводников

10.1. Лица, поступающие на работу в цеха бортового питания, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующими требованиями, предъявляемыми федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надеть одежду, соответствующую санитарным требованиям, подбирать волосы под колпак или косынку (или специальную сеточку для волос);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, с дезинфицирующим средством;

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

Перед началом работы персоналу необходимо пройти осмотр кожных покровов открытых частей тела на отсутствие гнойничковых заболеваний и слизистых оболочек носоглотки на отсутствие катаров верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы. Лица, с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

10.2. Бортпроводники, принимающие участие в обслуживании пассажиров и экипажей бортовым питанием, проходят обязательные медицинские осмотры с выдачей личных медицинских книжек в порядке, определенном федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению. Бортпроводники проходят гигиеническое обучение на базе центров переподготовки авиационного персонала с привлечением специалистов учреждений госсанэпидслужбы.

Бортпроводники обязаны соблюдать правила личной гигиены.

11. Требования к соблюдению санитарных правил и организации производственного контроля

11.1. Руководители цехов бортового питания в соответствии с осуществляемой деятельностью обеспечивают:

- выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор;

- безопасность для здоровья пассажиров и экипажей пищевых продуктов, используемых в бортовом питании;

- проведение санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе, дезинсекция и дератизация;

- работников спецодеждой и одноразовыми перчатками в достаточном количестве;

- осуществление гигиенического обучения работников;

- условия, необходимые для своевременного прохождения работниками медицинских осмотров;

- наличие официально изданных санитарных правил, методик контроля;

- своевременное информирование учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов;

- осуществление производственного контроля и разработку методов контроля.

11.2. Производственный контроль, в т.ч. лабораторные исследования, проводится за:

- качеством и безопасностью поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологией производства на базе лаборатории госсанэпидслужбы.

- соответствием выпускаемой продукции требованиям нормативно - технической документации и санитарных норм и правил;

- состоянием холодильных камер: требуемый температурно - влажностный режим в соответствии с нормативно - технической документацией для каждого вида продукта и санитарными нормами - не менее 2 раз в сутки с фиксированием записи в журнале; микробиологические исследования (стен и воздуха) холодильных камер, периодичность контроля для камер с температурой ниже минус 12 град. С 1 раз в квартал, выше минус 12 град. С - 2 раза в квартал;

- относительной влажностью воздуха в помещениях - не реже 1 раза в месяц, температурным режимом - в каждую смену.

11.3. Периодичность контроля устанавливается по согласованию с центрами

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Все работающие в цехе бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены, выполнять технологические и санитарные требования на своем участке работы. Отвечать за санитарное состояние рабочего места.

11.5. За нарушение санитарного законодательства руководители цехов бортового питания несут ответственность в порядке, установленном Законом "О Государственном санитарном надзоре ".№ 657-ХІІ от 03.07.1992г.

12. Организация государственного санитарно - эпидемиологического надзора за бортовым питанием

12.1. Надзор за соблюдением настоящих санитарных правил возлагается на центры Госсанэпиднадзора.

12.2. При проведении Госсанэпиднадзора за цехами бортового питания центры Госсанэпиднадзора взаимодействуют со структурными подразделениями авиапредприятий, ответственными за благополучие, связанное с реализацией питания на воздушных судах среди экипажей и пассажиров, а именно:

- с медицинской службой;

- со службой бортпроводников по вопросам оперативной информации, поступившей в центр Госсанэпиднадзора, при проведении анализа отчетов бортпроводников;

- с руководством авиапредприятия по вопросам выполнения и соблюдения санитарно - гигиенических норм и правил, по работе с представителями данного авиапредприятия за

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления .

Все работающие в цехе бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены, выполнять технологические и санитарные требования на своем участке работы. Отвечать за санитарное состояние рабочего места.

11.5. За нарушение санитарного законодательства руководители цехов бортового питания несут ответственность в порядке, установленном Законом "О Государственном санитарном надзоре " № 657-ХП от 03.07.1992г.

12. Организация государственного санитарно - эпидемиологического надзора за бортовым питанием

12.1. Надзор за соблюдением настоящих санитарных правил возлагается на центры Госсанэпиднадзора .

12.2. При проведении Госсанэпиднадзора за цехами бортового питания центры Госсанэпиднадзора взаимодействуют со структурными подразделениями авиапредприятий, ответственными за благополучие, связанное с реализацией питания на воздушных судах среди экипажей и пассажиров, а именно:

- с медицинской службой;
- со службой бортпроводников по вопросам оперативной информации, поступившей в центр Госсанэпиднадзора, при проведении анализа отчетов бортпроводников;
- с руководством авиапредприятия по вопросам выполнения и соблюдения санитарно - гигиенических норм и правил, по работе с представителями данного авиапредприятия за рубежом.

12.3. Центры Госсанэпиднадзора осуществляют, в порядке Госсанэпиднадзора, лабораторный контроль за качеством бортового питания в цехе бортового питания и на борту воздушного судна.

Библиографические данные

- 1 Закон РУз «О Государственном санитарном надзоре»
2. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 3.Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания № 0083-98.
- 4.Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы РУЗ « Обеспечение пассажиров и яленов экипажей бортовым питанием в полете» № 00037-95.;
- 5.Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: СП 2.3.6.959-00;.
- 6.Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
7. Инструкция о порядке проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях ;
- 8.Приказ Минздрава РУз № 300 от 06.06.2000г.
- 9.Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПиН № 0138-03.