

М. № 109
29.07.16г.



«УТВЕРЖДАЮ»

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РА

В.М.БЕРУЛАВА

2016г.

**Методические указания
по контролю за санитарным состоянием домовых кухонь
и магазинов кулинарии и полуфабрикатов
МУ-04-1807-2016**

1. Домовая кухня представляет собой один из типов предприятия общественного питания. Существует определенный ассортимент изготавливаемой и реализуемой населению продукции, который в обязательном порядке ежегодно согласовывается с территориальной СЭС. Кроме того, внесение в уже согласованный список новых видов продукции также требует дополнительного согласования. Предварительно ассортимент утверждается руководством объекта. Данное предприятие приготавливает обеденную продукцию, полуфабрикаты и кулинарные изделия и реализует их населению на дом. Домовые кухни имеют право принимать от населения предварительные заказы на выпускаемую продукцию в пределах утвержденного и согласованного ассортимента.

2. Ежедневно рекомендуется примерно следующее наименование блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий (может быть изменен по согласованию с СЭС, учитывая вкусы местного населения):

- холодные блюда (2 вида салата несложного приготовления и винегрет)
- первые горячие блюда (борщ, суп картофельный с крупами или макаронными изделиями, суп-харчо, чанахи)
- вторые горячие блюда из картофеля и овощей; из крупы, бобовых и макаронных изделий, из рыбы и рыбных продуктов; из мяса и мясных продуктов; из домашней птицы
- сладкие блюда (кисели, компоты)
- кулинарные изделия (мясо и домашняя птица отварные и жареные, котлеты, зразы, шашлыки, печень жареная, рыба жареная, соус «асызбал»).
- сырые полуфабрикаты из мяса, рыбы и овощей и птицы.

3. Набор помещений домовых кухонь:

- торговый зал
- горячий цех
- мясо (птице) – рыбный цех
- холодный цех
- цех первичной обработки и варки овощей для салата
- моечная кухонной посуды

- кладовая и моечная тары, в которой отправляются изделия в торговую сеть

- кладовая нескоропортящихся продуктов
- бытовые помещения

4. Все санитарные требования по эксплуатации домашней кухни аналогичные санитарным требованиям, изложенным в «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания» СП 2.3.6.1099-01 и проверяются по вопроснику для этих предприятий, разосланном Вам исх.№80 от 25.02.2012г.

5. Необходимо обратить внимание на следующее:

- кулинарные изделия, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые в домашних кухнях для реализации через торговую сеть (вне торгового зала домашней кухни), должны иметь результаты бак. анализов на них от территориальных СЭС с соответствующим заключением на них.

6. Для доставки полуфабрикатов и кулинарных изделий в магазины кулинарии используют чистую, оборотную маркированную тару с плотно прилегающими крышками. Спец.автотранспорт должен иметь охлаждаемый кузов и иметь санитарный паспорт. При отсутствии охлаждаемого автотранспорта, доставка изделий не должна превышать 1 часа.

7. Транспортируемые полуфабрикаты и кулинарные изделия, салаты должны сопровождаться накладными с указанием:

- число и час изготовления каждого изделия
- срок реализации
- наименование предприятия-изготовителя

8. Полуфабрикаты из фарша должны укладываться в лотки в один ряд; фарш, полуфабрикаты должны завертываться в целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные СЭС и укладываться на лотки или металлические или полимерные контейнеры, покрытые внутри целлофаном или пергаментом. Аналогично в закрытых контейнерах перевозить готовые кулинарные изделия, а салаты – в одноразовой пластиковой таре.

II. Магазин по продаже кулинарии – полуфабрикатов

1. Набор помещений: торговый зал, подсобное помещение, раздевалка и туалет с рукомойником для персонала.

2. Внутренняя отделка помещений – стены и потолок - окраска водоэмульсионной краской; полы – кафельная облицовка или линолеум. Качество уборки помещений должно удовлетворять требованиям.

3. Торговый зал оснащается холодильными установками, обеспечивающими условия для отдельного хранения сырых полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

Холодильные прилавки должны содержаться в чистоте, давать требуемую температуру ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) и в них должно соблюдаться товарное соседство хранения.

4. Для отпуска готовой продукции пользоваться шприцами, спец.вилкой. Отпускается продукция или в целлофановые пакеты или в одноразовую пластиковую тару.

5. Подсобное помещение, предназначается для хранения оборотной и пластиковой тары и должно быть оснащено ручным насосом, с подводкой горячей и холодной воды и сливом в канализационную сеть.

6. Для мытья лотков в холодильниках использовать только жидкие моющие средства и дез.средство «Амидез» или «Бетодез»:
Для мытья рук продавцов использовать жидкое дезинфицирующее мыло.

7. Продавец должен работать в чистой сан. одежде и иметь на месте личную медкнижку с пройденным мед. освидетельствованием.
У нее же должны в течение рабочего дня храниться накладные с предприятия-изготовителя с реквизитами по пункту 7 главы I «Домовая кухня».

8. Должен быть обеспечен лабораторный контроль за готовыми кулинарными изделиями, как на самом предприятии-изготовителе, так и выборочно с самого магазина.

Составлено: врачом по ГП РСЭС МЗ РА

Тороповой Т.Л.

Основание:

1.СП для предприятий общепита СП 2.3.6.1079-01

2.СНиП II - Л.8.-71 «Предприятия общепита»

3.Справочник руководителя предприятия общественного питания г. Москва «Экономика» 1981г.