

Тема 2. Организация работы цеха б/питания

2.1. Требования к организации работы цеха б/питания согласно инструкции 11.7 и СП 2.3.6.2820 - 10

Вопросами организации питания на борту самолета занимается отдельная служба – цех бортпитания (кейтеринг). Для этого выделяется отдельное помещение, оснащенное необходимым оборудованием для механизации процессов приготовления, комплектования и отпуска на самолеты б/питания.

Для комплектования и доставки б/питания на самолеты бортцех обеспечивается съемным самолетным оборудованием (обменный фонд), бортпосудой, столовыми приборами, контейнерами и др.инвентарем буфетов – кухонь самолетов в соответствии с нормами, указанными в стандартных комплектах этого имущества и именуется съемным оборудованием и б/посудой.

Обеспечение цеха б/питания съемной посудой и инвентарем производится из расчета:

- В а/п базирования 1.5 комплекта на каждый базируемый самолет;
- В промежуточных и конечных а/п, где самолеты не базируются, количество стандартных комплектов, снимаемых с транзитных ВС в течение двух «часов пик» в наиболее напряженных период навигации. Комплект должен состоять из предметов съемного оборудования, бортовой посуды, необходимой для сервировки одного из сложных рационов питания на полный состав пассажиров и членов экипажа.

На борт ВС не должны привозить деформированные, с трещинами, порезами, помутневшие подносы и посуду, столовые приборы с дефектами, а также неисправное съемное оборудование и инвентарь.

Для транспортировки бортового питания, съемного оборудования, бортовой посуды из б/цеха на ВС, а также для снятия с ВС и транспортировки в цех бортпитания неиспользованных продуктов и указанного имущества используются автолифты и выделяются рабочие (загрузчики, экспедиторы) для осуществления погрузочно-разгрузочных работ.

Доставка на ВС бортпитания, съемного оборудования и посуды, сдача их бортпроводником должна заканчиваться:

В базовых АП – не позже 45 минут до отправления ВС;

В промежуточных АП – не позже, чем за 30 мин до отправления самолета.

Снятие с ВС не позже, чем через 15 минут после прибытия самолета на перрон.

Санитарная обработка (мытьё) съемного оборудования, бортовой посуды, производится в моечных отделениях цехов б/питания.

- "XVII. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станах"
- 17.1. Требования настоящих санитарно-эпидемиологических правил распространяются на организации общественного питания, размещенные на постоянных и временных полевых станах, к которым могут относиться столовые, вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны, походные кухни, пункты питания и другие организации общественного питания (далее - пункты питания).
- 17.2. Пункты питания на постоянных и временных полевых станах организуются на земельных участках в соответствии с требованиями к размещению раздела II настоящих санитарных правил. Пункты питания на временных полевых станах размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов - 25 м; проезжих дорог - 50 м.
- 17.3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или нецентрализованными источниками питьевого водоснабжения. Качество питьевой воды, используемой пунктами питания на полевых станах, должно отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого и нецентрализованного водоснабжения, а ее количество должно соответствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены. При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовлетворении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеническим требованиям действующего санитарно-эпидемиологического законодательства

- 17.4. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости.
- 17.5. При отсутствии источников водоснабжения на полевых станах и наличие в пунктах питания только привозной питьевой воды для обслуживания работников сельского хозяйства должна использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные для контакта с горячими и холодными пищевыми продуктами (блюдами).
- 17.6. При размещении пунктов питания на неканализованных полевых станах предусматривается устройство местной канализации для раздельного поступления стоков от пунктов питания и бытовых сточных вод. Обезвреживание, вывоз и спуск стоков должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Сброс в открытые водоемы сточных вод от пунктов питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к охране поверхностных вод.
- 17.7. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и раздача блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание помещений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицинских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.
- 17.8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой на полевых станах, осуществляется в соответствии с разделом XIV настоящих санитарных правил".