

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РФ
ОТ 29 ДЕКАБРЯ 2010 Г. N 187 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СП 2.3.6.2820-10 "ДОПОЛНЕНИЯ N 3
К СП 2.3.6.1079-01 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ"**

Зарегистрировано в Минюсте РФ 17 марта 2011 г.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 17 марта 2011 г.
Регистрационный N 20156

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 N 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

Утвердить СП 2.3.6.2820-10 "Дополнение N 3 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 (зарегистрированы в Минюсте России 07.12.2001, регистрационный номер 3077), с изменениями и дополнениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 "Об утверждении СП 2.3.6.1254-03 - Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01" (зарегистрированы в Минюсте России 23.04.2003, регистрационный номер 4447), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 25 "Об утверждении СП 2.3.6.2202-07 - Изменения N 2 к СП 2.3.6.1079-01" (зарегистрированы в Минюсте России 07.06.2007, регистрационный номер 9614) (приложение).

Г.Г. Онищенко

Приложение

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2820-10
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
Дополнение N 3 к СП 2.3.6.1079-01

СП 2.3.6.1079-01 дополнить:

1. Разделом XVII. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станках" и изложить его в следующей редакции:

"XVII. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станках"

17.1. Требования настоящих санитарно-эпидемиологических правил распространяются на организации общественного питания, размещенные на постоянных и временных полевых станках, 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 станках организуются на земельных участках в соответствии с требованиями к размещению раздела II настоящих санитарных правил.

Пункты питания на временных полевых станках 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 станках, 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, уборке помещений и соблюдении 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 станках и наличии 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 станках 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 станках, осуществляется в соответствии с разделом XIV настоящих санитарных правил".

2. Разделом XVIII. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации" в следующей редакции:

"XVIII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской

авиации"

18.1. Общие положения

18.1.1. Требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации определяют санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию помещений цехов бортового питания, ассортименту блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовлению пищи, перевозке бортового питания и посуде, срокам годности и организации питания на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы.

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

18.1.3. Все вновь строящиеся и реконструируемые цеха бортового питания рекомендуется располагать на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов, с учетом затрат времени на доставку бортового питания от цеха до воздушного судна не более 0,5-1 часа.

18.1.4. Содержание территории, организация водоснабжения и канализации цехов бортового питания, условия труда работников цехов бортового питания, санитарное содержание производственных помещений, перевозка, прием, хранение и обработка сырья, приготовление пищи и напитков, проведение дезинфекционных мероприятий, прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров работниками цехов бортового питания и борпроводников, их профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, организация производственного контроля должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям настоящих санитарных правил и дополнительным требованиям настоящего раздела.

18.1.5. Ответственность за соблюдение требований настоящих правил в части устройства, оборудования, содержания помещений цехов бортового питания, ассортимента блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовления бортового питания и посуды возлагается на индивидуальных предпринимателей, юридических и должностных лиц, осуществляющих деятельность по обеспечению бортовым питанием пассажиров и членов экипажей гражданской авиации.

18.1.6. За соблюдение санитарных требований в части приема бортового питания, хранения и реализации рационов на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы, а также их качество и безопасность ответственность несет авиакомпания.

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

18.2.1. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, съемное буфетно-кухонное оборудование, кухонная и столовая посуда, столовые приборы, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из них, предназначенные для использования при организации бортового питания и на борту воздушного судна, а также упаковочные изделия одноразового употребления, в т.ч. индивидуальные ланч-боксы, динер-боксы отечественного и зарубежного производства, изготавливаются из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

18.2.2. Съемное буфетно-кухонное оборудование (подносы, полуподносы, чашки, фужеры, сотейники, боксы, контейнеры, термokonтейнеры, сумки-холодильники, кипятильники, бесконтейнерные тележки и др.) изготавливается в соответствии с техническими требованиями, конструкция которых должна обеспечивать возможность их легкой очистки и мойки. Не используются неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, сепараторы, посуда, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертый или шероховатой поверхностью.

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

18.2.4. Санитарная обработка технологического, производственного оборудования и инвентаря выполняется в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования и требованиями настоящих санитарных правил.

18.3. Требования к ассортименту блюд бортового питания

18.3.1. При приготовлении пищи и напитков для бортового питания (далее - продукция) и хранения пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья, должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил и технологических инструкций, а также сроки годности пищевых продуктов.

На выпускаемую продукцию, в соответствии с ассортиментом блюд бортового питания, технологическая документация приготовления блюд утверждается руководителем организации. Изменение технологии приготовления отдельных блюд и расширение ассортимента блюд требует внесения соответствующих изменений в технологическую документацию и их утверждения.

18.3.2. На обратные авиарейсы ассортимент блюд составляется с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имевшегося и работающего буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне.

18.3.3. Для членов экипажа разрабатывается 10-15 дневное меню, в целях обеспечения полноценным и разнообразным питанием, отличное по своему ассортименту блюд от питания авиапассажиров.

Членам экипажа рекомендуется выдавать разнотипные рационы питания, в т.ч. по индивидуальным заказам.

При составлении рационов питания для экипажа не рекомендуется включать в рацион питания продукты, богатые клетчаткой: горох, кукурузу, фасоль, репу, дыню, арбуз, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, квас, капусту, огурцы соленые.

При отсутствии на воздушных судах (транспортные, ПАИХ - Применение Авиации в Народном Хозяйстве) буфетно-кухонного оборудования экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

18.3.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых пищевых отравлений не допускается включать в ассортимент блюд бортового питания:

- мясные изделия из рубленого мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200 С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 С в течение 15 секунд внутри изделия), а также соусные блюда и соусы (кроме случаев, перечисленных в таблице 1), вареные колбасы, изделия в панирровке;
- салаты, заправленные маслом растительным, майонезом или другим соусом (кроме случаев, перечисленных в таблице 1);
- пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);
- соки и соковая продукция в упаковке более 1 литра;
- минеральные воды лечебного назначения;
- кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;
- закладка готовых блюд в горячем виде.

18.3.5. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент блюд бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов, указанных в таблице 7.

Таблица 7

Сроки годности пищевых продуктов на воздушных судах, не оборудованных холодильным оборудованием

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах при температуре на борту не выше 25 С
Холодные закуски и блюда:	

1. Колбасные изделия и готовые кулинарные изделия из мяса и птицы:	
- колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ветчина, нарезанные	4
- мясо жареное (ростбиф) порционированное	
- филе кур копченое, копчено-запеченное, запеченное порционированное	
- паштеты из мяса и/или печени в промышленной индивидуальной асептической упаковке	в соответствии с маркировкой
2. Салаты из сырых овощей (моркови, огурцов, помидоров, салата листового, сладкого перца, зелени) без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	4
3. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	4
4. Рыбные изделия:	
- балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей в нарезку,	4
- икра зернистая осетровых и лососевых рыб	
5 Яйцо вареное (без скорлупы) под майонезом порционированное	4
6. Молочные продукты:	
- сыры твердые в ассортименте в нарезку	6
- сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	в соответствии с маркировкой
- сливки, молоко в асептической упаковке	
7. Масло сливочное, спреды в промышленной индивидуальной упаковке	в соответствии с маркировкой
8. Продукты в промышленной индивидуальной упаковке:	
чай, кофе, джемы, вафли, печенье, кексы, сахар, конфеты	в соответствии с маркировкой
спешли, соль, кетчуп, майонез, горчица	
Горячие блюда	
1. Мясо жареное, запеченное порционное охлажденное	3
2. Мясо мелкокусковое жареное порционное охлажденное	3
3. Мясные изделия из рубленого мяса и фарша, изготовленные при режиме термической обработки: в жарочных шкафах при температуре не менее 200 С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 С в течение 15 секунд внутри изделия	3
4. Рыба жареная, отварная порционная охлажденная	3
5. Птица жареная порционная охлажденная	3
6. Пловы охлажденные	3
7. Гарниры (без заправки): картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия	3
8. Гарниры из быстрозамороженных овощей	3
9. Быстрозамороженные порционные готовые блюда из мяса, птицы, рыбы, предназначенные для питания на обратных рейсах	3 (с момента размораживания)
10. Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на "прямой рейс"	3
Десерты, напитки, хлеб	
1. Фруктовые салаты без заправки	4
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	не более 2 суток со дня выпечки
3. Фрукты, ягоды	6
4. Хлебобулочные изделия	24
5. Прохладительные напитки (в т.ч. минеральные воды, кроме лечебных)	в соответствии с маркировкой
Примечание: сроки годности бортового питания исчисляются от момента окончания комплектования перед загрузкой в авиолифт до реализации на борту.	

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

18.4.1. В цехах бортового питания процесс фасовки, сервировки, комплектовки рационов, упаковки компонентов и операции, связанные с перемещением продуктов, максимально механизуются.

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

18.4.3. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении ими температуры до +65 С, с момента окончания технологического процесса, подвергнутся быстрому охлаждению до +5 С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего приготовления порционных блюд и сервировки. Время быстрого охлаждения не должно превышать 1 часа.

18.4.4. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +16 С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. Время работы персонала в данном помещении определяется гигиеническими требованиями к микроклимату производственных помещений.

18.4.5. 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.

18.4.6. Количество одновременно сервируемых порций выбирается таким образом, чтобы за время сервировки температура порционируемых продуктов не превысила +10 С. После окончания сервировки каждое блюдо немедленно упаковывается и убирается в холодильную камеру, где находится до момента сервировки в контейнеры и тележки.

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

18.4.8. Все продукты, в том числе не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до температуры +5 С.

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

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

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

18.4.10. Гастрономическая продукция, предназначенная для холодного питания, разложенная на тарелки, подносы, размещается в контейнеры; продукция в индивидуальных упаковках размещается в термоконтейнеры или сумки-холодильники с холодильным компонентом. Рационы могут размещаться в индивидуальных упаковках: снэк-боксы, ланч-боксы, динер-боксы, которые помещают в контейнеры для доставки на воздушное судно.

18.4.11. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их выдерживают при температуре +5 С в течение 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.

18.4.12. В цехах бортового питания при маркировке готового питания информация (на неделю) приготовления продукции рекомендуется наноситься с применением цветных лент, соответствующих дням недели, например: понедельник - желтая, вторник - зеленая, среда - синяя, четверг - красная, пятница - коричневая, суббота - оранжевая, воскресенье - белая; или с применением цветного маркера для указания даты и времени приготовления.

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

18.4.14. После сервировки (подносов, снэк-боксов, ланч-боксов, динер-боксов и других) и укладки их в контейнеры и тележки, упакованная продукция незамедлительно устанавливается в холодильниках готовой продукции с открытыми дверцами и находится в нем до отправления на воздушное судно.

18.4.15. 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.

18.4.16. На воздушных судах с несложными буфетными стойками перед отправкой в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо поместить сухой лед из расчета: тележка - 2 кг, полутележка, контейнер - 1 кг, на каждые 20 касалеток - 1 кг.

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

Для членов экипажей во время полетов может быть выдан двойной рацион горячих блюд при наличии на борту необходимого буфетно-кухонного и холодильного оборудования, соблюдении сроков годности.

18.4.18. 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.

18.4.19. Бутылки с прохладительными напитками перед вылачей протираются, проверяют на отсутствие осадка и наличие маркировки.

18.4.20. Подготовленное и укомплектованное бортовое питание помещается на тележках в помещение для кратковременного хранения (не более 15 мин), размещенное между комплектующей рационной и экспедицией выдачи рационов. Габариты боксов должны позволять размещение стеллаж-тележек и бесконтейнерных тележек в необходимом количестве для конкретного рейса.

Из боксов тележки с питанием транспортируются через экспедицию и рампу в автолифт.

18.5. Хранение и реализация бортового питания на борту воздушного судна

18.5.1. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлычков, 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.

18.5.2. Контейнеры с пищей, посудой, сепараторы с напитками, 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.

18.5.3. При наличии на прямом рейсе количества бортового питания больше, чем число пассажиров, дополнительные порции не снимаются, а реализуются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются, и возврату их в цех бортового питания не подлежат.

18.5.4. Бортпроводники, перед раздачей продуктов питания, обязаны тщательно вымыть руки с мылом и надеть санитарную одежду. Для рук выделяется отдельное полотенце.

18.5.6. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках разогревается в специальных электродуховых шкафах. Для разогревания до 75 - 80 С (в центре порции) пища находится до включения сигнальной лампы.

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания обратного рейса (второй рацион) хранятся в холодильнике при температуре +5 С, на прямой рейс сразу загружаются в электродуховые шкафы и подлежат разогреву до достижения 75 - 80 С (в центре порции).

18.5.7. Подготовка пищи к раздаче, к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылочек 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 предварительно вымытыми гарнизными ложками, лопатками, вилками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели с соблюдением требований настоящих санитарных правил.

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

18.5.8. При раздаче на борту горячие блюда должны иметь температуру не ниже 65 С, холодные - не ниже 14 С.

18.5.9. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в те же контейнеры: разовая посуда, пищевые отходы, мусор складывается в полиэтиленовые мешки.

После сбора использованной посуды столы буфетной промываются водой и протираются салфетками. Для этой цели у бортпроводников должны быть специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки. Уборочный инвентарь для буфетной упаковывается в специальную укладку установленного образца, выданную бытовым цехом, и хранится в буфетной.

18.5.10. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров снимаются и

передаются в печатанном виде на другое воздушное судно или в цех бортового питания, но не позже, чем за 2 часа до истечения сроков годности.

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

18.5.12. Неиспользованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и другие), кондитерские изделия (шоколад, печенье, вафли), сахар, соль, перец, а также напитки, минеральная вода и вино, сдаются в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

18.5.13. Пищевые продукты с истекшим сроком годности (хранения, реализации) считаются непригодными к использованию по назначению и снимаются с реализации.

Пищевые продукты, в том числе приготовленные блюда и напитки, с явными признаками недоброкачества подлежат утилизации или уничтожению в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

При этом информируется цех бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественные блюда, напитки и другие пищевые продукты в потребительской упаковке с просроченным сроком годности.