



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 156.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 15 апреля 2015 года № 10728

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров».

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе «Әділет»;

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

*Министр
национальной экономики
Республики Казахстан*

Е. Досаев

*«СОГЛАСОВАН»
Министр здравоохранения
и социального развития
Республики Казахстан
_____ Т. Дуйсенова
4 марта 2015 года*

*«СОГЛАСОВАН»
Министр по инвестициям
и развитию
Республики Казахстан
_____ А. Исекешев
13 марта 2015 года*

Утверждены
приказом Министра национальной
экономики Республики Казахстан

**Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по
обслуживанию транспортных средств и пассажиров»**

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров» (далее – Санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров при:

- 1) проектировании, выборе земельного участка, строительстве;
- 2) реконструкции, ремонте, вводе в эксплуатацию и содержании;
- 3) сборе отходов производства и потребления, содержании территорий;
- 4) водоснабжении, водоотведении, освещении и вентиляции (кондиционировании);
- 5) создании условий труда работников при работе с вредными для здоровья человека производственными факторами, оказывающими воздействие на человека;
- 6) гигиеническом обучении, медицинском обеспечении, специальном и лечебно-профилактическом питании и бытового обслуживания работников.

2. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

- 1) авиационная техническая база (далее – АТБ) – комплекс сооружений, механических и иных средств, предназначенных для выполнения комплекса работ по техническому обслуживанию, текущему ремонту, доработкам конструкции, технологического оборудования и оснастки воздушных судов, по сбору и расшифровке полетной информации;
- 2) ангар – сооружение для хранения, технического обслуживания и ремонта транспортных средств;
- 3) автотранспортное предприятие – часть инфраструктуры автомобильного транспорта, включающий комплекс сооружений, предназначенный для технического обслуживания, ремонта и хранения автомобильных транспортных средств, в том числе пассажирских автобусов;
- 4) автозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную реализацию нефтепродуктов;
- 5) автогазозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную реализацию сжиженного газа;
- 6) станция (мастерская) технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств – комплекс сооружений, предназначенный для технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств;
- 7) автовокзал – комплекс сооружений, предназначенный для комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет более пятисот человек в сутки, и включающий в себя: капитальное здание с залом ожидания вместимостью свыше семидесяти пяти человек и билетными кассами, пункты медицинского освидетельствования водителей и оказания первичной медико-санитарной помощи, камеры хранения, перрон для посадки и высадки пассажиров, площадку для стоянки автобусов, посты для осмотра автобусов, диспетчерские пункты и комнату матери и ребенка;
- 8) автостанция – комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет менее пятисот человек в сутки, и включающий в себя: капитальное здание с залом ожидания вместимостью до семидесяти пяти человек и билетными кассами, камеры хранения, перрон для посадки и высадки пассажиров, площадку для стоянки автобусов, диспетчерские пункты, расположенный на территории не менее двух с половиной тысяч квадратных метров;
- 9) аэродром сельскохозяйственный – аэродром, предназначенный для обеспечения полетов

воздушных судов гражданской авиации выполняющих авиационно-химические работы;

10) авиационно-химические работы (далее – АХР) – работы, выполняемые гражданской авиацией с применением пестицидов и удобрений в сельском хозяйстве на участках сельскохозяйственных, лесных и другие угодий;

11) аэровокзал – комплекс зданий и сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров воздушного транспорта в аэропортах;

12) аэропорт – комплекс сооружений, предназначенный для приема и отправки воздушных судов, обслуживания воздушных перевозок и имеющих для этих целей аэродром, аэровокзал, другие сооружения, а также необходимое оборудование;

13) бластчиллер – аппарат интенсивного охлаждения, обеспечивающий заморозку продукта;

14) бортовое питание – питание, предназначенное для авиапассажиров и экипажей воздушных судов, реализуемое на борту воздушного судна в течение полета;

15) объект бортового питания – объект общественного питания по производству, переработке, реализации и организации бортового питания;

16) рацион бортового питания – набор пищевых продуктов, предназначенный для питания одного человека на борту воздушного транспорта;

17) вагонное и локомотивное депо, локомотивно-ремонтный и вагонно-ремонтный заводы – комплекс производственных сооружений, железнодорожных путей, предназначенный для выполнения планового и капитального ремонта вагонов, локомотивов, ремонта и укомплектования вагонных, локомотивных узлов и деталей;

18) диспетчеры – операторы центра (пункта) оперативного контроля и управления движением транспортных средств;

19) диспетчерский центр (пункт) – здание (помещение) для размещения рабочих мест диспетчеров с необходимым оборудованием;

20) дефростер – оборудование, предназначенное для размораживания продуктов;

21) сервировочное отделение – участок на объекте бортового питания, предназначенный для комплектования и сервировки бортового питания;

22) дегазационная площадка – площадка для очистки от пестицидов и дегазации воздушных судов после выполнения авиационно-химических работ;

23) комплексный пункт подготовки крытых вагонов – объект, предназначенный для очистки, промывки и дезинфекционной обработки крытых вагонов после перевозки продовольственных, хозяйственных, сильнодействующих химических веществ и сыпучих опасных грузов;

24) пункты технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов – подразделения железнодорожного транспорта, обеспечивающие контроль исправности, текущий ремонт пассажирских вагонов, проведение осмотра, текущего безотцепочного ремонта и подготовки к перевозкам и экипировке подвижного состава;

25) путевая машинная станция – структурное подразделение железнодорожного транспорта, предназначенное для осуществления среднего и капитального ремонта пути;

26) дистанция пути – структурное подразделение железнодорожного транспорта, осуществляющее текущее содержание, ремонтные и восстановительные работы на железнодорожных путях;

27) пассажирское здание – комплекс помещений, сооружений (включая пассажирские платформы и вокзальные переходы) и других видов имущества, предназначенный для оказания населению услуг по перевозке железнодорожным транспортом;

28) рабочая зона – пространство высотой до двух метров (далее – м) над уровнем пола или площадки, в котором находятся постоянные или временные рабочие места;

29) транспорт – это зарегистрированный на территории Республики Казахстан железнодорожный, автомобильный, морской, внутренний водный, воздушный транспорт;

30) объект по обслуживанию транспортных средств (воздушный, железнодорожный, водный, автомобильный) и пассажиров (далее – объект транспорта) – сооружение или комплекс сооружений недвижимого имущества транспорта, предназначенный для технического обслуживания, ремонта и оснащения транспортных средств, а также обслуживания пассажиров, багажа, грузобагажа, грузов и почтовых отправлений;

31) касалетка – специальная посуда (фольговая, стеклянная, фарфоровая), предназначенная

для порционирования блюда;

32) восстановительный поезд – поезд, предназначенный для ликвидации последствий сходов с рельсов и столкновений подвижного состава, а также оказания помощи при стихийных бедствиях;

33) речной порт – комплекс сооружений (включая речной вокзал, павильон), расположенный на земельном участке и акватории внутренних водных путей, обустроенный и оборудованный для обслуживания пассажиров и судов, погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи грузов, взаимодействия с другими видами транспорта;

34) производственные перегрузочные комплексы – комплекс сооружений, предназначенный для погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи, переработки пылящих грузов;

35) производственный объект – объект хозяйственной деятельности, связанный с производством продукции, выполнением работ и оказанием услуг, которые осуществляются с использованием процессов, оборудования и технологии, являющихся источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека;

36) порционирование – расфасовка готовой продукции на порции;

37) пестициды – химические вещества, используемые для борьбы с вредными организмами. Пестициды объединяют следующие группы таких веществ: гербициды, уничтожающие сорняки, инсектициды, уничтожающие насекомых-вредителей, фунгициды, уничтожающие патогенные грибы, зооциды, уничтожающие вредных теплокровных животных и другие;

38) санитарно-карантинный тупик – участок железнодорожного полотна, предназначенный для изоляции и отстоя вагона с пассажирами, контактировавшими с больным карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием;

39) санитарная одежда – комплект одежды персонала, предназначенный для защиты персонала, сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами;

40) санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам и гигиеническим нормативам проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг;

41) железнодорожный вокзал – комплекс зданий, сооружений (включая пассажирские платформы и вокзальные переходы) и других видов имущества, предназначенный для оказания населению услуг по перевозке железнодорожным транспортом и приему-выдаче багажа, грузобагажа;

42) хладоэлемент – холодильный элемент в герметично закрытой емкости, заполненной водой, которая замораживается перед использованием и служит для поддержания температуры в контейнере в пределах от 0 градусов Цельсия до плюс (далее – +) 8 градусов Цельсия (далее – °С);

43) морской порт – комплекс сооружений (включая морской вокзал), расположенный на земельных участках, предназначенный для обслуживания судов, пассажиров, багажа и осуществления операций с грузами;

44) загрузочная площадка – площадка для загрузки воздушных судов пестицидами.

3. Проектирование, реконструкция и эксплуатация эпидемически значимых объектов транспорта допускается при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения территориальными подразделениями ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Руководители объектов транспорта обеспечивают проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

5. Работники объектов транспорта проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 4 статьи 155 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения».

6. Работодатель обеспечивает постоянное поддержание условий труда, отвечающих требованиям настоящих Санитарных правил.

7. Производственные помещения объектов транспорта и рабочие места обеспечиваются медицинской аптечкой с набором медикаментов и перевязочных средств, для оказания доврачебной медицинской помощи.

8. Работники декретированной группы населения имеют при себе личную медицинскую книжку установленного образца, с отметками о прохождении медицинского осмотра и допуска к работе.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров

9. На проектируемые, реконструируемые, строящиеся и эксплуатируемые объекты транспорта, а также другие объекты, потенциально опасные и (или) значимые для здоровья населения на основании результатов проверки, иных форм контроля и санитарно-эпидемиологической экспертизы территориального подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.

10. Территория объектов транспорта размещается с подветренной стороны селитебной и рекреационных зон.

11. Объекты транспорта обеспечиваются системой централизованного холодного и горячего водоснабжения. При отсутствии возможности подключения централизованного водопровода или другого источника водоснабжения используется привозная вода.

Доставка воды производится транспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение.

12. Вода для хозяйственно-питьевых нужд соответствует документам санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – документы нормирования).

13. В случае отсутствия возможности подключения объектов транспорта к системе централизованного горячего водоснабжения предусматривается оборудование системы местного нагрева воды.

14. Хозяйственно-питьевые и производственные системы водоснабжения предусматриваются отдельно.

15. В пункте экипировки водопроводная сеть предусматривается кольцевой, с не менее двумя основными магистралями, соединенными перемычками (для выключения и проведения ремонтных работ).

16. Водоразборные колонки на железнодорожных путях в пунктах экипировки (далее – водоразборные колонки), морские и речные береговые установки по обеспечению хозяйственно-питьевой водой (далее – береговые установки) устраиваются бетонированными отмостками с уклоном для стока воды в систему водоотведения, имеют защитные устройства от замерзания, дренажи.

17. Водоразборные колонки и береговые установки оборудуются устройствами, исключающими загрязнение оголовка водозаправочного шланга.

По окончании заправки вагонов, водного транспорта оставшаяся вода в водозаправочных шлангах сливается. Не допускается перетаскивание водозаправочных шлангов оголовками по земле.

18. Объекты транспорта подключаются к системе централизованного водоотведения, а при его отсутствии предусматривается система местного водоотведения. В не канализованных объектах транспорта надворные туалеты устраиваются с водонепроницаемым выгребом и устанавливаются на расстоянии не ближе 25 м от здания.

Выгребные ямы, септики своевременно очищаются по заполнению не более двух трети от объема, дезинфицируются. Локальные очистные установки оборудуются согласно технической документации производителя.

19. В аккумуляторном цехе (отделении) объектов транспорта оборудуется отдельная система водоотведения сточных вод и отработанного электролита для очистки и нейтрализации.

Помещение для хранения и работ размещается на первом этаже здания, оборудуется отдельной приточно-вытяжной вентиляцией. Внутренняя отделка помещений выполняется из материала, устойчивого к агрессивным веществам.

Стены в помещениях с влажным режимом работы выполняются на всю высоту из влагостойких материалов, допускающих мытье с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

20. В комплексном пункте подготовки крытых вагонов сточные воды после механической очистки, отстаивания, обеззараживания, а также нейтрализации удаляются в систему водоотведения.

21. На объектах транспорта предусматривается система водоотведения, обеспечивающая прием производственных, поверхностных ливневых стоков, сточной воды.

22. На объектах транспорта предусматривается естественное и искусственное освещение в соответствии с документами нормирования.

Использованные люминесцентные лампы, ртутьсодержащие приборы и оборудование транспортируются и хранятся в плотно закрывающихся емкостях, предотвращающих нарушение их целостности во время хранения и транспортировки.

Температура в помещении для хранения ртутьсодержащих отходов не должна превышать $+18^{\circ}\text{C}$, для контроля устанавливается термометр.

23. На объектах транспорта предусматриваются системы естественной и искусственной вентиляции, отопления, кондиционирования воздуха, обеспечивающие параметры температуры в помещениях от $+18^{\circ}\text{C}$ до $+24^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 50-60 процентов (далее - %).

24. Температура в помещениях аккумуляторного отделения объектов транспорта предусматривается от $+15^{\circ}\text{C}$ до $+20^{\circ}\text{C}$.

25. Наружные входы и выходы объектов транспорта оборудуются воздушно-тепловыми завесами.

26. Помещения объектов транспорта с технологическим оборудованием и процессами, сопровождающиеся выделением вредных химических веществ и пыли, оборудуются устройствами местной вытяжной вентиляции (местные отсосы).

27. Оборудование, являющееся источником выделений в воздух вредных химических веществ и влаги (баки, ванны) предусматривается с закрытым сливом.

28. Помещения (цеха, участки) объектов транспорта с источниками шума и вибрации размещаются в удалении от остальных производственных помещений. В зимнее время на виброопасных участках используются установки для местного обогрева с регуляторами температуры.

Работа с вибрирующим оборудованием проводится в отапливаемых помещениях (температура воздуха 16°C , влажность 40-60 % и скорость движения воздуха 0,3 метров в секунду (далее - м/с). В помещениях отдыха необходимо оборудовать установку для местного обогрева рук теплым воздухом ($25-28^{\circ}\text{C}$) со скоростью движения воздуха 1-2 м/с.

29. Оборудование, передающие вибрацию на рабочие места, устанавливаются на отдельных фундаментах или поддерживающих конструкциях с виброизоляцией (виброгасящие настилы, коврики).

30. Рельсовые пути в цехах депо укладываются на упругое виброизолирующее основание. Стендовые испытания дизель-генератора производятся в отдельно отведенном помещении, звукоизолированном от других помещений и от пульта управления, в котором размещается персонал.

31. На объектах транспорта обеспечивается уровень шума, вибрации, инфразвука в соответствии с документами нормирования.

32. На объектах транспорта для технического персонала, а также работников, занятых на ремонтных, восстановительных, погрузочно-разгрузочных, окрасочных работах, техническим обслуживанием, очисткой, промывкой, дезинфекцией предусматриваются санитарно-бытовые помещения, включающие:

- 1) гардеробные со шкафами для раздельного хранения специальной и личной одежды;
- 2) помещения для сушки специальной одежды и специальной обуви, обогрева и кратковременного отдыха;
- 3) душевые;
- 4) санитарные узлы;
- 5) комнату для приема пищи.

Необходимо предусматривать для всех работающих на перегонах помещения для отдыха и обогрева. Площадь помещений принимается из расчета не менее 0,3 квадратных метров (далее - м^2) на одного работающего в бригаде. Допускается для работающих на перегонах в летние месяцы питьевые бачки устанавливать на открытом воздухе. Указанные бачки следует размещать под навесом на подставках.

33. Допускается объединение помещения для кратковременного отдыха и обогрева с помещением для приема пищи, оснащенного оборудованием для подогрева пищи, холодильником, шкафом для посуды

. При обслуживании горячим питанием работающих на линии локомотивных бригад, служб пути, электрофикации, сигнализации, связи и других служб объекта транспорта следует предусматривать выдачу термосов. При этом на месте приема пищи устанавливаются столы, скамьи, умывальники, плитки газовые (с переносными баллонами), оборудованные для подогрева пищи.

34. Душевые оборудуются кабинами с подводкой холодной и горячей воды.

35. На объектах транспорта оборудуются санитарные узлы, в которых предусматриваются раковины с подводкой горячей и холодной воды, средства для мытья рук, разовые полотенца или электрополотенце.

36. На объектах транспорта, в том числе производственных и санитарно-бытовых помещениях отводится помещение (место) для мытья, сушки и хранения уборочного инвентаря, используемого по функциональному назначению. Внутренняя отделка стен и потолка выполняется из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию.

37. Допускается сушка специальной одежды и специальной обуви в гардеробных шкафах, оборудованных устройствами для подачи подогретого воздуха и его вытяжки.

Шкафы в гардеробных работников служб, производственные процессы которых связаны с выделением вредных веществ (аккумуляторщики, аппаратчики, литейщики, маляры и другие) оснащаются искусственной вытяжной вентиляцией.

38. Предусматриваются отдельные помещения для обеззараживания и обеспыливания специальной одежды.

39. При количестве женщин более 15 человек, работающих в наиболее многочисленной смене, предусматривается помещение для личной гигиены женщины.

40. При количестве женщин менее 15 человек допускается оборудование специальной кабины с гигиеническим душем, размещенной в женской уборной при санитарно-бытовых помещениях.

41. Для сбора твердых бытовых и производственных отходов (далее – ТБО) используются контейнеры, установленные на бетонированной или асфальтированной площадке, огражденной с трех сторон на высоту 1,5 м.

Контейнеры располагаются на расстоянии не менее 25 м и не более 100 м от административных, производственных и вспомогательных помещений объектов транспорта. ТБО вывозится с территории объектов транспорта ежедневно и по мере заполнения контейнеров, а производственные отходы подвергаются уничтожению, захоронению или утилизации на объекте или в специализированных организациях. Не допускается складирование ТБО, содержащих токсические вещества на территории объекта.

42. Физические и юридические лица, в ведении которых находятся объекты транспорта, обеспечивают проведение производственного контроля содержания вредных веществ и уровня физических факторов в воздухе рабочей зоны и атмосферном воздухе на границе санитарно-защитной зоны, безопасности и качества подаваемой хозяйственно-питьевой воды и продукции цехов бортового питания.

43. На перегонах в местах производства строительных и ремонтных работ необходимо предусматривать временные пункты обогрева и отдыха, укрытия от атмосферных осадков и солнечной радиации в виде сборно-разборных помещений, тентов, навесов, ветрозащитных щитов.

На участках, расположенных вне населенных пунктов необходимо устройство уборных. При стрелочных постах в местах отсутствия наружных сетей водоотведения необходимо устройство наружных уборных с бетонированным выгребом.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации локомотивного и вагонного депо, локомотивного и вагонно-ремонтного заводов

44. Территории локомотивного и вагонного депо, локомотивного вагонно-ремонтного заводов подразделяются на производственный, административный, складской участки. На заводах и депо «шумные» и виброопасные (ручные) операции при выполнении работ заменяются на менее шумные механизированные операции, а также применяются звукоизолирующие и поглощающие материалы. В цехах депоовского ремонта вагонов и полувагонов необходимо снижение шума в период их ручной

разработки и смены отдельных элементов с модернизацией операций по отколу крепления и их дальнейшей установке.

45. На автоматических линиях цистерн необходимо осуществлять использование реактивных глушителей в местах выхода сжатого воздуха из воздухораспределителей. В литейно-кузнечных цехах при выходе топлива, сжатого воздуха или пара в нагревательной печи необходимо применение форсунок низкого давления (вместо форсунок высокого давления). При использовании ручных пневматических инструментов (шлифовальных машин, гайковертов) обязательно употребление серийно выпускаемых глушителей, обеспечивающих снижение уровней шума, а также периодическая паспортизация и его своевременный ремонт.

46. Станки и специальные камеры, включающие шумные агрегаты в цехах депо и ремонтных заводов покрываются кожухами. Вибрирующие поверхности механизмов, кожухов, трубопроводов покрываются специальными мастиками или листовыми материалами (войлоком, асбестом, резиной).

Рабочих виброопасных профессий, работающих на машинах, технологическом оборудовании, с ручными инструментами и подвергающихся воздействию вибрации рекомендуется периодически через каждые шесть месяцев использовать на других видах работ, не связанных с воздействием на организм вибраций.

47. Для отдельных категорий работников (кузнецы, рессорщики по обработке горячего металла, истопники, кочегары) производственные процессы которых связаны с обильным тепловыделением оборудуются помещения и устройства для охлаждения работающих – полудуши и ручные ванны. Для отдельных категорий работников по антисептированию шпал (станочники) оборудуются устройства для мытья спецобуви.

48. Очистка, обмывка, обдувка вагонов, локомотивов проводится в моечных отделениях или в отдельных зданиях.

49. Моечные машины или аппараты оборудуются системами вентиляции и устройствами для очистки, оборотного использования и отвода сточных вод, механизированного удаления мусора. Пол смотровых канав регулярно очищается от смазочных масел и нефтепродуктов. Для удобства очистки от смазочных масел боковые стенки смотровых канав облицовываются материалом, легко поддающимся очистке. Водоотвод осуществляется по открытым лоткам с уклоном не менее 3 градусов (далее – °). Ходовые части промываются щелочью. Для этих целей предусматриваются моечные машины в герметичной камере, продувочные камеры для электромашин и электроаппаратов.

50. Все снятые для ремонта агрегаты и детали подвижного состава подвергаются очистке от грязи и смазки. Для этих целей предусматриваются моечные машины в герметичной камере, продувочные камеры для электромашин и электроаппаратов.

Водоотведение стоков предусматривается в канализацию через очистные сооружения. Пролитый электролит (кислоты, щелочь) нейтрализуется. Слив в канализацию электролитов от аккумуляторов, сточных вод, отводимых от моечных машин для электропоездов, колесных пар и тележек, а также от машин для мойки деталей без очистки и нейтрализации не допускается.

51. Аккумуляторное отделение располагается в изолированных помещениях. В помещениях для ремонта и зарядки аккумуляторов полы и стены на высоту 2 м от пола имеют кислотно-щелочностойкое покрытие, пол – уклон к канализационным трапам.

Производственные помещения для ремонта кислотных и щелочных аккумуляторов оборудуются раздельной общеобменной механической вентиляцией, места слива отработанного электролита и рабочие места, на которых производится сварка и плавка деталей из свинца – местными отсосами.

52. В зарядном, моечно-разборочном и сборочном помещениях необходимо устроить трапы-сборники, позволяющие производить уборку полов струей воды из шланга. Для отопления аккумуляторных отделений не применяются открытые печи, электропечи и электроплитки.

53. Для хранения кислоты и приготовления электролита выделяется помещение, оборудованное отдельной приточно-вытяжной вентиляцией. Переливание кислоты производится технологическими приспособлениями в средствах индивидуальной защиты. На выделенных местах в аккумуляторном отделении хранятся средства, применяемые для оказания доврачебной помощи при поражении кислотами и щелочами.

54. Искусственная освещенность на основных рабочих местах, в зависимости от характера зрительных работ, составляет:

- 1) для работ малой точности (слесари-ремонтники, слесари-сантехники, аккумуляторщики,

кузнецы) – от 100 до 200 люкс (далее – лк);

2) для работ средней точности (токари-расточники, токари, фрезеровщики, слесари контрольно-измерительных приборов, радиомеханики) от 150 до 300 лк.

Коэффициент естественной освещенности на основных рабочих местах составляет:

1) при верхнем и боковом освещении от 3 до 4 %;

2) при боковом освещении от 0,8 до 1,2 %.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов

55. На территории пунктов технического обслуживания, текущего ремонта, экипировки предусматриваются участки:

1) очистки и наружной обмывки вагонов;

2) дезинфекционной обработки вагонов;

3) отстоя, ремонта, внутренней уборки вагонов;

4) экипировки инвентарем, снабжения топливом и заправкой водой вагонов.

56. В пункте экипировки предусматриваются и оборудуются вагономоечные машины. Для обеспечения круглогодичной обмывки вагонов, вагономоечные машины устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес и калориферов (для сушки вагонов в холодный период года). Вагономоечная машина имеет замкнутый цикл работы. Обратная вода перед повторным использованием для обмывки пассажирских составов очищается на локальных очистных сооружениях, обеззараживается

57. Мойка пассажирских вагонов с применением моющих и дезинфицирующих средств в зимнее время года проводится в мойке закрытого типа, в летнее время – на площадке с подводкой воды.

58. Запас моющих и дезинфицирующих средств хранится в отдельно отведенном помещении.

59. В пункте экипировки при подготовке в рейс пассажирских вагонов осуществляются:

1) прием использованного постельного белья;

2) прием мягкого инвентаря по графику сменяемости;

3) снабжение постельным бельем, его комплектование;

4) снабжение предметами сервисных услуг;

5) снабжение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.

60. В пункте экипировки предусматриваются отдельные помещения для приема, хранения и выдачи постельного белья, постельных принадлежностей, съемного мягкого инвентаря, оборудованные стеллажами или шкафами.

При этом обеспечивается соблюдение поточности технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

Предназначенные для транспортировки чистого и грязного белья тележки или средства малой механизации маркируются.

61. При комплектовании чистого и проглаженного постельного белья в пакет вкладывается ярлык с указанием даты, смены комплектования белья.

62. Продукция сервисных услуг хранится в отдельном помещении.

63. Топливо к пассажирским вагонам, отправляемым в рейс, доставляется на специальном транспорте в упакованном виде и складывается в ящики работниками экипировочных бригад.

64. В пункте экипировки предусматриваются помещения для приема, хранения и выдачи постельного белья, постельных принадлежностей, съемного мягкого инвентаря, оборудованные стеллажами или шкафами, безопасные электроподзарядные устройства для обеспечения зарядки аккумуляторных батарей вагонов и работы холодильного оборудования в период отстоя.

65. При отсутствии вагономоечной машины наружная обмывка пассажирских вагонов проводится ручным способом, при условии соблюдения техники безопасности и применения специальной одежды. Мытье производится в специально отведенном месте. Сток и очистка сточных вод производятся в отстойниках.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации комплексного пункта подготовки крытых вагонов

66. В составе комплексного пункта подготовки крытых вагонов (далее – КППВ) предусматриваются:

- 1) участки для выгрузки остатков грузов и обработки вагонов;
- 2) помещения для вагономоечных машин;
- 3) ангары для наружной промывки вагонов, цех для ремонта вагонов;
- 4) санитарный пропускник для работников, занятых обработкой вагонов.

67. При подготовке вагонов к перевозкам, в зависимости от вида провезенного груза, на КППВ последовательно проводятся:

- 1) осмотр;
- 2) очистка вагонов от остатков груза;
- 3) промывка внутренних поверхностей кузова;
- 4) сушка вагонов.

68. Участок обработки вагонов после перевозки опасных грузов имеет площадку для сбора остатков опасных грузов и обезвреживания сточных и промывных вод, отдельное водоотведение.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации путевой машинной станции, восстановительного поезда

69. В вагоне путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматриваются спальные купе, душевые, гардеробные, помещение для сушки специальной одежды, отсек для питания.

70. В отсеке для питания предусматриваются:

- 1) шкаф для посуды;
- 2) раковина с подводкой горячей и холодной воды;
- 3) установка для кипячения воды;
- 4) холодильное оборудование;
- 5) кухонно-столовый инвентарь.

71. В составе путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматривается вагон для хранения запаса пищевых продуктов, оборудованный стеллажами.

72. Стационарные производственные помещения восстановительного поезда с выделением вредных веществ в воздух рабочей зоны, а также вагон, переоборудованный для размещения передвижной электростанции, вагон-гараж для тракторов, тягачей и бульдозеров оборудуются приточно-вытяжной системой вентиляции.

73. Восстановительные поезда предусматривают заводскую типовую экипировку (купе, рабочая зона), экипируются постельными принадлежностями, обеспечиваются запасом продуктов питания, моющими и дезинфицирующими средствами.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта

74. Не допускается размещение помещений диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта (далее – центр) в подвальных помещениях.

75. Покрытие стен и потолков центра выполняется из звукопоглощающих материалов.

76. Площадь на одно рабочее место диспетчера составляет не менее 6 м². Рабочие места, предназначенные для работы сидя, оснащаются подъемно-поворотным стулом и подставкой для ног рациональной конструкции, предназначенные для работы стоя, в соответствии с характером труда – сиденьем-поддержкой и стулом для отдыха.

77. Предельно допустимые уровни напряженности электростатического и электромагнитного полей, электрической и магнитной составляющих в диапазоне частот 30 кГц - 300 МегаГерц (далее –

МГц) и предельно допустимые уровни плотности потока энергии в диапазоне частот свыше 300 МГц до 300 ГигаГерц определяются согласно таблиц 1, 2 и 3 приложения 1 к настоящим Санитарным правилам

8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации дома отдыха локомотивных бригад

78. В здании дома отдыха локомотивных бригад предусматриваются оснащенные по назначению: спальные комнаты, комната приема пищи (столовая), гардеробная, бельевая (кладовая), душевые, помещения для сушки специальной одежды и обуви, санитарные узлы.

79. Площадь спальных комнат предусматривается не менее 6 м² на одного человека.

80. Бельевая (кладовая) состоит из помещений для раздельного хранения чистого и грязного белья, оборудованных шкафами или стеллажами. Постельные принадлежности: подушки, матрацы, одеяла и покрывала, подвергаются не реже одного раза в год дезинфекции камерным методом; постельное белье – стирке после каждого использования, покрывала – не реже одного раза в месяц; чехлы с подушек и матрацев – не реже одного раза в год.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автотранспортных предприятий, станций технического обслуживания, автозаправочных и автогазозаправочных станций

81. На территории автотранспортного предприятия предусматриваются:

- 1) производственные цеха;
- 2) ангары для технического обслуживания и хранения транспортных средств.

82. На автозаправочных и автогазозаправочных станциях выделяются заправочная зона, зоны сервисного обслуживания, резервуаров для хранения топлива и очистные сооружения.

83. На территории автотранспортного предприятия, автозаправочных и автогазозаправочных станций, станций технического обслуживания предусматриваются производственно-ливневое и бытовое водоотведение.

Производственно-ливневые стоки очищаются. При невозможности подключения к системе централизованного водоотведения предусматривается локальная система водоотведения.

84. В пассажирских автобусных парках, предусматриваются и оборудуются моечные машины (аппараты).

Для обеспечения круглогодичной обмывки моечные машины (аппараты) устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес или калориферов (для сушки автобусов в холодный период года). Моечная машина (аппарат) имеет замкнутый цикл работы.

85. Мойка пассажирских автобусов в зимнее время года производится в закрытом помещении, в летнее время – на площадке, оборудованной подводом воды с применением моющих средств.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации авиационной технической базы

86. На территории АТБ предусматривается:

- 1) производственное здание;
- 2) предангарные стоянки;
- 3) ангары;
- 4) лаборатории и производственные цеха;
- 5) при проведении АХР – цех по техническому обслуживанию и ремонту авиационной аппаратуры, площадки для дегазации и мойки авиационной аппаратуры и воздушных судов, занятых на АХР.

87. При АТБ предусматриваются помещения для медико-профилактического обслуживания работников (медицинский пункт), для приема пищи.

88. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в децибелах для производственных операций на рабочих местах в производственных помещениях и на территории АТБ соответствуют показателям согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

89. Запуск и опробование авиадвигателей производится на площадках специального назначения или на местах стоянок, при необходимости оборудованных струеотклоняющими устройствами.

90. Наружная мойка воздушных судов производится на площадках, оборудованных дренажной системой или устройствами для сбора и удаления отходов (смывов), специальных жидкостей.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации морских и речных портов

91. В морском и речном портах (далее – порт) предусматриваются:

- 1) пассажирские здания (морской и речной вокзал, пассажирские павильоны);
- 2) производственные здания;
- 3) производственные перегрузочные комплексы (далее – ППК);
- 4) медицинский пункт с изолятором, помещение санитарно-карантинного пункта (в международных портах).

92. Речные порты размещаются вне зоны санитарной охраны хозяйственно-питьевых водозаборных сооружений и мест организованного культурно-бытового водопользования и ниже жилой застройки по течению реки.

93. На территории порта предусматривается место под санитарный (карантинный) причал на случай проведения противоэпидемических мероприятий.

94. На ППК предусматриваются помещения с установкой для обеспыливания, дегазации, дезактивации специальной одежды и обуви, средств индивидуальной защиты.

95. Складирование на производственных участках порта и ППК различного вида грузов осуществляется отдельно.

96. В портах, где предусмотрены перегрузки скоропортящихся грузов, оборудуются холодильные помещения.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации железнодорожных вокзалов, пассажирских зданий

97. В составе помещений железнодорожного вокзала предусматриваются билетные кассы, залы ожидания, санитарно-бытовые помещения и объекты информационного обслуживания, медицинский пункт, помещение для проведения противоэпидемических мероприятий ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на случай возникновения и распространения инфекционных и особоопасных (карантинных) заболеваний.

98. В составе помещений железнодорожного вокзала предусматриваются:

- 1) комната матери и ребенка (далее – КМИР);
- 2) санитарно-бытовые помещения для технического персонала;
- 3) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств малой механизации;
- 4) медицинский пункт;
- 5) помещение для проведения противоэпидемических мероприятий ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

99. В КМИР предусматривается спальные помещения, санитарный узел, места для приготовления и приема пищи с холодильником и электрочайником, сушилки белья, шкафом для хранения одежды и вещей, пеленальным столиком.

100. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах, сообщающиеся с помещениями по обслуживанию пассажиров, привокзальной площадью и перроном.

101. В кассовых помещениях, площадью не менее 6 м² на одного кассира, предусматриваются приточно-вытяжная вентиляция, естественное и искусственное освещение.

102. Билетные кассы устраиваются в виде индивидуальных кабин, изолированных от зала ожидания.

Их надлежит располагать группами, объединяя по категориям обслуживания пассажиров.

103. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на перрон, в помещения железнодорожного вокзала и с доступом для подъезда специальных автомобилей со стороны перрона.

Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

104. На железнодорожном вокзале санитарные узлы оборудуются:

- 1) раковинами с подводкой горячей и холодной воды;
- 2) вешалками;
- 3) средствами для мытья рук;
- 4) разовыми полотенцами или электрополотенцами;
- 5) отдельными кабинами с унитазами;
- 6) писсуарами (в мужских санитарных узлах), количеством равным количеству унитазов.

105. В санитарных узлах выделяется помещение (место) для хранения уборочного инвентаря.

106. На перронах, платформах железнодорожного вокзала устанавливаются урны, которые очищаются от мусора ежедневно и по мере заполнения.

107. Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится ежедневно и по мере необходимости.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автовокзалов, автостанций

108. В составе помещений автовокзалов и автостанций предусматриваются:

- 1) зал ожидания, кассовые кабины, диспетчерский пункт;
- 2) медицинский пункт с изолятором;
- 3) административные и бытовые помещения, которые включают служебные, спальные комнаты, комнаты отдыха водителей с санитарными узлами, душевыми установками с подачей горячей и холодной воды;
- 4) КМиР;
- 5) санитарно-бытовые помещения для технического персонала;
- 6) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств малой механизации.

109. На автовокзалах с пассажиропотоком свыше 1000 человек в сутки в состав КМиР включаются:

- 1) комната с кроватями для отдыха детей и сопровождающих взрослых, местом для пеленания детей, шкафом для хранения одежды и вещей;
- 2) комната для приготовления и приема пищи с холодильником и электрочайником;
- 3) санитарный узел.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации аэровокзалов

110. В составе помещений аэровокзалов предусматриваются:

- 1) вестибюли, кассовые, распределительные залы, залы ожидания, КМиР, помещения вылета и прилета рейсов, приема, выдачи и хранения багажа, медицинский пункт с изолятором, санитарные узлы для пассажиров;
- 2) объекты общественного питания, аптечные киоски;
- 3) диспетчерский центр (пункт);
- 4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации.

111. Помещение для временного содержания служебных собак выделяется в отдельно стоящем здании.

112. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах.

113. В существующих, вновь строящихся, реконструируемых аэровокзалах залы ожидания используются по назначению, без размещения объектов, не относящихся к обслуживанию авиапассажиров.

114. В КМИР предусматриваются спальные помещения, санитарный узел, места для приготовления, приема пищи и пеленания, сушилки белья, устанавливаются вешалки.

115. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на летное поле, с доступом для подъезда специальных автомобилей и в помещения аэровокзала. Ширина дверей и их расположение обеспечивает свободный проход с носилками.

116. В аэровокзалах международного сообщения предусматривается помещение для проведения противоэпидемических мероприятий ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на случай возникновения и распространения инфекционных и особо опасных (карантинных) заболеваний.

117. Санитарно-карантинный пункт (далее – СКП) размещается на первом этаже с выходом на летное поле, набор помещений и оснащенность предусматривается согласно требованиям решения Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее – Решение ТС № 299).

118. В пункте пропуска аэропортов принимающих международных авиарейсы, предусматривается наличие санитарной стоянки с оснащением согласно Решению ТС № 299.

119. В подвальном помещении аэровокзала необходимо размещать санитарно-бытовые помещения для персонала, санитарные узлы, помещения для мойки, сушилки и хранения уборочного инвентаря.

120. На аэровокзалах 3-4 класса при отсутствии канализации необходимо оборудовать общественные биотуалеты.

121. Уборка помещений аэровокзала проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости. Генеральная уборка помещений проводится не реже двух раз в месяц.

122. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Уборочный инвентарь маркируется и используется по функциональному назначению.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к морскому и речному вокзалам, пассажирским павильонам

123. В морских и речных портах, имеющих пассажирские районы, причалы, участки, предусматриваются пассажирские морской и речной вокзалы, павильоны (далее – вокзалы), включая:

- 1) вестибюли, кассовые залы, залы ожидания, КМИР, медицинский пункт с изолятором, санитарные узлы для пассажиров;
- 2) объекты общественного питания, аптечные киоски;
- 3) диспетчерский центр (пункт);
- 4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации.

124. Медицинский пункт с изолятором располагается на первом этаже и имеет выходы во внутренние помещения вокзала, на причал, с доступом для подъезда специальных автомобилей. Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

125. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости.

126. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Уборочный инвентарь маркируется и используется по функциональному назначению.

16. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-карантинным тупикам

127. Санитарно-карантинный тупик (далее – тупик) предусматривается планами по санитарной охране станции филиалами (отделения дорог) национального перевозчика.

Тупик разворачивается по схеме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам, а место размещения устраивается согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

128. На территории тупика предусматривается:

1) надворный туалет с бетонированным выгребом, металлические емкости, устанавливаемые под вагон для сбора сточных вод;

2) контейнеры для сбора ТБО.

129. Территория, на которой расположены выгребные ямы, ограждается по периметру на высоту 1,5 м. Ямы закрываются металлическими крышками.

Не допускается использование выгребных ям для сбора ТБО.

130. Надворный туалет, выгребные ямы, мусоросборники не менее одного раза в день подвергаются дезинфекции.

131. В тупике обеспечивается централизованное или децентрализованное водоснабжение.

При отсутствии централизованного водоснабжения заправка вагонов осуществляется из водяных вагонов или автоводозов.

После каждой заправки вагона, при выезде с тупика, водяные вагоны и автоводозовы подвергаются наружной дезинфекции.

132. На территории тупика или на станции, к которой он прикреплен, предусматривается помещение для хранения минимального запаса оборудования, моющих и дезинфицирующих средств в количестве согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

133. Питание пассажиров организуется централизованно и непосредственно в вагоне. Разнос пищи осуществляется дежурным по вагону.

134. При выявлении больного карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием обеззараживание посуды и текущая дезинфекция в вагоне пассажирского поезда проводится в соответствии с требованиями согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

135. Уборка вагонов осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Сбор мусора в вагонах производится в съемные мусоросборники.

136. При размещении в тупике нескольких вагонов, за каждым вагоном закрепляется отдельный медицинский персонал.

17. Санитарно-эпидемиологические требования к объекту бортового питания

137. На объекте бортового питания предусматривается поточность технологического процесса, исключающая встречные потоки:

1) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

2) укомплектованного бортового питания;

3) возвращенного питания с рейса;

4) чистой и использованной бортовой посуды.

138. Строящиеся и реконструируемые цеха бортового питания предусматривается 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 30-40 минут.

139. В зависимости от пропускной способности ведется расчет часовой и суточной производительности, состава рационов каждого цеха бортового питания, оснащения его технологическим и холодильным оборудованием. При производительности цеха бортового питания свыше 400 порций готовых горячих блюд в час, в цехе бортового питания предусматривается наличие blastchillera и дефростера.

140. В составе помещений объекта бортового питания предусматриваются:

1) заготовочные (при работе на сырье), доготовочные цеха (для холодной и горячей обработки продуктов, полуфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов), участок выпечки хлебобулочных и кондитерских безкремовых изделий;

2) помещения для мытья кухонной посуды, внутрицеховой тары, участок суточного запаса сырья;

3) помещения для фасовки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания;

4) помещение для приема, сортировки, мойки, сушки, комплектования, хранения и выдачи бортовой посуды;

5) участок комплектации рейсов: помещение для заправки кипяченой водой, электрокипяtilьников и ледогенераторов;

6) кладовые (охлаждаемые/неохлаждаемые): для хранения пищевых продуктов, запаса бортовой посуды, оборотной тары (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники); для съемного буфетно-кухонного оборудования (подносы, тележки); для упаковочных изделий, салфеток;

7) помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, белья, камера для пищевых отходов;

8) санитарно-бытовые помещения, включая гардеробные, душевые, туалеты, комнату личной гигиены женщины, помещение для приема пищи и отдыха;

9) комплектовочные помещения и экспедиция: помещения для порционирования, сервировки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания.

141. На объекте бортового питания перед входом в производственные помещения устанавливаются раковины с педальным, коленным или сенсорным смесителем горячей и холодной воды, дозатор с жидким мылом и дезинфицирующим раствором, разовые полотенца или электрополотенца.

142. В производственных помещениях устанавливаются бачки с крышкой и мешком для сбора санитарного брака (продукция, упавшая на пол), использованных одноразовых перчаток и полотенец.

143. Холодильные установки для хранения готовых блюд и сырья предусматриваются отдельно, моются и содержатся в чистоте.

В холодильных установках размещаются термометры, показания которых регистрируются ежедневно в журнале по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

144. Для сбора и транспортировки остатков бортового питания выделяется маркированная емкость с разовым мешком внутри.

145. Разделочные доски, ножи, производственные столы маркируются и используются по назначению в соответствии с обрабатываемым на них пищевым продуктом.

146. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится отдельно.

147. Покрытия столов предусматриваются гладкими, без зазоров и щелей. В фасовочной оборудуются столы с охлаждаемой поверхностью.

148. Мытье посуды, оборотной тары, инвентаря, съемного буфетно-кухонного оборудования, разделочных досок, ножей, производственных столов проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

149. Оборудование (технологическое, производственное, съемное, буфетно-кухонное), посуда, столовые приборы, упаковочные материалы и изделия из них, предназначенные для использования при бортовом питании, а также упаковочные изделия одноразового потребления, в том числе ланч-боксы отечественного и зарубежного производства изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

150. Ассортимент бортового питания на объекте бортового питания разрабатывается с учетом оснащения технологическим оборудованием и согласовывается с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

151. Загрузка бортовым питанием воздушного судна на обратный рейс осуществляется с учетом оснащения воздушного судна холодильным оборудованием или термобоксом (сухой лед), длительности полета, сроков реализации продуктов согласовывается с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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

1) мясные изделия из рубленного мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической

обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200^oC в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75^oC в течение 15 секунд внутри изделия), а также соусные блюда и паштеты кроме пищевых продуктов, перечисленных в таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам, вареные колбасы, изделия в панировке;

2) салаты заправленные кроме пищевых продуктов, перечисленных в таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам;

3) пирожные с кремом;

4) соки и соковая продукция в упаковке не более 1 литра;

5) минеральные воды лечебного назначения;

6) кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;

7) закладка готовых блюд в горячем виде.

153. В цехах бортового питания процессы фасовки, сервировки, комплектовки рационов, упаковка компонентов и операции, связанные с перемещением продуктов, максимально механизуются. На объектах бортового питания предусматривается маркировка готового питания, а также упакованного бортового питания, с указанием даты и срока реализации.

154. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания составляется согласно таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

155. Сроки хранения и реализации готовых горячих и холодных блюд, закусок, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий предусматриваются согласно таблице 2 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

156. Продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении температуры +72^oC подвергаются быстрому охлаждению до +5^oC.

157. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +15^oC на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

158. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых перчатках с использованием сервировочных инструментов.

159. За время сервировки температура порционируемых продуктов не превышает +12^oC.

После окончания сервировки каждое упакованное порционированное блюдо помещается в холодильную камеру.

160. Загрузка упакованных порционированных блюд в контейнеры производится в течение минимального времени, при котором температура продуктов не поднимается выше +6^oC.

161. На объектах бортового питания предусматривается маркировка готового питания, а также упакованного бортового питания, с указанием даты и времени приготовления.

162. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее, чем за три часа до вылета воздушного судна и заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка «питание экипажа».

163. Перед отправкой на борт оборотная тара (контейнеры, термokonтейнеры, сумки-холодильники) пломбируется, крепится ярлык с указанием наименования содержимого, названия объекта бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектование рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса. Сроки реализации бортового питания на борту воздушного судна составляет не более трех часов.

164. Перед отправкой на воздушное судно, в случае отсутствия на нем холодильного оборудования, в контейнеры с бортовым питанием помещаются хладоэлементы (лед).

165. Быстрозамороженные готовые блюда хранят при температуре от минус (далее – «-») 18^oC до -20^oC в течение одного часа в холодильниках быстрой заморозки.

Выпускаемые из цеха готовые блюда имеют температуру в толще продукта не выше -18^oC. Перед использованием замороженные продукты размораживаются в дефростере или в холодильнике при температуре +5^oC. Размораживание при комнатной температуре и повторное замораживание продуктов не допускается.

166. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт

воздушного судна в охлаждаемом или изометрическим кузовом специальном автотранспорте – автолифте, который оборудуется стеллажами, ремнями для крепления, в сопровождении ответственного лица цеха бортового питания (экспедитора). Кузов автолифта моется ежедневно в конце смены с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Допускается загрузка питания в малые воздушные суда автотранспортом не имеющим подъемного механизма.

Каждая партия пищевой продукции сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности.

167. В момент доставки бортового питания на борт, температура внутри продуктов не превышает $+10^{\circ}\text{C}$. Измерение температуры при приемке продуктов на борт осуществляется бортпроводником бесконтактным термометром.

Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб, правильность заполнения ярлыков, срок годности продуктов питания.

При этом, бортпроводник после вскрытия пломбы оборотной тары и замеров температуры бортового питания в накладной отмечает время его получения на борт температуру продукта. Для измерения температуры пищевых продуктов воздушное судно укомплектовывается специальным термометром. В случае не соответствия температуры продуктов, бортовое питание возвращается в цех бортового питания.

168. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие упаковок консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной. Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками немедленно раздаются пассажирам.

169. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в контейнеры и сдается на объект бортового питания. Уборочный инвентарь для буфетного отсека упаковывается в специальную укладку установленного образца.

170. Контейнеры с бортовым питанием, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипятивники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке воздушного судна.

171. Бортпроводники, приступая к обслуживанию пассажиров, моют руки с мылом, вытирают их отдельно выделенным полотенцем и надевают санитарную одежду.

172. На воздушных судах пища в касалетках разогревается в электродуховых шкафах до $+75^{\circ}\text{C}$ – $+80^{\circ}\text{C}$ (в центре куска).

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными на обратный рейс, хранятся в холодильнике при температуре $+5^{\circ}\text{C}$.

173. При раздаче на борту воздушного судна горячие блюда имеют температуру не ниже $+65^{\circ}\text{C}$, холодные – не выше $+14^{\circ}\text{C}$.

174. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящиеся на борту пищевые продукты снимаются и передаются в опечатанном виде в цех бортового питания, но не позже чем за два часа до истечения сроков годности.

175. При возврате недоброкачественного бортового питания (порча, разложение, загрязнение, наличие инородного тела) делается запись в бортовом журнале с последующим информированием объекта бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное бортовое питание.

176. На объекте бортового питания предусматривается проведение производственного лабораторного контроля качества выпускаемой продукции и экспресс-контроль нитратометром по остаточному содержанию нитратов в овощах и фруктах при приемке. В случае отсутствия на объекте лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся в аккредитованной лаборатории.

177. Работники объекта бортового питания с порезами, ожогами на руках не допускаются к работе.

178. Не допускается вход в туалет в санитарной одежде, использование санитарной одежды вне рабочих помещений.

179. Работники объекта бортового питания обеспечиваются не менее тремя комплектами санитарной одежды. Санитарная одежда меняется не реже одного раза в смену.

180. Генеральная уборка в помещениях проводится один раз в месяц.

181. Санитарные узлы оборудуют вешалками для специальной одежды, раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья рук, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

182. Уборка санитарно-бытовых помещений проводится отдельным персоналом ежедневно и по мере необходимости.

183. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов выделяется отдельный маркированный уборочный инвентарь.

18. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению воздушного судна

184. Заправка питьевой водой воздушного судна проводится из водозаправочной машины в пункте заправки питьевой водой (далее – пункт).

Пункт состоит из двух изолированных, с отдельным входом, либо совмещенных помещений – для водоподготовки и для заправки водозаправщика. Пункт подключается к централизованному водопроводу, канализации, отоплению и имеет вентиляцию. Стены и пол помещения имеют гладкую поверхность и выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Помещение для заправки водозаправочной машины оборудуется специальным навесным шкафом для хранения заправочного шланга со штуцером. Во избежание попаданий загрязнений штуцер хранятся в чехле, навесной шкаф закрывается заглушками.

185. Помещения для водоподготовки предусматривают установку доочистки воды, измерительные приборы (водомер, термометр, манометр) и кран для отбора проб воды на лабораторное исследование. За санитарно-эпидемиологическим состоянием пункта и технологическим процессом заправки воздушного судна осуществляется производственный контроль. С целью предупреждения возникновения распространения инфекционных заболеваний организуется и проводится плановая профилактическая и по эпидемиологическим показаниям дезинфекция резервуаров, пункта, емкости водозаправочной машины и системы водоснабжения воздушного судна.

Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Предельно допустимые уровни напряженности электростатистического и электромагнитного полей

Таблица 1

№	Наименование параметров	Допустимые значения
1	2	3
1.	Напряженность электростатистического поля от монитора видеотерминала (далее – ВТ) и клавиатуры	20 килоВольт на метр (далее – кВ/м)
2.	Напряженность электрического поля на расстоянии 50 см от монитора ВТ составляет не более: в диапазоне частот 5 Герц (далее – Гц) – 2000 Гц	25 Вольт на метр (далее – В/т)

	в диапазоне частот 2 килоГерц (далее – кГц) – 400 кГц	2,5 В/т
3.	Плотность магнитного потока на расстоянии 50 см от монитора ВТ составляет не более :	250 нанноТесла (далее – нТл)
	в диапазоне частот 5 Гц – 2 кГц	
	в диапазоне частот 2 кГц – 400 кГц	25 нТл
4.	Поверхностный электростатический потенциал от ВД (при сертификационных испытаниях)	500 Вольт
5.	Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц) от клавиатуры и мыши ВТ	500 Вольт

Предельно допустимые уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне частот 30 кГц – 300 МГц

Таблица 2

№	Продолжительность воздействия, час	Напряженность электрического поля Епду, В/м			Напряженность магнитного поля Нпду, А/м	
		0,03-3 МГц	3-30 МГц	30-300 МГц	0,03-3 МГц	3-50 МГц
1	2	3	4	5	6	7
1.	12 и более	29	17	6	3	0,2
2.	11	30	18	6	3	0,2
3.	10	32	19	6	3	0,2
4.	9	33	20	7	3	0,2
5.	8	35	21	7	4	0,2
6.	7	38	22	7	4	0,2
7.	6	41	23	8	4	0,2
8.	5	45	24	9	5	0,3
9.	4	50	25	10	5	0,3
10.	3	58	26	12	6	0,3
11.	2	71	27	14	7	0,4
12.	1	100	28	20	10	0,6
13.	0,5	141	84	28	14	0,8
14.	0,3	183	108	37	18	1,1
15.	0,2	224	132	45	22	1,3
16.	0,08 и менее	354	209	71	35	2,1

Предельно допустимые уровни плотности потока энергии в диапазоне частот свыше 300 МГц до 300 ГигаГерц

Таблица 3

--	--	--

№	Продолжительность воздействия, час	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии от вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии для всех случаев воздействия, за исключением вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см ²
1	2	3	4
1.	12 и более	83	8,3
2.	11	91	9,1
3.	10	100	10,0
4.	9	111	11,1
5.	8	125	12,5
6.	7	143	14,3
7.	6	167	16,7
8.	5	200	20,0
9.	4	250	25,0
10.	3	333	33,3
11.	2	500	50,0
12.	1 и менее	1000	100,0

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в децибелах для производственных операций на рабочих местах в производственных помещениях и на территории АТБ

№	Вид трудовой деятельности, рабочее место	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука эквивалентные уровни звука дБ (А)
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Помещения инженерно-технического состава АТБ, технологического конструкторского бюро,	93	79	70	63	58	55	52	50		60

	по диагностике технического состояния авиатехники									49	
2.	Помещения (лаборатории) по проверке и ремонту авиационного, радиоэлектронного, электрического оборудования, приборов контроля двигателей, зарядки бортовых огнетушителей, по эксплуатации установок, аккумуляторная, агрегатные, компрессорные	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75
3.	Помещения (лаборатории) по проверке мембранно-анероидных приборов, навигационного кислородного, радиосвязного, радиолокационного оборудования, спектрального анализа масла, бортовых систем регистрации, комплектовке	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
4.	Помещения (лаборатории) эксплуатации средств для сбора, обработки, анализа полетной информации	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
5.	Мойка воздушных судов, цех главного механика, кузница, цех текущего ремонта, сварочные, малярные, слесарные, столярные работы, работы в ангаре, в кабинах воздушных судов, на тепловых обдувочных машинах, перроне, местах стоянок воздушных судов, предангарной площадке, площадках специального назначения для запуска и опробования авиадвигателей	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

Схема развертывания тупика

1. Начальник станции (дежурный по станции), получив сообщение о наличии в составе карантинного вагона (вагонов):

1) вводит в действие план развертывания тупика;

2) ставит в известность начальника линейного отдела полиции, руководителей организаций ответственных за водоснабжение, энергоснабжение и других причастных лиц, о необходимости проведения мероприятий по выполнению карантинного режима;

3) устанавливает контроль за выполнением мероприятий в установленные сроки.

2. Начальник линейного отдела полиции (в течение 30 минут) высылает наряд полиции, обеспечивающий охрану пассажиров карантинного вагона.

3. Начальник организации, ответственный за вывоз мусора и нечистот, проверяет наличие и исправность мусоросборников, туалетных емкостей, в случае отсутствия устанавливает их в течение 3-х часов и обеспечивает вывоз мусора и нечистот с тупика по мере их накопления (после дезинфекции).

4. Начальник организации, ответственный за водоснабжение, проверяет исправность водопроводных колонок, пожарных гидрантов и обеспечивает водоснабжение.

5. Начальник организации, ответственный за энергоснабжение, проверяет обеспечение освещенности карантинного тупика, при необходимости принимает меры об его усилении и в 3-х часовой срок обеспечивает подключение освещения к вагонам карантинного поезда.

6. Начальник организации, ответственный за питание, организует 3-х разовое горячее питание пассажиров карантинного вагона.

7. Начальник организации, ответственный за содержание вагона, обеспечивает в достаточном количестве бельем, хозяйственным инвентарем (ведра, тазики, чайники, бачки для питьевой воды, столовая и чайная посуда).

8. Начальник организации, ответственный за сигнализацию и связь, обеспечивает подключение телефона и бесперебойную связь.

9. Руководитель лечебно-профилактической организации в течение одного часа обеспечивает выделение медицинского персонала для обслуживания изолированных лиц, обеспечивает на весь срок изоляции медицинское наблюдение и соблюдение ограничительных мер в вагоне (вагонах).

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Минимальный запас оборудования, моющих и дезинфицирующих средств

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Электрический кабель	50 м
2.	Телефонный кабель	50 м
3.	Телефонный аппарат	1 единица

4.	Водопроводные шланги	50 м
5.	Мусоросборник	1 единица
6.	Конструкция под туалет	1 единица
7.	Конструкция под умывальник	2 единицы
8.	Металлическая емкость	2 единицы
9.	Термос (5л)	5 единиц
10.	Кипятильник	5 единиц
11.	Полиэтиленовые пакеты	50 штук
12.	Туалетная бумага	10 штук
13.	Металлическая печь	1 единица
14.	Умывальник	5 единицы
15.	Фонарики	5 единицы
16.	Дезинфицирующие средства	не менее 50 кг
17.	Моющие средства	не менее 50 кг

Приложение 5
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Требования к дезинфекции в вагоне пассажирского поезда при выявлении больного карантинным, или особо опасным инфекционным заболеванием

1. Текущая дезинфекция в вагоне поезда проводится при выявлении больного (подозрительного) карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием проводниками пассажирского поезда под руководством и контролем медицинского работника до момента эвакуации больного из вагона в стационар. После эвакуации больного, в вагоне проводится заключительная дезинфекция.

2. Подвергаются текущей дезинфекции:

1) емкости с выделениями больного (кал, рвотные массы);

2) посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки) после каждого употребления, с последующим ополаскиванием;

3) остатки пищи, мусор.

3. Нательное и постельное белье собирается в клеенчатый мешок или наволочку, смоченную в дезинфицирующем растворе, белье в наволочке хранится в купе больного до заключительной дезинфекции.

4. В санитарном узле моются и протираются панели, пол, умывальная раковина и унитаз ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства.

5. В купе больного моется пол, протираются панели, ручки дверей дезинфицирующим средством. При загрязнении пола или других поверхностей выделениями больного, пол в местах загрязнения заливается дезинфицирующим раствором с последующей уборкой выделений и повторной дезинфекцией мест, где находились выделения (кал, рвотные массы, мокрота, моча).

6. В коридоре, других купе вагона и тамбурах пол моется, протираются ковровые дорожки, ручки дверей с применением дезинфицирующих средств.

Приложение 6
к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Форма

Журнал регистрации температуры в холодильных установках

№ п/п	Дата и время регистрации температуры	Местонахождение холодильника/ морозильника	Показания температуры	Примечание
1	2	3	4	5

Приложение 7
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

**Сроки годности пищевых продуктов при отсутствии холодильного
оборудования на воздушном судне**

Таблица 1

№	Наименование изделий и продуктов	Сроки годности
1	2	3
	Холодные закуски и блюда	
1.	Колбасные изделия, кулинарные изделия нарезные (колбаса варенокопченая, сырокопченая ветчина) Ростбиф Филе кур	4 часа
2.	Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень при заправке 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.	Яйцо, вареное под майонезом – заправка на борту	4 часа
5.	Молочные продукты, в том числе сыры твердые в ассортименте сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	6 часов не более 24 часа
6.	Масло сливочное в индивидуальной упаковке	В соответствии с маркировкой
7.	Продукты в индивидуальной упаковке: паштет, масло, сыр, чай, кофе, специи, сливки, джем, вафли, сахар, конфеты, кетчуп, майонез	В соответствии с маркировкой

Горячие блюда		
8.	Мясо жареное, порционное, охлажденное	3 часа
9.	Мясо мелкокусковое охлажденное	3 часа
10.	Рыба жареная, отварная	3 часа
11.	Птица жареная	3 часа
12.	Плов	3 часа
13.	Гарниры: картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту)	3 часа
14.	Гарниры из быстрозамороженных овощей	3 часа
15.	Быстрозамороженные готовые блюда	3 часа (с момента разморозки)
16.	Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на «прямой рейс»	3 часа
Десерты		
17.	Фруктовые салаты (заправка на борту)	4 часа
18.	Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	Не более 24 часа со дня выпечки
19.	Фрукты, ягоды	6 часов
20.	Хлебобулочные изделия	12 часов
21.	Прохладительные напитки (минеральные воды, не имеющие лечебных целей)	В соответствии с маркировкой

Сроки хранения и реализации готовых горячих и холодных блюд, закусок, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий

Таблица 2

№	Продукты и блюда	Сроки хранения при температуре не выше +5 С ⁰ до реализации
1	2	3
1.	Зелень: салат зеленый, петрушка, укроп, кинза, овощи сырые (обработанные), вареные	6 часов
2.	Холодные закуски порционированные	6 часов
3.	Мясо шпигованное тушеное (крупный кусок), язык отварной	6 часов
4.	Яйца вареные	6 часов
5.	Креветки и лобстеры вареные, крабовые палочки	6 часов
6.	Майонез порционный	6 часов
7.	Оливки, маслины, овощи консервированные (маринованные) после вскрытия банки	6 часов
8.	Салаты из свежих овощей, винегреты не заправленные	6 часов
9.	Апельсины, лимоны нарезанные, фрукты вымытые, обсушенные	12 часов
10.	Мясо жареное (крупный и мелкий кусок)	6 часов
11.	Птица жареная	6 часов

12.	Птица отварная, рулет из птицы	6 часов
13.	Рыба жареная	6 часов
14.	Соусы	6 часов
15.	Гарниры из припущенного риса, макарон, картофеля, овощные	6 часов
16.	Блины, кулебяки, сэндвичи, бутерброды и другие мучные изделия	6 часов
17.	Изделия из бисквитного, песочного и других видов теста без начинки, с фруктовой начинкой, белковым, сливочным кремами	6 часов
18.	Изделия со взбитыми сливками из стерилизованных сливок промышленного производства	6 часов
19.	Муссы, желе	6 часов
20.	Булочные изделия, хлеб ржаной	12 часов
21.	Горячие блюда, порционированные в касалетки (не замороженные)	6 часов