

Утверждаю
Заместитель Главного
санитарного врача СССР
Д.Н.ЛОРАНСКИЙ
25 ноября 1971 г. N 942-71

Согласовано

Начальник Главного управления
лечебно-профилактической помощи
детям и матерям Минздрава СССР
М.Н.НИКИТИНА
23 ноября 1971 года

с Госстроем СССР
5 ноября 1971 года

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ КУХОНЬ**
Список изменяющих документов
(в ред. [Нормативов](#), утв. Главным государственным
санитарным врачом СССР 31.08.1987)

I. Общий раздел

1. Детские молочные кухни могут размещаться в отдельных зданиях или в первых этажах жилых зданий, а также в комплексе с детской консультацией и должны иметь два самостоятельных входа для молочной кухни. В городах допустимо изготовление детских молочных, фруктовых и др. смесей в отдельных цехах молочных заводов. Продукцию этих цехов следует реализовать через сеть раздаточных пунктов.

2. Не разрешается размещение молочных кухонь в подвальных и полуподвальных этажах.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 N 24 утверждены Санитарно-эпидемиологические [правила и нормативы](#) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. СанПиН 2.1.4.1074-01".

3. Молочные кухни должны быть обеспечены для производственных и хозяйственных нужд водой, отвечающей требованиям ГОСТа "Вода питьевая".

4. В соответствии с требованиями СНиП в молочных кухнях следует предусматривать раздельные сети производственной и бытовой канализации. Допускается присоединять производственные стоки к сети бытовой канализации, если количество приборов не более двух на каждый выпуск.

5. К моечным ваннам должна быть подведена горячая и холодная вода; моечные ванны, подключаемые к канализации, должны иметь разрыв струи не менее 20 мм.

6. Вода, подаваемая в молочную кухню, должна периодически подвергаться химико-бактериологическому анализу в сроки, установленные местными органами санэпидслужбы, но не реже одного раза в квартал при пользовании городским водопроводом и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения.

7. Молочные кухни, расположенные в канализованных населенных пунктах, должны быть присоединены к общей канализации.

При отсутствии общей канализации в молочной кухне должна быть, по согласованию с

местными органами санэпидслужбы, устроена местная канализация.

8. Производственные помещения должны быть расположены с таким расчетом, чтобы была обеспечена поточность технологических процессов. Набор помещений молочной кухни зависит от видов изготавливаемой продукции.

В общий перечень помещений молочной кухни входят:

- 1) помещение для приема молока с холодильной камерой;
- 2) моечная фляг;
- 3) помещение для фильтрации и розлива молока;
- 4) помещение для тепловой обработки молока и приготовления молочных смесей;
- 5) помещение для охлаждения молочных смесей с холодильной камерой;
- 6) кефирный цех с отделением для приготовления, хранения закваски и термостатной;
- 7) творожный цех;
- 8) помещение для приготовления коли-бактерина;
- 9) экспедиция с холодильной камерой;
- 10) помещение для изготовления фруктовых и овощных смесей с отделением для мойки овощей и фруктов;
- 11) моечная инвентаря и кухонной посуды;
- 12) кладовая сухих продуктов;
- 13) кладовая овощей;
- 14) материальная кладовая;
- 15) кладовая стеклянной тары;
- 16) бытовые помещения, душевые, санузлы;
- 17) комнаты медперсонала, зав. молочной кухни, бухгалтерия и др.

9. Производственные помещения должны иметь прямое естественное и искусственное освещение в соответствии с действующим СНИПом.

Электрические лампочки в производственных помещениях, расположенные над местами складирования или обработки пищевых продуктов, а также тары, должны иметь защиту от попадания осколков стекла при разрушении светильников.

10. Стены и потолки должны быть гладкими и побелены или покрашены в светлые тона, а панели стен должны иметь покрытие, допускающее возможность их мокрой уборки.

11. Производственные помещения должны быть обеспечены естественной вентиляцией (фрамугами, форточками и др.), а в варочных и моечных цехах, кроме того, должна быть устроена приточно-вытяжная вентиляция.

12. Все открывающиеся окна, фрамуги в теплый период года должны быть закрыты съемными металлическими сетками.

13. Полы в производственных помещениях должны быть нескользкими, устойчивыми против воздействия молочных продуктов, водонепроницаемыми, иметь ровную поверхность.

14. Во всех производственных помещениях должны быть умывальники, мыло, щетки для рук, дезинфицирующие средства (0,02% хлорная вода или 0,02% раствор хлорамина), полотенца или электрополотенца.

II. Санитарные требования к территории и помещениям

15. Уборка территории должна производиться ежедневно. В летнее время должна производиться регулярная поливка территории.

16. Мусор должен храниться в специальных плотно закрытых, водонепроницаемых мусороприемниках, расположенных от кухонь на расстоянии не менее 25 метров.

Мусороприемники должны регулярно освобождаться от мусора. В летнее время, в целях предупреждения выплода мух, необходимо производить дезинфекцию мусороприемников и прилегающих участков территории.

17. У наружных входов в молочную кухню должны быть устроены скребки и решетки для очистки обуви, а у входа в производственные помещения коврики для вытирания обуви, смоченные дезинфицирующим раствором.

18. Все производственные помещения должны содержаться в чистоте. Полы и панели стен

должны ежедневно промываться горячей водой с содой. Уборочный инвентарь и дезсредства должны храниться в специально отведенных помещениях, в шкафах. Уборочный и производственный инвентарь должен быть промаркирован.

19. Шлюзы перед уборными должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, мылом, полотенцами и электрополотенцами.

20. Дезинфекция уборных должна производиться ежедневно. В канализованных уборных необходимо устраивать педальный спуск. Для уборных должен быть выделен специальный уборочный инвентарь.

21. Хранение в производственных помещениях отходов, инвентаря и оборудования, не имеющего непосредственного отношения к производству, запрещается.

22. Допуск в помещение молочной кухни работников без санитарной одежды запрещается.

23. Не допускается в производственных помещениях хранение личной одежды, а также приготовление и прием пищи обслуживающим персоналом.

24. В целях защиты сырья и готовой продукции от порчи и загрязнения необходимо принимать меры по борьбе с грызунами и насекомыми: засетчивание окон и дверей, тщательная уборка всех помещений и т.д.

25. Применение химических средств для борьбы с грызунами и насекомыми допускается только при условии проведения этих мероприятий специалистами-дератизаторами и дезинсекторами или под их контролем.

III. Санитарные требования к оборудованию, аппаратуре и посуде

26. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом СССР для этих целей.

27. Посуда, предназначенная для молочной продукции, не должна использоваться для других целей.

28. Мытье посуды, аппаратуры, столов производится тотчас после окончания работы, а также по мере надобности и во время работы.

29. Кухонная посуда и флаги после освобождения от молока и смесей очищаются щеткой от молочных остатков, споласкиваются теплой водой не выше 30 - 35 град. С, затем тщательно промываются горячей водой (50 - 55 град. С) с добавлением моющих средств, допущенных Минздравом СССР для этих целей, и вновь ополаскиваются горячей водой (80 - 90 град. С). Флаги при наличии пара пропариваются.

В случае устройства на молочной кухне централизованной подачи молока молокопроводы, а также все оборудование ежедневно после окончания работы должны подвергаться тщательной очистке, промывке моющими растворами и дезинфекции согласно действующей "Временной инструкции по мойке и дезинфекции оборудования на молочных предприятиях" (утв. 1970 г.) (см. [Приложение](#)).

30. Вымытые флаги и посуда после ополаскивания ставятся вверх дном на решетчатую полку для просушки. Чистая посуда хранится в шкафу.

31. Посуда, принимаемая от населения, должна быть в молочной кухне очищена, вымыта и простерилизована.

32. Мойку бутылочек необходимо проводить теплой водой с помощью ершей и обезжиривающих средств (горчица, сода и др.), затем ополаскивают горячей водой с помощью фонтанчика, находящегося сбоку моечной ванны.

Загрязненную посуду вначале требуется залить концентрированным содовым раствором на несколько часов.

В крупных молочных кухнях для мойки бутылочек могут быть установлены бутылко-моечные машины.

Вымытые бутылочки ставят вниз горлышком в металлические сетки для просушки или в специальные сушильные шкафы, затем бутылочки стерилизуются.

33. Вытирать посуду полотенцем не рекомендуется. Ложки, вилки, ножи также не вытирают, а обдают крутым кипятком и просушивают.

34. Для контроля за санитарным состоянием молочной кухни, качеством мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, рук работающих должны производиться бактериологические исследования смывов.

Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 утвержден технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

IV. Санитарные требования к изготовлению молока и детских смесей

35. Молоко должно доставляться в молочные кухни на специальном транспорте, закрепленном за молочной кухней, в опломбированных молокоцистернах или флягах с указанием даты отпуска молока с завода или удоя при прямых поставках с фермы.

36. Молоко, доставляемое в молочные кухни, должно соответствовать ГОСТу 13264-70 "Молоко коровье. Требования при заготовках" или ГОСТу 13277-67 "Молоко пастеризованное".

37. Молоко, доставляемое из хозяйства по прямым поставкам, должно быть натуральным, не нормализованным. Оно не должно приниматься на молочные пункты без справок органов ветеринарного надзора о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм.

38. Сырье для изготовления фруктовых, овощных смесей должно быть абсолютно доброкачественным.

39. Все процессы приемки, переработки, хранения молока, молочных, фруктовых, овощных смесей должны производиться в условиях соблюдения чистоты и охраны от загрязнения, порчи и попадания посторонних веществ.

40. Приемка молока должна производиться в специальном помещении. Прибывающие в молочную кухню фляги с молоком перед их вскрытием должны протираться снаружи чистой тряпкой, смоченной в теплой воде.

41. В случае невозможности использования молока тотчас же после получения необходимо его хранить в холодильной камере.

42. Молоко периодически должно исследоваться в лаборатории молочной кухни или в СЭС на соответствие ГОСТу 13264-70 "Молоко коровье. Требования при заготовках" или ГОСТу 13277-67 "Молоко пастеризованное".

Минздравом СССР от 28.11.1988 N 4724-88 утверждена "Инструкция по приготовлению детских молочных продуктов на молочных кухнях системы здравоохранения".

43. При изготовлении молока, молочных смесей, кефира и т.д. следует руководствоваться "Инструкцией по приготовлению молочных и других детских смесей", утвержденной Минздравом СССР (приложение к Приказу Министра здравоохранения СССР N 732 от 15.12.65).

44. Перед термической обработкой молоко подвергается фильтрованию.

45. Молоко и молочные смеси разливаются по бутылочкам, закупориваются и подвергаются тепловой обработке в стерилизаторах или пастеризаторах.

46. Охлаждение молока и молочных смесей проводят в холодильных камерах и шкафах.

47. Для изготовления молочно-кислых продуктов разрешается применять только пастеризованное молоко.

48. Помещение для изготовления молочной закваски должно быть изолировано и оборудовано холодильным шкафом или камерой.

49. Кефирные грибки, молочные закваски, готовая продукция должны регулярно подвергаться химико-бактериологическим анализам.

50. Для закупорки бутылочек применяется материал, разрешенный Минздравом СССР. Весь закупорочный материал должен стерилизоваться.

51. На каждой порции продукции должен быть ярлык с обозначением наименования кухни, вида, количества продукта, даты и часа приготовления.

52. Продукция молочных кухонь должна доставляться на раздаточные пункты на специально

оборудованном, имеющем охлаждение транспорте, закрепленном за молочной кухней.

53. Раздаточный пункт должен иметь достаточное количество холодильного оборудования. Розлив и расфасовка детской пищи в раздаточном пункте совершенно недопустима. Отпуск готовой продукции в посуду населения категорически запрещается.

54. Скоропортящиеся продукты (масло и др.) должны храниться при температуре от 0 до +4 град.

55. Утратил силу. - [Нормативы](#), утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 31.08.1987.

V. Медицинские осмотры, профилактические обследования и правила личной гигиены

56. Все поступающие на работу должны пройти в соответствии с действующими [инструкциями](#) медицинские обследования: медицинский осмотр, рентгеноскопию, исследования на носительство кишечных инфекций, глистозительство.

Каждый работник должен иметь личную [медицинскую книжку](#), куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

57. Все работники молочных кухонь обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- а) приходить на работу в чистой опрятной одежде и обуви;
 - б) приходя на работу, тщательно очищать обувь от пыли, грязи и снега;
 - в) сдавать на хранение в специально отведенные помещения верхнее платье, головные уборы, галоши, пищевые продукты и другие предметы личного обихода;
 - г) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа вымыть руки, одеть санодержку, застегнуть ее, подобрать волосы под аккуратно одетый колпак или косынку;
 - д) соблюдать чистоту рук, лица, всего тела и одежды, стричь коротко ногти;
 - е) не закалывать санодержку булавками и иголками, а также не приносить с собой в производственное помещение, не хранить в карманах куртки и халата булавок, зеркал и других предметов личного туалета;
 - ж) при посещении уборной снимать санитарную одежду и тщательно мыть руки с применением дезинфицирующих средств.
- После каждого выхода из производственного помещения при возвращении к рабочему месту также обязательно мыть руки и дезинфицировать их;
- з) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, а только в специально отведенных для этого местах;
 - и) о полученных порезах рук, о наличии кожных гнойничковых заболеваний, ангины, а также об острых инфекционных заболеваниях (самого работающего и членов его семьи) немедленно сообщать администрации молочной кухни.

[Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам см. в Справочной информации.](#)

58. Одежда работников должна храниться в специально отведенном месте. Санитарная одежда должна храниться отдельно.

59. Администрация молочной кухни обязана:

- а) иметь на каждого работника не менее трех комплектов санодержки, выдавать ее работнику для ношения только во время работы и обеспечить регулярную стирку и починку ее. Не допускается передача санодержки другому лицу; стирка санодержки должна производиться вне помещения молочной кухни;
 - б) обеспечить для всех работников молочных кухонь прохождение занятий и сдачу экзамена по санитарному минимуму. Лиц, не сдавших экзамены по санминимуму перед поступлением на работу, до работы не допускать;
 - в) вести журнал для записи указаний и предложений органов санэпидслужбы;
 - г) вести журнал выявления гнойничковых заболеваний.
60. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на

заведующего молочной кухней.

61. Контроль за выполнением Правил должны осуществлять местные органы санэпидслужбы, а также городские и районные педиатры.

62. С изданием настоящих санитарных правил отменяются санитарные правила для молочных кухонь, утвержденные заместителем министра здравоохранения СССР, Главным государственным санитарным инспектором СССР 22 мая 1950 года.

Приложение

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ "ВРЕМЕННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО МОЙКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ НА МОЛОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ" (УТВ. 01.12.70)

"п. 2.3. Мойка трубопроводов.

п. 2.3.1. При трехсменной работе цеха (участка) производить мойку и дезинфекцию трубопроводов для сырого и пастеризованного молока не менее одного раза в сутки или сразу после окончания рабочего цикла.

Мойку трубопроводов, отходящих к разливочным аппаратам от стояков или работающих линий, производить одновременно с мойкой разливочных машин.

При двухсменной работе цеха (участка) мойку всех трубопроводов производят по окончании работы.

Трубопроводы можно мыть с разборкой (за исключением цельносваренных и стеклянных труб) и без разборки циркуляционным способом. При применении циркуляционного способа для разборной системы трубопроводов не менее одного раза в 5 дней необходимо разобрать один из участков трубопровода с целью бактериологической проверки качества мойки. В случае неудовлетворительных показателей необходимо промыть трубопроводы вручную.

2.3.2. Мойка молокосчетчиков и насосов производится одновременно с мойкой трубопроводов, после чего они разбираются и дополнительно моются.

2.3.3. Мойка труб вручную с разборкой:

Разобрать трубы с помощью специальных ключей, уложить на тележку и доставить в моечное отделение.

Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления остатков молока.

Промыть моющим раствором при температуре 50 - 55 град. С ершом внутреннюю поверхность, щетками - наружную поверхность трубы (табл. 4).

Таблица 4

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МОЮЩИЕ РАСТВОРЫ И СПОСОБЫ ДЕЗИНФЕКЦИИ ТРУБ

Моющее средство	Объект мойки	Концент- рации	Способы дезинфекции
Ручной способ			
Трубы из нержавеющей стали и луженые	Смесь N 1 Кальциниро- ванная сода	0,5 0,5	Пропаривание острым паром в течение 2 - 3 мин. (давление пара до 0,7 атм.) в стерилизаторе; погружение в воду при температуре 90 град. С на

			5 мин.; погружение в раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 100 – 150 мг/л при температуре 50 град. С на 3 – 5 мин.
Трубы алюминиевые	Смесь N 2 Кальцинированная сода	0,5 0,5	То же
Циркуляционный способ			
Трубы из нержавеющей стали и луженые	Смесь N 1 Кальцинированная сода	1 – 2 1,0 – 1,5	Пропаривание острым паром в течение 2 – 3 мин. (давление пара до 1,5 атм.); циркуляция горячей воды (85 – 90 град. С) в течение 15 мин.; циркуляция раствора хлорной извести с содержанием активного хлора 150 – 200 мг/л при температуре 50 град. С в течение 10 – 15 мин.
Трубы алюминиевые	Смесь N 2	1,0 – 1,5	То же
Трубы стеклянные	Смесь N 1 Кальцинированная сода	1 – 3 1,0 – 1,5	Циркуляция раствора хлорной извести с содержанием активного хлора 150 – 200 мг/л при температуре 50 град. С в течение 10 – 15 мин.

Примечание. Состав рекомендуемых моющих смесей приведен в табл. 1.

Таблица 1

Состав смеси, % (в весовых частях)				
N смеси	едкий натр (ГОСТ 4328-46)	сода кальцинированная (ГОСТ 5100-49)	тринатрий фосфат (ГОСТ 201-41)	жидкое стекло (ГОСТ 962-41)
1	–	50	40	10
2	–	18,5	18,5	63
3	10	50	35	5
4	65	–	30	5

Ополоснуть горячей водой до полного удаления остатков моющего раствора.

Продезинфицировать (табл. 4).

Ополоснуть водопроводной водой. (При дезинфекции острым паром ополаскивание водой не производится.) Доставить на место и собрать.

2.3.4. Мойка циркуляционным способом:

Участок труб, подвергающийся мойке, отсоединить и отделить от остального оборудования заглушками во избежание попадания моющих растворов в продукт.

Подготовить линию для беспрепятственной циркуляции моющих растворов (проверить краны, установить, где требуется, заглушки).

Ополоснуть всю линию водопроводной или теплой (35 - 40 град. С) водой до полного удаления остатков молока.

Промыть вручную краны, заглушки, насосы, установленные на промываемом контуре, в моющем растворе (50 - 55 град. С), ополоснуть в чистой воде и поставить на место. При дезинфекции раствором хлорной извести арматуру перед сборкой продезинфицировать и ополоснуть водопроводной водой. Моющий и дезинфицирующий растворы для этих целей готовятся в ведре или специальном передвижном бачке.

Подсоединить линию к бакам с моющим раствором. Пропустить моющий раствор, нагретый до температуры 65 - 70 град. С (для стеклянных труб - не выше 60 град. С <*>), в течение 10 - 15 мин. (табл. 4).

<*> При мойке стеклянных труб одновременно с моющим раствором необходимо пропускать шарик из поролона или губчатой резины.

Ополоснуть теплой водой (35 - 40 град. С) до исчезновения следов моющего раствора.

Продезинфицировать линию (табл. 4). Ополоснуть линию водопроводной водой в течение 5 мин. в случае применения раствора хлорной извести".
