

Организация питания

Пассажиров на рейсах ВВЛ и МВЛ

ТЕМА 1. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ПАССАЖИРОВ НА БОРТУ ВС.

ВС.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕ



Документы, регламентирующие организацию питания пассажиров и экипажа на ВС ГА

1. Приказ 11/7 от 01.10.80г. «Инструкция по организации питания пассажиров на борту ВС»
2. Приказ 109/92 от 06.06.88г. «Указание по составлению меню, комплектованию и отпуску рационов питания».
3. СП 2.3.6.2820-10 от 29.12.2010г. Дополнение №3 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
4. 51/и от 1974г. «Инструкция по обеспечению пассажиров и членов экипажей в полете гигиеническими салфетками.

5. ОСТ 54-3-61 от 1993г. «Система качества перевозок и обслуживания пассажиров воздушным транспортом. Рационы питания, выдаваемые пассажирам в полете. Основные требования»
6. 4.1/5 от 1997г. «Указание об усилении контроля за расходованием средств неиспользованного питания, введение бланков возвратных накладных»
7. ФЗ – 122 от 2002г. «О порядке обеспечения экипажей речных, морских и воздушных судов питанием в рабочие дни»
8. 1.10-69 от 1985г. «Указание об упорядочении выдачи вино – водочных изделий пассажирам МВЛ»
9. 32/100 от 1991г. «Отмена раздела 6 инструкции 11/7 (стоимость питания)»
10. Технологии работы с обменным фондом буфетно-кухонного оборудования авиакомпании «Уральские авиалинии»
11. Распорядок питания в АК УАЛ
12. Стандарты организации

Приказ 11/7 от 01.10.80г. «Инструкция по организации питания пассажиров на борту ВС ГА»

1. Общие положения.
2. Организация цехов б/питания, обеспечение их съемным оборудованием, бортовой посудой, инвентарем и транспортом.
3. Порядок оформления заказов и комплектование рационов.
4. Порядок приема/сдачи съемного оборудования и бортовой посуды, оформление боя и недостачи этого имущества.
5. Порядок приема/сдачи б/питания, оформление недостачи (излишков) продуктов.
6. Стоимость рационов питания, расчеты за питание (отменен приказом №32/100 -91г., где говорится: бортпитание отпускается с учетом фактической стоимости сырья и готовых продуктов).
7. Обеспечение бланками накладных и ярлыков, расчеты за них.
8. Ответственность сторон и санкции
9. Проверка организации бортового питания.

1. Общие положения

1.1 Бортовое питание приготавливается ресторанами и подается пассажирам в полете бортпроводниками самолетов бесплатно (за счет аэропортов) в виде следующих рационов: «горячий завтрак (ужин)», «холодный завтрак (ужин)», «консервированный завтрак (ужин)», «легкий завтрак (ужин)» - набор №1, «завтрак (ужин)» - набор №2, «чай» и «прохладительные напитки».

Отпуск бортового питания на самолеты производится в соответствии с Распорядком питания, утверждаемым Министерством ГА, с учетом производственной возможности ресторанов.

1.3 Приготовление, комплектование, транспортировка бортового питания, а также обслуживание в полете пассажиров питанием, мытье съемного самолетного буфетно-кухонного оборудования, посуды, инвентаря производится в соответствии с действующими Санитарными правилами обеспечения пассажиров бортовым питанием на многоместных скоростных самолетах и Санитарными правилами для предприятий общественного питания.

3. Порядок оформления заказов на бортовое питание и комплектование рационов

3.3 Рестораны приготавливают, комплектуют и отпускают на самолеты бортовое питание в количествах, указанных в заказах-требованиях аэропортов, а съемное оборудование и бортовую посуду в соответствии с полным стандартным комплектом из расчета полной загрузки самолета пассажирами.

- Сервированные подносы и полуподносы, бортовая посуда и кухонный инвентарь, необходимые для обслуживания пассажиров на борту ВС, отпускаются в контейнерах.
- Электрокипятильники и опломбированные контейнеры сервизные и для вторых блюд, не заполненные бортовым питанием, также доставляются на самолеты чистыми и укомплектованными по стандарту.
- Столовые приборы (вилка, нож, ложка чайная или кофейная), упакованные в целлофановые или полиэтиленовые пакеты, закладываются в буфетные коробки, которые затем помещаются в контейнеры.
- Стандартные контейнеры в зависимости от содержимого называются:
- - сервизные – при укладке в них подносов(полуподносов) с тарелками, розетками, с пищей и без нее;
- - посудные – при укладке в них соответствующих сепараторов с фужерами, чашками или компотницами;
- - продуктовые – при укладке в них по 4 буфетных коробки с различными продуктами;
- - бутылочные
- - кухонные - при укладке в них по Перечню инвентаря, чайников, кофейников и столовых приборов

3.5 Каждый контейнер, укомплектованный бортовым питанием и посудой (или только посудой), пломбируется укладчиком ресторана, при этом на пломбу каждого контейнера навешивается ярлык установленной формы. Пищевая сторона ярлыка заполняется чернилами с указанием вида

4. Порядок приема-сдачи съемного оборудования и бортовой посуды, оформление боя и недостачи (излишка) этого имущества.

- 4.1 Министерство ГА в соответствии с утвержденными стандартными комплектами съемного оборудования и бортовой посуды для самолетов всех типов и модификаций разрабатывает Перечень комплектов съемного оборудования, бортовой посуды, столовых приборов и другого инвентаря буфетов самолетов ГА, передаваемого на самолет (в ресторан). Оформление приема-сдачи указанного имущества от ресторана на самолет или с самолета в ресторан производится на бланках Перечня.
- 4.5 Прием – сдача имущества буфетов самолетов по Перечню всегда оформляется подписями экспедитора ресторана и бортпроводника самолета во всех экземплярах Перечня.
- 4.7 Прием – сдача на самолетах опломбированных контейнеров, производится по подсчету мест без снятия пломб и ярлыков, а фужеров, чашек, компотниц, столовых приборов, предметов кухонного контейнера путем подсчета штук.
- 4.8 Контейнеры, принятые на самолет под пломбами ресторана, вскрываются бортпроводниками в полете. Снятые ярлыки сохраняются.
- 4.9 При обнаружении недостачи (излишка) бортовой посуды и инвентаря в опломбированных контейнерах на оборотной стороне ярлыка чернилами составляется акт: на самолете за подписью двух бортпроводников и одного члена экипажа. На борту ВС акт составляется до начала раздачи пищи. Оформлять акты по окончании рейса запрещается.
- 4.11 Разбитые и деформированные подносы, посуда и другое имущество оформляется отдельным актом на обороте ярлыка: на самолете за подписью двух бортпроводников и одного члена экипажа. В актах указывается причина боя или деформации посуды и другого имущества. Поврежденные посуда и подносы закладываются бортпроводником в пакеты и с актом-ярлыком на бой и деформацию передаются экспедитору ресторана. Работникам ресторанов и бортпроводникам запрещается комплектовать контейнеры поврежденной и деформированной посудой.

4.12 Взыскание (списание) ущерба от недостачи посуды в предприятиях ГА производится в установленном порядке.

В случае установления прямой вины работников в бое посуды и подносов убытки взыскиваются с виновных в установленном порядке.

5. Порядок оформления приема-сдачи бортового питания, оформление недостачи (излишка) продуктов

5.1 Бортовое питание, а также оплачиваемые аэропортом одноразовые упаковочные изделия, зубочистки и др.(приборы) отпускаются на самолет по накладной, которая выписывается рестораном в четырех экземплярах под копируку с указанием в ней порядкового номера по журналу регистрации накладных, который ведется бухгалтерией ресторана.

- Сдача экспедитором бортового питания и прием его бортпроводником на самолет подтверждается подписью (не под копируку) бортпроводника самолета и экспедитора ресторана в каждом из четырех экземпляров накладной. Второй и четвертый экземпляры накладной вручаются бортпроводнику, первый и третий – возвращаются экспедитором в ресторан.
- При расхождении фактического наличия мест с записями по накладной бортпроводник имеет право не принять бортовое питание на самолет, если в результате недостачи нельзя обеспечить питанием всех пассажиров.

5.3 Неиспользованные на самолетах свежие овощи и фрукты, консервы в невскрытых банках, кондитерские изделия, сахар, соль, фруктовые и минеральные воды, вино-водочные изделия в неповрежденной промышленной упаковке, сохранившие сроки реализации, качество и товарный вид, подлежат сдаче в ресторан на возврат товаров для дальнейшей реализации.

- 5.4 В случае задержки вылета самолета доставленное на борт питание в опломбированных контейнерах и других емкостях комплектно передается также по накладной на возврат товаров не позже, чем за 2 часа до истечения срока реализации на другой самолет или в ресторан (цех бортового питания)
- При кратковременных задержках вылета самолета (до 1.5 ч) питание может быть оставлено на борту и использовано в полете в пределах установленных сроков реализации.
- 5.5 Сдача в ресторан неиспользованных на самолете покупных товаров и продукции собственного производства производится по накладной на возврат товаров, в которой указываются наименование и количество сдаваемых продуктов. Накладная выписывается бортпроводником в четырех экземплярах под копірку и каждый экземпляр подписывается (не под копірку) в приеме – сдаче опломбированного контейнера в ресторан бортпроводником и работником ресторана.
- 5.7 При обнаружении в полете в опломбированных рестораном емкостях недостачи (излишка) бортового питания (в сравнении с количеством его по ярлыку и накладной на отпуск товаров) на обороте ярлыка составляется акт за подписями двух бортпроводников и члена ЭВС.

6. Стоимость рационов питания, расчеты за питание. -Отменен приказом 32/100 от 1991г.

7. Обеспечение бланками накладных и ярлыков, упаковочными материалами и расчеты за них.

Бланки накладных и бумажные салфетки приобретаются за счет ресторанов и их стоимость не включается в счета на оплату за бортовое питание.

Предприятия ГА обеспечивают за свой счет регулярное снабжение служб бортового питания и бортпроводников бланками заказов на питание ярлыков и накладных на

- **8. Ответственность сторон и санкции**
- **9. Проверка организации бортового питания.**

Постановление Главного
государственного санитарного врача РФ
от 29.12.2010 №187

Об утверждении **СП 2.3.6.2820-10**
«Дополнения №3 к СП 2.3.6.1079-01
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организациям
общественного питания, изготовлению
и оборотоспособности в них пищевых
продуктов и продовольственного
сырья»

«Глава XVIII. Санитарно – эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации»

18.1 Общие положения

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

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

18.2.2. Съемное буфетно-кухонное оборудование (подносы, полуподносы, чашки, фужеры, сотейники, боксы, контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники, кипяtilьники, бесконтейнерные тележки и др.) изготавливается в соответствии с техническими требованиями, конструкция которых должна обеспечивать возможность их легкой очистки и мойки.

Не используются неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, сепараторы, посуда, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью.

18.2.3. Съёмное БКО (контейнеры и электрокипятильники) должны **плотно закрываться и иметь исправные запоры** для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

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

18.3. Требования к ассортименту блюд бортового питания

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

18.3.2. На обратные авиарейсы ассортимент блюд составляется с учетом типа ВС, длительности полета, имеющегося и работающего БКО на ВС.

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

- Членам экипажа рекомендуется выдавать разнотипные рационы питания, в т.ч. по индивидуальным заказам.
- При составлении рационов питания для экипажа не рекомендуется включать в рационы питания продукты, богатые клетчаткой: горох, кукурузу, фасоль, репу, дыню, арбуз, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, квас, капусту, огурцы соленые.
- При отсутствии на ВС БКО экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

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

- Мясные изделия из рубленного мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200 С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 С в течение 15 секунд внутри изделия), а также соусные блюда и паштеты, вареные колбасы, изделия в панировке;
- Салаты, заправленные маслом растительным, майонезом или другим соусом;
- Пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);
- Соки и соковая продукция в упаковке более 1 литр;
- Минеральные воды лечебного назначения;
- Кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;
- Закладка готовых блюд в горячем виде

18.3.5. При отсутствии холодильного оборудования на ВС ассортимент блюд бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов, указанных в таблице 1.

Сроки годности пищевых продуктов на ВС, не оборудованных холодильным оборудованием

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах при Т на борту не выше 25 С
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА	
1. Колбасные изделия и готовые кулинарные изделия из мяса и птицы	4
— Колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ветчина, нарезанные	
— Мясо жаренное (ростбиф) порционированное	
Филе кур копченое, копчено-запеченное, запеченное порционированное	
Паштеты из мяса и/или печени в промышленной индивидуальной асептической упаковке	В соответствии с маркировкой

2. Салаты из сырых овощей (моркови, огурцов, помидоров, салата листового, сладкого перца, зелени) без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	4
3. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей без заправки или овощи тех же видов целиком или в нарезку	4
4. Рыбные изделия:	
—Балычные изделия осетровых, лососевых других видов рыб без костей в нарезку	4
—Икра зернистая осетровых и лососевых рыб	
5. Яйцо вареное (без скорлупы) под майонезом порционированное	4
6. Молочные продукты:	
—Сыры твердые в ассортименте в нарезку	6
—Сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	В соответствии с маркировкой
—Сливки, молоко в асептической упаковке	

7. Масло сливочное, спрэды в промышленной упаковке	В соответствии с маркировкой
8. Продукты в промышленной индивидуальной упаковке:	
Чай, кофе, джемы, вафли, печенье, кексы, сахар, конфеты, специи, соль, кетчуп, майонез, горчица	В соответствии с маркировкой
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
1. Мясо жареное, запеченное порционное охлажденное	3
2. Мясо мелкокусковое жареное порционное охлажденное	3
3. Мясные изделия из рубленого мяса и фарша, изготовленные при режиме термической обработки: в жарочных шкафах при температуре не менее 200 С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 С в течение 15 секунд внутри изделия	3
4. Рыба жареная, отварная порционная охлажденная	3

5. Птица жареная порционная охлажденная	3
6. Пловы охлажденные	3
7. Гарниры (без заправки): картофель жареный, рис, гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия	3
8. Гарниры из быстрозамороженных овощей	3
9. Быстрозамороженные порционные готовые блюда из мяса, птицы, рыбы, предназначенные для питания на обратных рейсах	3 (с момента замораживания)
10. Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на «прямой» рейс	3
Десерты, напитки, хлеб	
1. Фруктовые салаты без заправки	4
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	Не более 2 суток со дня выпечки

3. Фрукты, ягоды	6
4. Хлебобулочные изделия	24
5. Прохладительные напитки (в т.ч. минеральные воды, кроме лечебных)	В соответствии с маркировкой

Примечание: сроки годности бортового питания исчисляются от момента окончания комплектования перед загрузкой в автолифт до реализации на борту

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

- 18.4.7. Сервировка контейнеров и тележек производится в течение минимального времени, чтобы температура продуктов не превысила +6 С.
- 18.4.8. Все продукты, в том числе не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до $T + 5^{\circ}\text{C}$.
- 18.4.11. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их выдерживают при температуре +5С в течение 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.
- 18.4.17. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка «питание экипажа».
- Для членов экипажей во время полетов может быть выдан двойной рацион горячих блюд при наличии на борту необходимого БКО и холодильного оборудования, соблюдения сроков годности.
- 18.4.18. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемого на борт, комплектуется в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно.

18.5. Хранение и реализация бортового питания на борту ВС

- 18.5.1. Прием бортового питания на борт ВС производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлыков, обращая особое внимание на срок годности пищи. В накладной бортпроводник отмечает время получения бортового питания на борт. **Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт не принимаются.**
- 18.5.2. Контейнеры с пищей, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипятивильники с водой **размещаются в буфетно-кухонном отсеке (кухне) и фиксируются. Не используются для их хранения багажные отделения или другие места, не предусмотренные для этих целей.** Каждый тип воздушного судна обеспечивается соответствующими типами съемного оборудования.
- 18.5.3. При наличии на прямом рейсе количества бортового питания больше, чем число пассажиров, дополнительные порции не снимаются, а реализуются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются, и возврату их в цех бортового питания не подлежат.
- 18.5.4. Бортпроводники перед раздачей питания обязаны тщательно вымыть руки с мылом и надеть санитарную одежду.

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



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

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

18.5.10. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров снимаются и передаются в опечатанном виде на другое ВС или в цех бортового питания, но не позже, чем за 2 часа до истечения сроков годности.

ОАО Авиакомпания «Уральские авиалинии»
Служба бортпроводников

УВЕДОМЛЕНИЕ

ЭКСПЛУАТАЦИОННОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ

УЭ № 21

ДЛЯ СВЕДЕНИЯ: Членов каabinных экипажей

В условиях высоких температур, и в случае задержки вылета рейсов АК «Уральские авиалинии» из базового а/п «Кольцово» при наличии загруженного питания на борту ВС

ОБЯЗЫВАЮ:

1. Бортпроводников при объявлении о задержке вылета свыше 30 минут:
 - Связаться с диспетчером кейтеринга «Кольцово» по тел. 8 (343) 264-74-47 и потребовать загрузку сухого льда, для продления срока хранения горячего питания до 6 часов.
 - Контролировать действие (наличие холода и заморозки) сухого льда, в случае отсутствия заморозки потребовать повторную довозку сухого льда.
2. При объявлении о длительной задержке вылета и покидания бортпроводников ВС связаться с диспетчером кейтеринга «Кольцово» по тел. 8 (343) 264-74-47 и представителями магазина №30 по тел. 8 (343) 226-89-02 и потребовать снятие питания с борта ВС.
3. При доставке сухого льда на борт ВС контролировать наличие соответствующих документов, подтверждающих продление срока реализации питания.

/ Начальник СБП

А.В. Козловских

А.В.Козловских

02.04.13.

18.5.12. Не использованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и другие), кондитерские изделия (шоколад, печенье, вафли), сахар, соль, перец, а так же напитки, минеральная вода и вино сдаются на возврат в ненарушенной упаковке и неистекшим сроком годности в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

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

4.1/5 от 1977г. «Указание об усилении контроля за расходованием средств неиспользованного питания, введение бланков возвратных накладных

1. Накладные на возврат товаров заполняются по всем разделам и графам бланка (кроме граф 6 и 7 – «Цена» и «Сумма») бортпроводниками самолетов чернилами или химическим карандашом, под копирку, в четырех экземплярах, из них первый и четвертый передаются экспедитору ресторана вместе с товаром, а второй и третий – подкалываются к «Заданию на полет».

По строкам «Сдал/принял» ставятся подписи – не под копирку – с обязательным указанием времени приема/сдачи продуктов.

2. Бланки накладных на возврат товаров выдаются бортпроводникам в службе бортпроводников или в отделе перевозок аэропорта.
3. Неиспользованные на самолете блюда и другие продукты с неистекшим сроком годности заранее в полете подготавливаются бортпроводниками к сдаче. Наименование этих блюд и продуктов, их количество (штук, мест) вносятся бортпроводниками в графы 2.3.5 накладной. В графу 4 «срок реализации» записываются сроки, указанные в ярлыках или накладных только для скоропортящихся блюд и продуктов

4. Свежие овощи и фрукты, консервы в невскрытых банках, шоколад, печенье, вафли, сахар, чай, кофе, специи, джем, фруктовые и минеральные воды в неповрежденной промышленной упаковке, сохранившие сроки реализации, качество и товарный вид, упаковываются, вписываются в накладную, закладываются в сборный продуктовый контейнер, который с ярлыком и под пломбой бортпроводника сдается на самолете экспедитору ресторана.

Вскрытие таких контейнеров в ресторанах и взвешивание имеющихся в них товаров производится в ресторане с участием представителя аэропорта. При расхождении между фактическим наличием товара и записями в накладной составляется акт на обороте ярлыка.

- При вылете из не базового аэропорта и обнаружении в полете опломбированных контейнерах недостачи (излишка) бортового питания (в сравнении с количеством по ярлыку и Накладной на питание) на обороте ярлыка составляется акт в установленной форме за подписью бортпроводников и 1 члена летного экипажа. Акт по окончании рейса сдается вместе с Накладной в СБП (службу бортпроводников). К Акту всегда прилагается объяснительная.
- При вылете из базового аэропорта и обнаружении недостачи (излишка) бортового питания, составляется 2 экземпляра акта, один из которых передается по прилету в цех бортпитания, второй прикладывается к заданию на полет с объяснительной.
- Бортпроводник является материально ответственным лицом, поэтому несет полную ответственность за вверенное ему имущество и ценности (должностная инструкция , договор о материальной ответственности), частью которого является и бортпитание, и БКО.
- Своевременная и в полном объеме сдача продуктов питания помогает сохранить материальные средства а/к.

Возвратная накладная. Возврат неиспользованного питания

Накладная на питание

Авиакомпания «Уральские авиалинии» получает питание от двух организаций – цеха бортового питания (продукция собственного изготовления – закуски, основные блюда, гарнир, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия) и «Магазина №30» (продукты длительного срока хранения – ПН, стаканы, шоколад, сок, чай, кофе, специи, вино-водочные изделия).

Возвратная накладная. Возврат неиспользованного питания.

На возврат сдают неиспользованные в полете:

- свежие овощи и фрукты
- консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и другие)
- кондитерские изделия (шоколад, печенье, вафли в неповрежденной упаковке)
- сахар, специи, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия в неповрежденной промышленной упаковке, сохранившие срок реализации, качество и товарный вид

Неиспользованные продовольственные товары с нарушенной промышленной упаковкой, истекшим сроком реализации, утратившие качество по возвратной накладной не сдаются.

Неиспользованные на ВС блюда или другие продукты заранее в полете готовятся бортпроводником к сдаче. Бортпроводник заполняет возвратную накладную до окс

[illegible]

Приказ 109/92 от 06.06.88г. «Указание по составлению меню, комплектованию и отпуску рационов питания»

В целях дальнейшего совершенствования организации обслуживания пассажиров и повышения его качества, рекомендуется расширить ассортимент вторых блюд и ввести:

- Блюда национальной кухни
- Вегетарианское питание
- Детское питание
- Диетическое питание
- Питание для пассажиров делового класса

51/и от 1974 г. «Инструкция по обеспечению пассажиров и членов экипажей в полете гигиеническими салфетками».

- Гигиенические салфетки выдаются всем пассажирам и членам экипажа при выполнении рейсов ВВЛ и МВЛ, ко всем рационам питания, кроме ПН.
- Отсутствие салфеток рассматривается как нарушение санитарных правил
- Количество гигиенических салфеток должно быть на 5% больше пассажировместимости

ФЗ – 122 от 2002 г. «О порядке обеспечения экипажей речных, морских и воздушных судов питанием в рабочие дни»

Экипажи ВС в дни полетов и дежурств обеспечиваются бесплатным рационом питания.

При невозможности обеспечения бесплатным питанием во внебазовых аэропортах допускается возмещение расходов питания членам экипажа.

Калорийность суточного рациона питания с учетом белков, жиров, углеводов на одного члена экипажа – не ниже 3500 ккал.

Рацион питания в полете предоставляется экипажу ВС в зависимости от продолжительности рабочего времени при выполнении полетного задания:

- До 3 часов – одноразовое питание
- От 3 до 6 часов – двухразовое питание
- Свыше 6 часов – трехразовое питание

При нахождении экипажей ВС в резерве обеспечение питанием проводится в зависимости от продолжительности рабочего времени:

- До 4 часов – одноразовое питание
- От 4 –до 8 – двухразовое питание
- Свыше 8 – трехразовое питание

- Время приема питания экипажем ВС устанавливает КВС в зависимости от условий полета.
- При ожидании вылета во внебазовых аэропортах с целью продолжения выполнения полетного задания, задержек вылета во внебазовых, не предусмотренных полетным заданием аэропортов, члены экипажа ВС обеспечиваются питанием как при нахождении в резерве.