

**ПРАВИЛА**  
**РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**  
**ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ**  
**И ПИВОМ**

(УТВЕРЖДЕНЫ НКТ СССР, ПРИКАЗ № 430 от 17/VII 1930 г.)

Издание Вологодского Облторготдела  
ВОЛОГДА 1941

# **ПРАВИЛА РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ И ПИВОМ**

**(УТВЕРЖДЕНЫ НКТ СССР, ПРИКАЗ № 439  
от 17/VII—1939 г.)**

## **I. Общие положения**

1. Торговля прохладительными напитками (водами натуральными, минеральными и искусственными, квасом и морсом) разрешается в торговых предприятиях (в магазинах, лавках, павильонах, палатках, ларьках и киосках) и в предприятиях общественного питания (столовых, ресторанах, кафе и буфетах), а также с развозных сатураторных тележек и из специальных баллонов для газированной воды.

Торгующие организации, имеющие передвижную торговую сеть прохладительными напитками, должны организовать специальные помещения, в которые продавцы вод после торговли ставят тележки с сатураторами.

2. В продажу допускаются прохладительные напитки исключительно с предприятий, имеющих:

а) разрешение на производство прохладительных напитков от местных органов Наркомздрава (по месту нахождения предприятий);

б) утвержденную Наркомпищепромом, Всесоюзным советом, Центросоюзом или соответствующим главком производственную рецептуру на прохладительные напитки.

3. На бутылках с прохладительными напитками обязательно наличие печатных этикеток, на которых производящей напиток организацией должно быть обозначено:

а) наименование производящей напиток организации и ее адрес;

б) наименование напитка;

в) дата изготовления напитка и номер бракера.

Для напитков, кроме пива, разлитых в бочковую тару, при последних должны иметься паспорта-наклейки с указанием в них: наименования напитка, его качественных показателей (плотности в ‰, количества сахара, кислотности), наименования производящей напиток организации, емкости бочки, даты розлива напитка заводом и температуры выпуска его заводом в торговую сеть.

Выпускаемые в продажу напитки по качеству должны удовлетворять требованиям

действующих стандартов или при отсутствии общесоюзного стандарта изготавливаться по утвержденной рецептуре.

4. Запрещается отпуск покупателям бутылочной продукции: а) с поврежденной укупоркой и посудой, б) без этикеток, в) напитков засоренных, мутных, г) не соответствующих характерному вкусу.

5. При отпуске прохладительных напитков и пива в бутылках последние должны протираются.

6. Неповрежденная, чистая, без постороннего запаха посуда из-под прохладительных напитков должна приниматься от покупателей в неограниченном количестве, с оплатой полной залоговой стоимости посуды, независимо от того, приобретена ли принесенная посуда в данном магазине (палатке, ларьке) или в другом магазине, а также независимо от организации, обозначенной на этикетке. Посуда из-под минеральных вод (боржом, нарзан и др.) подлежит возврату тем торговым предприятиям (магазинам, аптекам, палаткам), в которых продаются данные напитки.

**Примечание.** Вся возвращаемая покупателями посуда, а также порожняя бочковая тара из-под напитков должны своевременно возвращаться торговыми организациями поставщикам.

7. При распивочной торговле напитками стаканами и кружками, как в торговых предприятиях, так и в предприятиях обществен-

ного питания, цена на напитки определяется исключительно по количеству жидкости, налитой в данную посуду (независимо от формы посуды), о чем указывается в преискуранте.

8. Для проверки правильности количества отпускаемой жидкости во всех магазинах, палатках, ларьках, киосках, буфетах, пивных, столовых, ресторанах, производящих распиловочную торговлю напитками, должна иметься контрольная мерка с делениями, указывающими объем содержимого, и заклейменная местными органами Комитета мер и весов.

9. Распиловочная торговля прохладительными напитками производится следующими объемными мерами:

а) вся продукция в бутылках — в посуду до 200 куб. см;

б) бочковый товар: пиво, квас, морс и прочие прохладительные напитки — по 200 куб. см и в кружках — по 500 и 250 куб. см.

10. Совместно с прохладительными напитками, при наличии соответствующего оборудования для хранения, допускается продажа товаров соответствующего ассортимента, перечень и порядок торговли коими устанавливаются местными органами торговли.

11. Продажа прохладительных напитков в развоз допускается исключительно с передвижных сатураторов, специальных баллонов для газирования воды и в бутылках с развозок.

В разнос допускается продажа напитков только в бутылках.

**Примечание.** В местах массового гулянья и демонстраций допускается развозная торговля прохладительными напитками и в бочковой таре.

## **II. О порядке торговли прохладительными напитками и пивом в павильонах, палатках, ларьках, киосках и с сатураторных тележек**

12. Открытие палаток, павильонов, ларьков, киосков и мест стоянок сатураторных тележек для торговли прохладительными напитками и пивом допускается с разрешения местных органов санитарного надзора и местных органов торговли.

13. Распределение работников по местам стоянок торговли прохладительными напитками (киосков, ларьков, сатураторных тележек и др.) должно производиться лично директорами торгующих организаций или их заместителями.

14. Площадь ларька, киоска, павильона, торгующего прохладительными напитками и пивом, должна вполне обеспечивать санитарное состояние и нормальную работу продавцов. На каждое рабочее место должно приходиться не менее 2 кв. метров.

15. Предприятия, торгующие прохладительными напитками и пивом, независимо от коли-

чества продавцов, должны иметь подсобное помещение или организованную базу снабжения, обеспечивающие хранение однодневного запаса прохладительных напитков и пива.

16. Стены, пол и потолки ларьков, киосков и павильонов должны быть без щелей. Стены, столики, полки и стойки должны быть окрашены краской; прилавки, кроме того, должны быть покрыты стеклом, мрамором, линолеумом или клеенкой.

17. При наступлении темноты ларьки, киоски и павильоны должны быть освещены.

18. Сатураторы и прочие аппараты (мойки, колонки, шприцы и т. п.), применяемые при торговле прохладительными напитками и пивом, должны иметь внутренние стенки, луженые оловом, а соединительные трубки должны быть оловянные, резиновые или медные луженые. Штоки на нижнем конце должны иметь тупой конец с несколькими отверстиями или снабжены сеткой.

19. Установку манометров на сатураторах производить таким образом, чтобы они были повернуты лицевой стороной к покупателю.

20. Посуда для питья допускается: бокалы, фужеры, стеклянные стаканы и кружки с ровными краями, без зазубрин, шероховатостей и трещин, а также бумажные стаканы.

21. Ополаскивание посуды для питья должно производиться непосредственно перед каждым ее наполнением в присутствии по-

требителя исключительно с механическими приспособлениями (шприцы наружной и внутренней обмывки).

22. Ополаскивание посуды для питья в какой бы то ни было другой посуде (ведрах, тазиках и пр.), а также пользование водой, бывшей в употреблении, для мытья посуды воспрещается.

23. Запасы прохладительных напитков и пива в ларьках, киосках и павильонах не должны превышать суточной потребности.

24. При отпуске напитков в посуду покупателя продавец обязан пользоваться луженой или стеклянной воронкой. Помимо воронки, непосредственно из-под крана, отпуск напитков и пива воспрещается.

25. Воспрещается перекачивание прохладительных напитков и пива из товарных бочек в другую тару.

Отпуск пива разрешается из бочек только при помощи насоса, отпуск кваса и морса допускается через краны.

26. Во избежание попадания грязи и других предметов при открытии бочек донное отверстие у последних предварительно обязательно промывать. При опорожнении бочковой тары последняя должна ополаскиваться чистой водой.

27. В каждом ларьке, киоске и павильоне обязательно должно иметься искусственное охлаждение (естественный лед или холо-



дильные установки и сухой лед), обеспечивающее продажу прохладительных напитков в холодном виде. Запрещается охлаждение прохладительных напитков путем погружения в них льда. Лед должен помещаться вне посуды и тары, в которой находятся прохладительные напитки.

28. Охлаждение прохладительных напитков и пива в бочковой таре производится путем установки холодильников (баллончиковых, цилиндрических и змеевиков).

Охлаждение напитков через нелуженую аппаратуру воспрещается.

29. Воспрещается по окончании торговли оставлять прохладительные напитки в сатураторах до следующего дня.

30. Бочки после их опорожнения должны обязательно закупориваться шкантами (деревянными пробками). Оставлять штоки в бочках после работы запрещается.

31. Краны бочек, краны и штоки разливательных колонок должны ежедневно, по окончании и перед началом торговли, промываться водой.

32. Температура продаваемых прохладительных напитков и пива не должна превышать  $+10-12^{\circ}$  Цельсия.

33. Перед началом отпуски продукции продавец обязан проверить ее качество (бочковую — на вкус, бутылочную — на просвет). В случае обнаружения недоброкачествен-

ной продукции продавец обязан, не отпуская ее потребителям, вызвать представителя торгующей организации, в ведении которой предприятие находится, для составления акта с указанием времени получения товара, после чего вернуть забракованную продукцию поставщику.

34. Прейскурант, содержащий цены на все имеющиеся в продаже в столовой, в пивной, ларьке, киоске, павильоне на сатураторной тележке товары, должен быть напечатан или четко написан и вывешен на видном месте.

35. Выручаемые от продажи деньги должны храниться в специальном ящике. Хранение денег на прилавке воспрещается.

Не менее одного раза в день денежная выручка должна сдаваться в порядке, установленном торгующей организацией, в ведении которой находится предприятие.

36. В каждом предприятии, торгующем прохладительными напитками, также на сатураторных тележках, должна иметься книга жалоб и предложений, которую продавец обязан предъявлять по первому о том требованию покупателя.

### **III. Порядок хранения прохладительных напитков и пива**

37. Хранение бутылок с напитками в местах, освещаемых солнцем, и на высоких полках не допускается.

38. При перевозке прохладительных напитков и пива последние должны быть защищены летом от солнца, зимой—от мороза.

39. Выставка в оконных витринах бутылок с прохладительными напитками и пивом воспрещается. Выставка должна быть исключительно бутяфорной.

40. Запасы напитков должны храниться в сухих, затемненных, хорошо вентилируемых помещениях, при температуре не более  $+10-12^{\circ}$ , а пиво — не ниже  $+4^{\circ}$  и не выше  $+10^{\circ}$  С.

41. Хранение напитков на открытом воздухе вне помещения (ларька, киоска и др.) воспрещается.

#### **IV. Санитарное содержание помещения и личная гигиена**

42. Продавец обязан наблюдать за чистотой и содержанием в порядке территории, примыкающей непосредственно к ларьку, киоску и павильону.

43. Ларек, киоск и павильон должны содержаться в полной чистоте: независимо от ежедневной уборки, заключающейся в тщательной очистке с помощью мокрой тряпки потолка, полов, прилавка и стекол от пыли, в обязательном промывании перед началом работы горячей водой шприца, таза, мерных цилиндров и стаканов,— один раз в шестидневку должна производиться генеральная уборка путем очистки мелом или другим

очистителем всех металлических частей оборудования и мытья горячей водой всего помещения и посуды.

44. Воспрещается в ларьке, киоске и павильоне:

- а) готовить горячую пищу;
- б) курить и нюхать табак;
- в) хранить посторонние предметы;
- г) хранить продукты в открытой таре.

Запрещается доступ посторонних лиц в помещение ларька, павильона, киоска, за исключением тех лиц, которые имеют на это право, подтвержденное специальным удостоверением.

45. Продавец обязан, приступая к работе, вымыть руки и одеть белую спецодежду, а приступая к уборке, к работе с тарой, также при выходе из ларька, киоска и павильона, — снять спецодежду.

46. Вновь принимаемые на работу продавцы ларьков, палаток, павильонов и передвижной сети не могут быть допущены к работе, не пройдя предварительный тщательный медицинский осмотр с представлением об этом справки в торгорганизацию. Кроме того, все работники должны ежемесячно проходить медицинское освидетельствование. Каждый работник, прошедший медицинский осмотр, обязан иметь при себе личный санитарный паспорт.

47. Верхнее платье продавцов должно храниться в особых, плотно закрывающихся, шкафчиках.

48. При всех местах продажи прохладительных напитков и пива (ларьках, киосках, павильонах и др.) должны иметься ручной-ники, мыло, чистое полотенце и щетка для мытья рук.

49. Продавцы должны быть одеты в чистую белую спецодежду (фартук и нарукавники или халат) и головной убор установленного образца торгорганизации.

50. Продавец должен содержать руки в чистоте и иметь чистые ногти.

51. В каждом ларьке, киоске и павильоне должен иметься санитарный журнал.

52. Все продавцы прохладительных напитков обязаны пройти курс сантехминимума и иметь при себе удостоверяющий об этом документ.

53. Помимо вывески с обозначением торгорганизации, которой должен быть снабжен ларек, киоск или павильон, на видном месте должна быть вывешена табличка с указанием фамилии продавца и часов работы предприятия.

54. В случае неисправности инвентаря, израсходования холодильных средств (льда), загрязнения спецодежды, помещения или территории расположения торгового предприятия (ларька, киоска, павильона) продавцы

обязаны таковое закрыть до исправления и устранения обнаруженных недочетов.

55. Наблюдение за выполнением настоящих правил возлагается на органы Госторгинспекции.

56. Торговая организация должна обеспечить доведение настоящих правил до продавца прохладительных напитков и пива.

