



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 мая 2015 года № 10982

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 общественного питания».

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
9 апреля 2015 года*

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 19 марта 2015 года
№ 234

**Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
общественного питания»**

1. Общие положения

1. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (далее – Санитарные правила) разработаны в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс) и предназначены для физических и юридических лиц, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, занимающихся торговой деятельностью, связанной с проектированием, строительством, реконструкцией, переоборудованием, ремонтом и эксплуатацией объектов общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции, а также предоставлением мест для их потребления.

2. Настоящие Санитарные правила определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания при:

- 1) выборе земельного участка под строительство;
- 2) проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании;
- 3) организации водоснабжения, водоотведения, отопления, освещения и вентиляции;
- 4) содержании помещений, оборудования;
- 5) производстве, транспортировке, хранении, расфасовке и реализации пищевой продукции;
- 6) организации производственного контроля;
- 7) организации бытового обслуживания; медицинским осмотрам, гигиеническому обучению персонала.

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

1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

2) кулинарные изделия – продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

3) ветеринарные документы – ветеринарный сертификат, выдаваемый государственными ветеринарно-санитарными инспекторами города республиканского значения, столицы, района, города областного значения на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарно-санитарное заключение, выдаваемое государственными ветеринарными врачами; ветеринарная справка, выдаваемая специалистом в области ветеринарии государственных ветеринарных организаций, созданных местными исполнительными органами, на животное, продукцию и сырье животного происхождения, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей административно-территориальной единицы, а также аттестованным ветеринарным врачом подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области ветеринарии;

4) витаминно-минеральная добавка (премикс) – комплекс ингредиентов (витамины, минералы, металлы, аминокислоты, жирные кислоты, балластные нейтральные вещества) и других веществ, для создания технологических особенностей (сохранение сыпучести);

5) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

6) технические документы изготовителя – утвержденные изготовителем стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации и другие документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, содержащие наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

7) высокая степень готовности – блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;

8) заготовочная – помещение, в котором производится подготовка сырья и выработка полуфабрикатов;

9) миражные яйца – неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

10) полуфабрикаты – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;

11) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в которой заносятся результаты обязательных медицинских осмотров установленной формы, согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса;

12) мягкое мороженое – молочный продукт, выработанный на фризере и не прошедший процесса закаливания в скороморозильной камере;

13) яйцетек (бой) – нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

14) объект питания быстрого обслуживания – объект общественного питания, реализующий узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающий минимальные затраты времени на обслуживание потребителей;

15) насечка – надтреснутая скорлупа;

16) упаковка (тара) – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту пищевой продукции от повреждений, порчи и потерь;

17) дата упаковки (расфасовки, розлива жидких продуктов) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

18) уничтожение опасной пищевой продукции – воздействие на пищевую продукцию, непригодную к употреблению и/или дальнейшей переработке, исключающее ее использование для пищевых целей и доступ к ней человека и животных;

19) опасная пищевая продукция – пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности, и/или гигиеническим нормативам на пищевую продукцию, а также пищевые продукты с истекшими сроками годности и скоропортящиеся пищевые продукты, режим хранения которых нарушен или произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и (или) в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья, при использовании которой возникает недопустимый риск для жизни и здоровья человека и окружающей среды;

20) общественное питание – торговая деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;

21) объект общественного питания (далее – объект питания) – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания;

22) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

23) нормативные документы – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

24) пищевые продукты непромышленного изготовления – продукты животного и растительного происхождения, полученные гражданами в домашних условиях и/или в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и предназначенные для реализации только на сельскохозяйственных рынках;

25) объект питания малой производительности (далее – объект малой производительности) – объект общественного питания с числом до 50 посадочных мест и ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Основной производственный процесс по приготовлению блюд в этих объектах сосредоточен в одном помещении по принципу участкового деления;

26) производственный контроль – мероприятия, направленные изготовителем на обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), оборота и утилизации, выполнения работ и оказания услуг, включающие в себя проведение лабораторных исследований и испытаний;

27) поставщик – физическое или юридическое лицо, реализующее пищевую продукцию;

28) предельно-допустимые концентрации (далее – ПДК) – уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего рабочего стажа не вызывают заболевание или отклонение в состоянии здоровья;

29) условия хранения – установленный изготовителем специальный порядок хранения (влажность окружающего воздуха, определенный световой режим и (или) температура окружающего воздуха);

30) холодные блюда (закуски) – блюда, не подвергающиеся вторичной тепловой обработке, подаваемые в начале приема пищи в охлажденном виде с температурой при раздаче не выше плюс (далее – «+») 10 до +14 градусов Цельсия (далее – °C), хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше от +6 до +8 °C (холодные закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные, заливные и другие блюда), при изготовлении блюд используется доведенная до готовности продукция, не подвергающаяся вторичной тепловой обработке;

31) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

32) санитарный брак – изменение органолептических и потребительских свойств продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и складирования, приводящее к невозможности использования его по прямому назначению;

33) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

34) пищевой ингредиент – химическое вещество природного или искусственного происхождения, или продукт животного или растительного, или микробного, или минерального происхождения, в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, используемые при производстве пищевой продукции и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде, являющиеся составной частью пищевого продукта в соответствии с рецептурой;

35) пищевая ценность – степень удовлетворения организма в питательных веществах, определяемая составом и вкусовыми достоинствами;

36) изготовитель пищевой продукции – организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

37) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

38) производство (изготовление) пищевой продукции – процессы (стадии) изготовления пищевой продукции, включающие собственно технологический процесс и связанные с ними процессы расфасовки, упаковки, маркировки, а также внутрипроизводственный хранение и транспортировку пищевой продукции;

39) безопасность пищевой продукции – отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

40) показатель безопасности пищевой продукции – допустимый уровень содержания химических, радиоактивных, токсических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

41) маркировка – текст, товарные знаки, условное обозначение и рисунки, несущие информацию для потребителя и нанесенные на пищевую продукцию, документы, памятки (листы-вкладыши), этикетки, контрэтикетки, кольеретки, ярлыки, наклейки (стикеры), потребительскую тару (упаковку);

42) товарное соседство – условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

43) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

44) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

45) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

46) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

47) организованные коллективы – контингент организаций, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, с круглосуточным или дневным пребыванием 4 часа и более, объединенные одинаковыми условиями быта, питания, обучения, воспитания, медицинского обслуживания, труда (объекты здравоохранения, объекты социального обслуживания: дома-интернаты, реабилитационные центры, учебные заведения для детей-инвалидов, территориальные центры социального обслуживания, центры социальной адаптации, объекты питания промышленных, строительных объектов и т.д.);

48) законодательство в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения – законы и принимаемые в соответствии с ними иные нормативные правовые акты, санитарные правила и гигиенические нормативы, устанавливающие санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования, в том числе критерии безопасности и/или безвредности факторов среды обитания, продукции (товаров), работ и услуг для человека, и регулирующие отношения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции и переоборудованию объектов питания

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, реконструкцию и переоборудование объектов питания осуществляется в соответствии с требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и настоящими Санитарными правилами.

6. Не допускается проектировать строительство объекта питания на земельных участках при:

1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) превышении нормативов радиационной безопасности;

3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;

4) отсутствию возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения, в зонах возможного затопления;

5) размещении в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

6) размещении в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт.

7. При размещении объекта питания не допускается ухудшение санитарно-гигиенических условий жизнедеятельности населения.

Строительство, реконструкция, расширение, эксплуатация объектов питания осуществляется по проектам строительства, реконструкции и расширения объектов питания, при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения территориального подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктами 1 и 2 статьи 21-1 Кодекса.

8. Объекты питания допускается размещать как в отдельно стоящих и пристроенных зданиях, так и в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания, а также на первых, подвальных и цокольных этажах зданий.

9. Общедоступные объекты питания допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-эпидемиологических требований с сохранением всех функциональных характеристик, как самого объекта питания, так и здания, в который он встраивается.

Допускается размещать объекты питания:

1) в жилых домах – во встроенных и встроенно-пристроенных помещениях, а также по заданию на проектирование с учетом нормативных требований к определенным видам зданий (сооружений);

2) в подземных переходах – при подключении их к инженерным системам коммуникаций.

10. Помещения для продажи кулинарной продукции допускается предусматривать как в составе ресторанов и столовых, так и в зданиях иного назначения.

11. На объектах питания допускается размещение кондитерских цехов малой производительности: с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 килограмм (далее – кг), мучных кондитерских изделий без крема – не более 500 кг.

12. На объектах питания, расположенных в жилых зданиях, загрузку сырья и товаров производят при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и/или из подземных туннелей, и/или со стороны магистралей.

13. Не допускается загрузка сырья и товаров со стороны двора жилого дома. Для объектов малой производительности допускается загрузка с парадного входа до начала ее работы.

14. Подземные объекты питания, предназначенные для организации питания работающих на подземных разработках, размещают в местах, расположенных на чистой струе воздуха, где запыленность воздуха наименьшая.

15. Объекты питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах оборудуют как доготовочные, рассчитанные на получение полуфабрикатов из заготовочных предприятий или столовых. При отсутствии предприятий, поставляющих полуфабрикаты, допускается работа на сырье.

16. На строительном объекте, объекте сезонных работ допускается организация пункта раздачи готовой пищи, работа в обеденном зале которых строится на основе самообслуживания.

17. Объекты питания для работающих на строительных площадках, объекты сезонных работ, в зависимости от характера работы, организуют стационарными и передвижными. Стационарные объекты питания размещают в зданиях или постройках временного типа (сборные типовые дома, легкие деревянные постройки, а в летнее время – под навесами, тентами). Временные стационарные объекты питания организуют только на срок до окончания строительства обслуживаемого объекта, сезонных работ.

18. Передвижные объекты питания организуют в специально оборудованных вагонах-столовых. Допускается обслуживание передвижными объектами питания по поточному графику рабочих нескольких строек.

19. В зданиях объектов питания не допускается размещение жилых помещений, а также деятельность, не связанная с общественным питанием.

20. Территория объектов питания благоустраивается, содержится в чистоте. На территории предусматривается площадка для установки отдельных контейнеров с крышками для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров, с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути и пешеходные дорожки устраивают с твердым покрытием с отводом атмосферных осадков к водостокам.

21. Уборка территории объекта питания проводится ежедневно, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции

22. Здание объекта питания оборудуют централизованными системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения.

23. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

24. Для обеспечения водой объектов питания в населенных пунктах, в которых отсутствует водопровод, источник водоснабжения выбирается на основании санитарно-эпидемиологического заключения в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой производится в специальных промаркированных емкостях, специализированным автотранспортом.

25. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод оборудуются водонепроницаемые выгребные ямы. Очистка выгребных ям проводится при их заполнении более две трети объема.

26. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды очищаются, промываются и дезинфицируются.

27. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели.

28. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию.

29. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

30. Объекты питания для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации.

31. Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

32. Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня внутримплощадочной канализации, примыкающей к объекту питания.

33. В целях предупреждения засорения канализационных сетей, вне зданий, на выпусках производственных стоков до поступления в наружную канализационную сеть, устанавливаются жиро- и мезогоуловители для объектов питания:

- 1) работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более;
- 2) работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более.

Для овощных цехов объектов питания производительностью до 2 тонн в смену устанавливаются песколовки.

34. При размещении объектов питания в неканализованных населенных пунктах предусматривается устройство местной канализации для отведения производственных и отдельно для бытовых сточных вод. Прием сточных вод осуществляют в подземную водонепроницаемую емкость (яму), оснащенную крышкой.

35. Надворный туалет и водонепроницаемую емкость размещают в хозяйственной зоне объекта.

36. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее – мм) от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

37. Не допускается размещать санитарные узлы, душевые и помещения с мокрыми процессами над складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми камерами объектов питания.

38. Не допускается прокладка водопровода и водоотведения в ограждающих конструкциях

холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры.

39. Не допускается прокладка внутренней канализации под потолками, в стенах, а также транзитных водопроводных магистралей в обеденных залах, производственных помещениях и складских помещениях пищевых продуктов. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах без ревизий через бытовые помещения объектов питания.

40. Полы в санитарных узлах и душевых, места прокладок водоотведения и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объектов общественного питания, предусматривают из гидроизоляционных материалов.

41. В моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов оборудуются трапы: один трап на 100 м² площади (но не менее одного на помещение).

42. Объекты питания оборудуются раковинами с проведением горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, средствами для мытья рук, разовыми полотенцами и (или) электрополотенцами: для персонала – в производственных помещениях, для мытья рук посетителей – в санитарных узлах.

На объектах питания с числом более 20 посадочных мест, совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

43. Объекты питания быстрого обслуживания (летние площадки, шашлычные, чебуречные, пирожковые, торговые палатки, торговые автоматы, выносная торговля на столиках в зонах отдыха в летнее время, ярмарках и в праздничные дни во время массовых гуляний) размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами.

44. В сезонных объектах питания проводят временный водопровод и водоотведение.

45. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией.

46. Не допускается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов питания с системой вентиляции жилого и общественного здания.

При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции объектов питания, встроенные в жилые и общественные здания, предусматриваются мероприятия по снижению шума.

47. На объекте питания с числом посадочных мест 50 и менее допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

48. Системы вытяжной вентиляции выполняются отдельными для следующих групп помещений:

- 1) для посетителей;
- 2) производственных;
- 3) камер пищевых отходов;
- 4) местных отсосов от посудомоечных машин;
- 5) туалетов и душевых с раздевалками.

В одну вытяжную систему допускается объединять местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, доготовочных цехов, моечных и других производственных помещений, а также системы вытяжной вентиляции санитарных узлов, курительных и душевых.

49. Системы кондиционирования устанавливают в обеденных залах и производственных помещениях объектов питания при значительных тепловыделениях. Остальные служебные помещения оснащают системой приточно-вытяжной вентиляции.

50. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливают с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

51. При устройстве систем вентиляции и кондиционирования исключается поступление воздуха из загрязненной зоны в чистую зону, обеспечивается доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. В системах механической приточной вентиляции предусматривают очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в зимнее время. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от земли.

52. В отдельных помещениях в качестве механической вентиляции для летнего периода применяются локальные приточные установки и/или кондиционеры.

53. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования своевременно очищаются от пыли, копоти.

54. В помещениях приготовления холодных блюд, закусок приточную систему вентиляции оборудуют с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой. В этих помещениях устанавливаются кондиционеры и устройства для защиты от инсоляции. Допустимая температура в помещениях не выше +18°C.

55. В бытовых помещениях устанавливаются автономные системы вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

56. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов, оснащаются локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов, размеры приемного отверстия которых превышают размеры источника вредных выделений.

57. Выбросы из систем местных отсосов производят на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

58. Источники выделения пыли (мучной, сахарной и других сыпучих продуктов) оборудуют аспирационными установками.

59. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей оборудуются тепловыми завесами.

60. В зданиях объектов питания вместимостью менее 50 посадочных мест допускается устройство двойных дверей.

61. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности.

62. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов выполняют воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Рециркуляция воздуха не допускается.

63. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

64. Не допускается превышение ПДК вредных веществ в воздухе производственных помещений. Предельно-допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяется согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

65. Объекты питания оборудуются централизованной системой отопления, при отсутствии оборудуется местное отопление. Системы отопления встроенных, встроено-пристроенных объектов питания к зданиям иного назначения устраивают отдельными. Обеспечивается доступность нагревательных приборов при всех видах отопления для проведения уборки, осмотра и ремонта.

66. Не допускается устройство варочных, отопительных печей (плит) и мангалов на твердом топливе в жилых зданиях, встроеном (встроено-пристроеном) в жилые здания объектов питания.

67. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования обеспечивают допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений объекта питания. Параметры микроклимата на объектах питания определяются согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

68. На объекте питания предусматривают естественное и/или искусственное освещение.

69. В производственных помещениях с постоянным пребыванием людей предусматривается естественное освещение. Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие пребывают не более 50 процентов (далее – %) времени в течение рабочего дня.

70. Производственные помещения (с постоянным пребыванием работающих) без естественного освещения или с недостаточным по биологическому действию естественным освещением (коэффициент естественной освещенности не менее 0,5 %), размещение которых допускается в соответствии с технологией производства, при наличии специального обоснования, оборудуют:

1) искусственным освещением;

2) устройством для эритемного облучения;

3) комнатами для кратковременного отдыха работающих на расстоянии не более 100 м от рабочих мест с естественным освещением;

4) постоянно действующей принудительной вентиляции.

71. Источники освещения оснащаются осветительной защитной арматурой. Для освещения производственных помещений и складов применяют светильники во влаго-пылезащитном исполнении.

72. Не допускается размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами. На рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения,

не создающие бликов.

73. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

74. Размещение помещений объекта питания, связанных с изготовлением холодных блюд, крема, отделкой тортов и пирожных выполняют с северо-западной ориентацией.

75. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуют съемными защитными сетками.

76. Уровни освещенности в помещениях обеспечиваются в соответствии с допустимыми уровнями показателей освещения помещений объектов питания согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

77. При проектировании, реконструкции, перепрофилировании, ремонте и эксплуатации производственных помещений выполняют мероприятия по защите от шума: отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами, установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты, своевременная профилактика и ремонт оборудования, ограничение выходной мощности музыкального оформления; устройство подвесных потолков на расстоянии 40-50 сантиметров (далее – см) от перекрытия, эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте предприятия-изготовителя.

78. Рабочие места персонала в обеденных залах рекомендуется размещать в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем.

79. Уровни освещенности, шума и вибрации в помещениях соответствуют требованиям гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса.

4. Требования к устройству и содержанию объекта, оборудования

80. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

81. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах питания разрабатывают в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

82. Набор и площади помещений объекта питания устанавливаются нормами технологического проектирования профильных объектов, по заданию на проектирование в соответствии с площадями помещений объектов питания установленными согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам . В зависимости от типа и мощности включают в себя следующие группы помещений: помещения для посетителей, производственные помещения, административно-бытовые, складские, технические помещения.

83. В составе помещений объектов питания, реализующих свою кулинарную продукцию через торговые отделы и магазины, расположенные вне объекта, оборудуют помещения фасовки, маркировки, хранения.

84. Набор производственных помещений временных стационарных объектов питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах, соответствует требованиям, установленным приложением 6 к настоящим Санитарным правилам. Для хранения пищевых продуктов предусматривают кладовую, оборудованную шкафами, стеллажами, полками, холодильником, емкость которого позволит хранить все скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты в пределах установленных сроков хранения.

85. Раздаточные пункты питания оборудуют плитами для прогрева пищи и моечными столовой посуды.

86. На объектах малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон, разделенных барьерами высотой не ниже 1,5 м . Набор производственных помещений и площадь некоторых видов объектов питания малой производительности определяется согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

В одном помещении на объектах питания до 50 посадочных мест допускается размещение:

1) горячего, холодного, доготовочного цехов объектов питания, работающих на полуфабрикатах;

2) горячего и холодного цехов на объектах питания, работающих на сырье, оснащенном специальным оборудованием, обеспечивающим сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции.

87. В составе помещений объектов питания допускается выделение помещений для потребления табачных изделий в соответствии с требованиями санитарных правил, согласно пункта 6 статьи 144 Кодекса.

88. Отделка стен производственных и складских помещений выполняется из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

89. Полы выполняют из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов, без устройства порогов по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях. Для загрузки сырья и продуктов оборудуют платформы с навесом.

90. Для внутренней отделки помещений используют нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза.

91. При организации временного передвижного пункта подземного питания допускается использование сборно-разборных щитов. Площадь пункта принимается из расчета $0,7 \text{ м}^2$ на каждого питающегося при оборудовании 10-12 обеденных столов.

92. Для облицовки полов и стен подземных пунктов питания используют материалы, легко поддающиеся моющим и дезинфицирующим средствам.

93. Подземный пункт питания оборудуют:

1) раковиной с подводкой воды или рукомойником для мытья рук, для которых воду доставляют и хранят в специальных закрытых промаркированных емкостях;

2) сборно-разборными столами с гигиеническим покрытием и скамейками, а при отсутствии условий для их установки – откидными столами;

3) подставками для термосов.

Уборку обеденных столов производят сразу после приема пищи.

94. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта.

95. При работе объектов питания быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается их размещение в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

96. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории государств-участников Таможенного союза для контакта с пищевыми продуктами.

97. Аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, обеспечиваются контрольно-измерительными приборами.

98. Помещения для отделки кремовых изделий, приготовления холодных блюд оборудуют охлаждающими столами с гладким, гигиеническим покрытием. Ежедневно по окончании работы столы обрабатывают раствором моющего средства, дезинфицируют и промывают горячей водой при температуре $+60^{\circ}\text{C}$.

99. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах устанавливают бактерицидные лампы (стационарные или передвижные), место их установки обеспечивает обработку максимально большой площади и захватывает пространство над производственными столами. Обработка бактерицидными лампами проводится по окончании уборки в конце смены.

100. Не экранированные передвижные бактерицидные лампы устанавливают из расчета мощности 2,0-2,5 Ватт (далее – Вт) на 1 кубический метр (далее – м^3) помещения. Экранированные бактерицидные лампы из расчета мощности 1,0 Вт на 1 м^3 помещения устанавливают на высоте 1,8-2,0 м от пола.

Режим работы бактерицидных ламп устанавливается хозяйствующим субъектом согласно

инструкции по применению предприятия-изготовителя.

101. Учет работы ламп фиксируется в журнале регистрации работы бактерицидных ламп по форме согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не допускается. Вход в помещение персонала допускается через 30 мин после отключения бактерицидной установки и проветривания помещения.

102. Внутрицеховое оборудование, емкости, инвентарь, посуда, внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, дополнительно маркируют по этапам технологического процесса и используют строго по назначению.

103. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируют в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению.

104. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах. Хранение их навалом не допускается.

105. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и рыбы изготавливаются из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для разрубки мяса устанавливается на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищается и посыпается солью. Периодически колода спиливается и обстругивается.

106. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

107. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

108. Объект питания обеспечивают не менее трехкратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест.

109. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводят в отдельных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

110. При наличии посудомоечной машины, оборудование моечных ванн для мойки столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов не требуется.

111. Для мытья посуды ручным способом оборудуют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. На объектах малой производительности допускается установка трехсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

112. Мытье кухонной посуды, оборотной тары проводят в двухсекционных ваннах. На объектах малой производительности допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения кухонной посуды, оборотной тары.

113. Мытье столовой, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной тары проводят в порядке, согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

114. Не допускается работа объекта питания при выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов.

115. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре +45°C с добавлением моющих средств, промывают проточной водой и просушивают.

116. Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах или на решетках. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляют в специальных кассетах ручками вверх.

117. Допускается использование разовой посуды, изготовленной из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование разовой посуды не допускается.

118. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводят уборку обеденного стола.

119. Аппаратуру, оборудование, инвентарь, все помещения объекта питания содержат в чистоте и порядке.

120. В конце работы из подземных пунктов питания отправляют на поверхность: остатки пищи в термосах, использованная столовая посуда и приборы в плотных полиэтиленовых мешках, специальная одежда раздатчиков в полиэтиленовых мешках для санитарной обработки.

121. Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят техническими работниками, а уборку рабочих мест в производственных помещениях – самими работниками или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

122. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

123. Моющие, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя.

124. Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования.

125. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяют отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в закрытых специально отведенных местах или помещении для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, смежном с туалетом, с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для его сушки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, хранится отдельно.

126. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают.

127. На объектах питания не допускается наличие насекомых и грызунов, и проводятся меры по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами.

128. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по потребности (с учетом заселенности грызунами и насекомыми) и по эпидемиологическим показаниям.

5. Требования к условиям производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции

129. Условия производства, транспортировки, хранения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, внедрение новых технологий соответствуют требованиям настоящих Санитарных правил.

130. Не допускается изготовление продукции, предназначенной для общественного питания, в непромышленных (домашних) условиях и реализация ее на объектах питания и торговли.

131. Процессы производства, расфасовки, транспортировки, хранения сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, проводят в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

132. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение.

133. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

- 1) без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2) при отсутствии соответствующей маркировки;
- 3) с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;
- 4) при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;
- 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- 6) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 7) яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (краску, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой»,

утиных и гусиных яиц;

8) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;

9) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

10) консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;

11) загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;

12) повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

13) продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных консервированных продуктов, мясных, рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, кваса, соков, переработанных грибов, лекарственных препаратов;

14) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

15) с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;

16) при несоответствии по показателям безопасности;

17) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

18) генетически-модифицированного сырья и/или сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, не прошедшие государственную регистрацию;

19) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;

20) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

134. Не допускается на объекте питания производить упаковку пищевых продуктов под вакуумом.

135. Условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается.

136. Для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко поддающиеся мойке и дезинфекции, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения территориального подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

137. Не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными.

138. Перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи.

139. Транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

140. При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства.

141. Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, мойке и дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

142. Холодильные камеры моют и дезинфицируют после освобождения их от продукции, в период

подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

143. Пищевую продукцию хранят в таре изготовителя (производителя), при транспортировке в производственные помещения, продукцию перекладывают в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевой продукции в транспортной таре в производственных помещениях не допускается.

144. Пищевую продукцию хранят отдельно, согласно принятой международной классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты.

Продукцию, имеющую специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продукции воспринимающей запаха (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

145. Складские и производственные помещения оборудуют холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования – в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта.

146. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются наросы снега и льда.

147. На объекте малой производительности, имеющие одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение пищевых продуктов (на отдельных полках, стеллажах).

148. Складские помещения, холодильные камеры оборудуют стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, холодильные камеры – системами сбора и отвода конденсата, подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, оснащают термометрами, психрометрами. Все пищевые продукты хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

149. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат сухими, чистыми, отапливаемыми, проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

150. На объекте питания продовольственное сырье и готовую продукцию хранят при следующих условиях:

1) охлажденное и мороженое мясо (в тушах, полутушах, четвертинах) в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах штабелями. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0 до минус (далее – « - ») 2 °C не более двух суток;

3) сметана, творог в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной;

4) масло сливочное в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент, уложенными в лотки, топленое масло в таре изготовителя;

5) крупные сыры без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранятся в потребительской упаковке;

6) готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) в таре изготовителя или перекладываются в собственную тару;

7) яйцо в коробах на подтоварниках в помещениях при температуре от 0 °C до +20 °C и относительной влажности воздуха 85-88 %: диетических яиц не более 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 суток. Яйца на длительное пользование (более двух недель) хранятся в холодильнике при температуре от -2 °C до 0 °C. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6 °C;

8) крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль на подтоварниках штабелями на расстоянии до пола не менее 15 см;

9) чай и кофе на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях;

10) ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно на стеллажах, в шкафах, с расстоянием

нижней полки от пола не менее 35 см. Дверцы в шкафах для хлеба имеют отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю;

11) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см;

12) продовольственный картофель и корнеплоды в темных помещениях и/или с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света;

13) капуста на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи - в бочках, емкостях при температуре не выше +10 °С, плоды и зелень в ящиках при температуре не выше +12 °С;

14) овощи в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

151. На объекте малой производительности допускается хранение овощей (не более чем три дня) на производственных участках в ларях, специальных корзинах, контейнерах.

152. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в таре изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах.

153. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

154. Пищевые ингредиенты и пищевые добавки хранятся в упаковке завода-изготовителя и готовятся к использованию в отдельном помещении. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается. Хранение их производится в отдельных закрытых шкафах.

155. Обработку сырых и готовых продуктов проводят отдельно в специализированных цехах. На объектах малой производительности, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах и при наличии не менее двух моечных ванн для обработки продовольственного сырья.

156. Медленное размораживание мяса проводят в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах или производственной ванне. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускается.

157. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой зачищают, срезают клеймо, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки.

158. Субпродукты размораживают на воздухе или в воде, перед тепловой обработкой вымачивают в холодной воде.

159. Тушки птицы размораживают на воздухе, промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

160. Рыба размораживается на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета два литра на один кг рыбы. При размораживании допускается добавлять соль из расчета 7 – 10 грамм на 1 литр. Размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород не допускается.

161. Салаты в незаправленном виде хранят при температуре +4 °С (±2 °С) не более 6 часов. Салаты заправляют непосредственно перед выдачей. При обслуживании большого количества посетителей по принципу «шведского» стола допускается выкладка готовых салатов за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры +2 °С. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.

162. Не допускается приготовление студня без повторного кипячения отваренных мясопродуктов и других ингредиентов после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до + 25 °С производят в предварительно ошпаренные формы. Студень хранят в холодильнике при

температуре +4 °С (± 2 °С) и реализуют в течение 6 часов.

163. Достаточность термической обработки кулинарных изделий обеспечивают определением:

1) изделий из мяса и птицы – по выделению бесцветного сока в месте прокола и наличию серого цвета на разрезе продукта, а также измерением температуры в толще продукта специальным спиртовым термометром с его выдержкой в продукте в течение 5 минут. Температура в толще продукта готовых натуральных рубленых изделий – не ниже +85 °С, для изделия из котлетной массы не ниже +90 °С;

2) изделий из рыбного фарша и рыбы – по образованию поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

164. Безопасность изделий из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками обеспечивают посредством двойной термообработки.

165. Для жарки во фритюре используют рафинированные растительные жиры. Общая продолжительность использования одной порции фритюра не более 12 ч при температуре обжарки +160 °С. Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира.

166. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд нарезают порциями, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75 °С не более одного часа до отпуска.

167. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов подвергают термической обработке не менее 5-7 минут. Готовый фарш используют в течение 2 часов.

168. Перед использованием, яйца замачивают в теплом 1-2 % растворе кальцинированной соды или других, разрешенных к применению моющих средств, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйца обрабатывают в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Для изготовления яичницы-глазуни используется только диетическое яйцо со сроком годности не более 7 суток (не считая дня снесения), не допускается к изготовлению столовое яйцо.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 минут сразу же подвергают кулинарной обработке.

169. При приготовлении омлета толщина слоя смеси яйца с другими ингредиентами – не более 2,5-3 см, выпекание при температуре жарочного шкафа от +180 до +200 °С в течении 8 – 10 минут. Готовую яичную массу хранят не более 30 минут. Не допускается изготовление омлета из меланжа.

170. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи хранят в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

171. Охлаждение киселей, компотов проводят в закрытом виде в емкостях, в которых они были приготовлены.

172. Промывку гарниров осуществляют горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используют молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемое в гарниры, предварительно подвергают термической обработке.

173. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий:

1) используется йодированная соль;

2) применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов должна быть обогащенной (фортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами;

3) в детских организованных коллективах проводят витаминизацию готовых блюд круглогодично : в первое блюдо – непосредственно перед раздачей, компотов – после их охлаждения до температуры не более +15°С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры от +30 до +35 °С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина С для детей ясельного возраста (до 3-х лет) – 50 миллиграмм (далее – мг), а для детей дошкольного возраста – 70 мг, для подростков, взрослых – 100 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

174. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями

по их эксплуатации. Температура в толще готового продукта не ниже +85 °С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой к оборудованию инструкции.

175. На объекте питания не допускается:

- 1) изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- 2) изготовление макарон по-флотски;
- 3) изготовление творога из непастеризованного молока;
- 4) использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- 5) переливание кисломолочных напитков из потребительской тары в емкости, их порционируют из производственной потребительской упаковки в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- 6) использование простокваши-самокуса в качестве напитка, приготовления из него творога;
- 7) приготовление и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре непромышленного изготовления;
- 8) приготовление кисломолочных напитков;
- 9) приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- 10) изготовление сухих грибов.

176. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, духовых шкафах, сковородах, котлах в местах отдыха и на улицах допускается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных объектах. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- 1) при самостоятельном объекте наличие помещения площадью не менее 12 м², подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного и технологического оборудования и наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
- 2) наличие помещения площадью не менее 6 м², если данная точка принадлежит действующему объекту;
- 3) использование для жарки шашлыка древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска – одноразовой посуды и столовых приборов;
- 4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

177. Продукцию готовят партиями по мере ее спроса и реализации. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия вырабатывают по нормативно-технической документации изготовителя (технологическим инструкциям, рецептурам).

178. Обеды для подземного питания, работающих на строительных площадках, на сезонных работах готовят для каждой смены отдельно и затаривают в термосы немедленно после приготовления

179. В организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия, ежедневно проводят органолептическую оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам. Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

180. Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже +65 °С, холодные супы, напитки – не выше +14 °С.

181. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

182. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляют в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуют в течение сроков годности, установленных изготовителем. Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляют в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи.

183. Не допускается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной

в более ранние сроки того же дня.

184. На объектах питания организованных коллективов, за исключением промышленных и строительных объектов, составляют перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. Перспективное меню разрабатывают с учетом типа объекта, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, возраста, тяжести выполняемых работ.

185. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в организованных коллективах соответствует физиологическим потребностям соответствующего контингента, возраста, тяжести выполняемых работ.

В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня.

Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности.

186. На объектах питания организованных коллективов ежедневно составляют меню-раскладку, в которой указывают число получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием выхода блюда, а также выход отдельных продуктов по каждому блюду.

187. При составлении меню-раскладки соблюдают нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор продуктов, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами. Питание организованных коллективов организуют разнообразным, сбалансированным по пищевой ценности. При разработке меню, а также в дни замены продуктов и блюд, осуществляют подсчет пищевой ценности (химического состава и калорийности) рациона питания не реже одного раза в 10 дней.

188. Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд.

189. При транспортировке готовой продукции используют специальные термосы, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществляется при температурах: первые и полужидкие блюда – +90 °С, вторые блюда – от +70 до +75 °С, горячие напитки – +90 °С, холодные напитки – от +7 до +14 °С. Готовую пищу в термосах доставляют в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания. Не допускается хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки).

190. Сроки хранения горячих овощных блюд не более 1 часа при температуре не ниже +75 °С.

191. В случае вынужденной задержки реализации на пунктах питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах (более 2 часов) пищу подвергают повторной тепловой обработке с доведением жидких блюд и соусов до кипения, вторые блюда хорошо прогревают.

192. Вся пища в раздаточные пункты питания доставляется в термосах и посуде, хорошо вымытой, прошпаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками.

193. Раздача пищи производится из термосов, обязательно установленных на подставке. Не допускается ставить термосы при раздаче пищи на пол.

194. Для доставки полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в доготовочные объекты или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару (с плотно закрывающимися крышками), а также упаковочные материалы, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами.

195. Не допускается отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем, а также продуктов, отнесенных к санитарному браку по другим причинам. Загрязненные продукты и санитарный брак собирают в специальную промаркированную емкость для последующего уничтожения.

196. При отпуске готовой продукции оформляют сопроводительные документы с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности, по истечении сроков годности продукцию снимают с реализации.

197. При реализации продукции создают условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

198. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками и помещают в

отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Охлаждаемую камеру пищевых отходов размещают на первом этаже здания с непосредственным выходом через тамбуры наружу и в помещение или коридор. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают.

199. Утилизация и уничтожение опасной пищевой продукции осуществляется изготовителем в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 (далее – Правила утилизации и уничтожения).

6. Требования к производству мягкого мороженого, кислородных коктейлей

200. На условия изготовления и реализации мягкого мороженого, кислородных коктейлей на объектах питания выдается санитарно-эпидемиологическое заключение в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

201. Не допускается производство и реализация мягкого мороженого, кислородных коктейлей на объектах питания, не имеющих централизованного водоснабжения и канализации.

202. Для выработки мягкого мороженого, кислородных коктейлей (в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией) используют только восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов. Для восстановления смеси используют свежее кипяченую питьевую воду, для кислородных коктейлей – допускается использование бутилированной воды, расфасованной в емкости.

203. Восстанавливать сухую смесь или концентраты смесей допускается по мере реализации мягкого мороженого, кислородных коктейлей. Не допускается хранение восстановленной смеси.

204. Реализация мягкого мороженого, кислородных коктейлей допускается только в местах его изготовления, а выработка – непосредственно перед отпуском.

205. Кислородные коктейли отпускают в стаканчиках бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных к применению, мягкое мороженое – в креманках, фужерах, вазочках, вафельных стаканчиках. Разовую посуду хранят в заводской упаковке, повторное ее использование не допускается.

206. Обработку фризера и оборудования для кислородных коктейлей осуществляют в соответствии с прилагаемой инструкцией по эксплуатации.

207. Не допускается использование для изготовления мягкого мороженого, кислородных коктейлей – сырого непастеризованного молока, сырого яйца.

208. Хранение и использование сухих смесей осуществляют при температуре и относительной влажности воздуха в соответствии с требованиями установленными изготовителем.

7. Требования к организации производственного контроля

209. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

210. Лабораторные исследования продукции (полуфабрикаты, кулинарные изделия, мягкое мороженое, кислородные коктейли) осуществляются аккредитованными (аттестованными) лабораториями объекта питания (при наличии) и/или с привлечением аккредитованной (аттестованной) испытательной лаборатории.

211. Порядок и периодичность производственного контроля определяется изготовителем, в которой устанавливается объем и периодичность проведения лабораторных исследований, санитарной обработки, дератизации и дезинсекции. Разработанная программа производственного контроля периодически пересматривается при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта.

212. Производителем/изготовителем, а также в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по показаниям проводится лабораторный контроль за

качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической безопасности, санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений и оборудования (исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – бактерии группы кишечной палочки, в кондитерских цехах, в кулинарных цехах по производству мясных, овощных полуфабрикатов – исследование смывов на патогенную микрофлору), за соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства (микроклимат, воздух рабочей зоны на содержание вредных веществ, шум, вибрация, освещенность, электромагнитное излучение), в организованных коллективах – рационы питания.

213. Работу на новом технологическом оборудовании, а также после ремонта, реконструкции проводят после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности выпускаемой продукции.

214. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуют удвоенное количество образцов, проводят дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводят соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

215. На объектах в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции при ее производстве, транспортировке, хранении и реализации допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов, не более чем 2 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позже 60 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции.

Исследование на патогенную микрофлору в микробиологических смывах осуществляется при государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре и по показаниям, наличие патогенной микрофлоры в смывах с вышеуказанных объектов внешней среды – не допускается.

216. Изготовитель незамедлительно прекращает процессы изготовления, оборота и утилизации пищевой продукции в случае, если допущено нарушение, приведшее к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы, после чего организует ее утилизацию или уничтожение в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения.

217. Изготовитель обеспечивает прослеживаемость каждой партии производимой пищевой продукции.

8. Требования к бытовому обслуживанию, медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала

218. Для персонала оборудуют бытовые помещения по типу санитарных пропускников: гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санитарным узлом, душевыми, комнатой для личной гигиены женщин при числе работающих женщин 15 и более. Не допускается размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях.

219. Санитарные узлы оборудуют вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащают средствами для мытья, разовыми полотенцами или электрополотенцами. При входе в санитарный узел предусматривается дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

220. На объектах питания обеспечивают соответствующие условия труда (микроклимат, производственный шум, вибрация, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с документами санитарно-эпидемиологического нормирования согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса (далее – документы нормирования).

221. Персонал обеспечивают не менее чем тремя комплектами специальной одежды. При производстве холодных блюд персонал работает в одноразовых перчатках.

222. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, стирка на дому

не допускается.

223. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10634).

224. Каждый работник объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов имеет при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10638), с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

225. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

226. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лица с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно сообщает о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

227. Работники объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, соблюдают личную и производственную гигиену, чтобы не являться источниками загрязнения продукции: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стрижет ногти и не покрывает их лаком.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду.

228. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях, в туалетных комнатах и помещениях, не отведенных для этих целей.

229. Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты осмотров работников цеха заносятся в журнал по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам. Порядок проведения и документальное оформление допуска устанавливается изготовителем.

Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

Таблица 1

№ п/п	Помещения	Расчетная температура воздуха, $\theta^{\circ}\text{C}$, для холодного периода года	Кратность воздухообмена в 1 час	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1	Зал раздаточный	+16	По расчету (но не более 80 м^3 на человека)	
2	Вестибюль, аванзал	+16	2	-
3	Магазин кулинарии	+16	3	2
4	Помещения для хранения музыкальных инструментов	+16	1	1
5	Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	+5	По расчету дежурного отопления	
6	Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный , обработки овощей	+16	3	4
7	Помещение заведующего производством	+18	2	-
8	Помещение подготовки яиц	+16	3	5
9	Помещение для мучных изделий и отделки кондитерских изделий, бельевая	+16	1	2
10	Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	+16	1	1
11	Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	+20	4	6
12	Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	+21	1	1
13	Кладовая сухих продуктов, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	-	1
14	Кладовая овощей, солений, тары	+5	-	2
15	Приемочная	+16	3	-
16	Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов	по расчету		
17	Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов		3	4
18	Ремонтные мастерские	+16	2	3
19	Охлаждаемые камеры для хранения:			
	мяса	± 0	-	-
	рыбы	-2	-	-

20	Молочно-жировых продуктов, овощных полуфабрикатов,	+2	7	-
21	Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0		
22	Овощей, фруктов, ягод, напитков	+4	4	4
23	Кондитерских изделий	+4	-	-
24	Вин и напитков	+6	-	-
25	Мороженого и замороженных фруктов	-15	-	-
26	Пищевых отходов	+2	10	10
27	Помещение для курения	+16	-	10
28	Гардеробные	+20	2	2
29	Разгрузочные помещения	+10	по расчету	

Примечание.

1. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными и при проектировании систем отопления.

2. В барах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха – 3.

3. Температуру воздуха охлаждаемых камер, указанную в таблице, необходимо поддерживать круглосуточно в течение всего года. Температура воздуха охлаждаемых камер:

- 1) для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных и рыбных полуфабрикатов 0 °С;
- 2) для овощных полуфабрикатов +2 °С;
- 3) при наличии одной камеры на объекте для хранения всех продуктов +2 °С.

Таблица 2

№ п/п	Оборудование	кВт	Количество воздуха, м³/ч	
			вытяжного	приточного
1	2	3	4	5
1	Плита электрическая	4	250	200
2	Плита электрическая	12	750	400
3	Шкаф жарочный	8	400	-
		12	500	-
4	Устройство электрическое, варочное	9,45	650	400
5	Котел передвижной	-	-	-
6	Фритюрница	7,5	350	200
7	Котел пищеварочный вместимостью, л:			
	100	18,9	550	400
	160	24	650	400
	250	30	750	400
8	Аппарат пароварочный	7,5	650	400
9	Сковорода электрическая	5	450	400
		11,5	700	400

10	Мармит	2,5	300	200
11	Мармит передвижной	0,63	-	-

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных
вредных веществ в воздухе рабочей зоны

№ п/ п	Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	Предельно допустимые концентрации в воздухе рабочей зоны, в миллиграммах на кубический метр	Характер действия на организм
1	2	3	4	5	6
1	Акролеин	2	Ингаляционный	0,2	Раздражает слизистую оболочку верхних дыхательных путей и глаз
2	Оксид углерода	4	Ингаляционный	20,0	Образует в крови карбоксигемоглобин
3	Пыль мучная (с примесью SiO ₂ , менее 2%)	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием, аллерген
4	Пыль сахара	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием
5	Моющие синтетические средства	3	Ингаляционный	3,0-5,0	Аллергены

Приложение 3
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Параметры микроклимата на объектах питания
Оптимальные параметры микроклимата для холодного и теплого
периодов года

№ п	Категория работ по уровню	Холодный период				Теплый период	

п	Производственные помещения	энергозатрат, Вт	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха м/с	Температура воздуха, °С	Относит влажно
1	Обеденные залы, раздаточные, бары	II а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40
2	Сервизные, бельевые, гардеробные	I 6 (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1	22-24	60-40
3	Цеха: мясной, овощной	II 6 (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40
4	Цеха: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	II 6 (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40
5	Цеха: доготовочный холодный, рыбный	II а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40
6	Моечные столовой посуды	II а (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40
7	Моечные кухонной посуды, тары	II 6 (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40
8	Административные помещения	I а (до 139)	22-24	60-40	21-25	0,1	23-25	60-40

Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года

№ п/п	Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура, °С	Относительная влажность воздуха %	Для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	Диаг темп во: в опти вел не
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Обеденные залы, раздаточные, бары	II а (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	
2	Сервизные, бельевые, гардеробные	I 6(140-174)	19,0-20,9	23,1-24,0	15-25	15-75	0,1	
3	Цехи: мясной, овощной	II 6(233-290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	

4	Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	II 6(233- 290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	
5	Цехи: догоотовочный, холодный, рыбный	II а(175- 232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	
6	Моечные столовой посуды	II а(175- 232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	
7	Моечные кухонной посуды , тары	II 6(233- 290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	
8	Административные помещения	I а (до 139)	20,0-21,9	24,1-25,0	19-26	15-75*	0,1	
9	Кладовые овощей , солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	II а(175- 232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	
10	Обеденные залы, раздаточные, бары	II а(175- 232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	
11	Сервизные, бельевые, гардеробные	I 6(140-174)	20,0-21,9	24,1-28,0	19-29	15-75*	0,1	
12	Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	II 6(233- 290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	
13	Цехи: догоотовочный, холодный, рыбный	II а(175- 232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	
14	Моечные столовой посуды	II а(175- 232)	18,0-19,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,1	
15	Моечные кухонной посуды, тары	II 6(233- 290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	
16	Административные помещения	I а (до 139)	21,0-22,9	25,1-28,0	20-29	15-75*	0,1	
17	Кладовые овощей , солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	II а(175- 232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	

Примечание:

При температурах воздуха 2 °С скорость движения воздуха в теплый период года соответствуют допустимым параметрам гигиенических требований.

* При температурах воздуха 25 °С и выше максимальные показатели относительной влажности воздуха соответствуют в пределах:

- 1) 70 % – при температуре воздуха 2 °С;
- 2) 65 % – при температуре воздуха 26 °С;
- 3) 60 % – при температуре воздуха 27 °С;
- 4) 55 % – при температуре воздуха 28 °С.

**При температурах воздуха 26-28 °С скорость движения воздуха в теплый период года соответствует значениям:

- 1) 0,1-0,2 м/с – при категории работ I а;
- 2) 0,1-0,3 м/с – при категории работ I б;
- 3) 0,2-0,4 м/с – при категории работ II а;
- 4) 0,2-0,5 м/с – при категориях работ II б и III.

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Показатели освещения помещений объектов питания
Нормируемые показатели искусственного освещения основных
помещений объектов питания

№ п/ п	Помещения объектов питания	Плоскость нормирования освещенности (Г-гориз. В-верт.) – высота плоскости над полом, м	Разряд и подразряд зрительной работы по Строительным нормам и правилам 2.04-05-2 002*	Освещенность рабочих поверхностей , Люкс	Цилиндрическая освещенность, Люкс	Показатель дискомфорта , не более	Коэффициент пульсации освещенности % не более
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Обеденные залы столовых, закусочных, кафетериев	Г-0.8	Б-2	200	75	60	15-20
2	Обеденные залы ресторанов, кафе , баров (столики посетителей)	Г-0.8	Б-2				
	1) 1 категория			300	100	60	20
	2) 2 категория			200	75	60	20
3	Проходы между столиками в обеденных залах	Г-0.0		Не мен. 30	75		15

	ресторанов, кафе , баров (пол)					60	
4	Танцевальные площадки обеденных залов, ресторанов, кафе , баров	Г-0.0		100-400	75	60	15
5	Эстрада	В-1.75		300	-	-	-
6	Раздаточные	Г-0.8	Б-2*	300	-	40	15
7	Вестибюли и гардеробы	Г-0.0		75	-	-	-
8	Коридоры и проходы						
	1) главные	Г-0.0		75	-	-	-
	2) остальные			50	-	-	-
9	Помещения касс	Г-0.8		300	-	40	15
10	Горячие цехи, холодные цехи, доготовочные и заготовочные цехи	Г-0.8	В-1	200	-	60	15
11	Моечные кухонной и столовой посуды	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
12	Помещения для резки хлеба	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
	Помещение заведующего производством	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
14	Кондитерские цехи и помещения для мучных изделий	Г-0.8	Б-2	300	-	40	15
15	Отделение украшения изделий	Г-0.8	Б-1	400	-	40	10
16	Отделение производства мороженого	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
17	Отделение приготовления напитков	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
18	Помещения подготовки продуктов, упаковки готовой	Г-0.8	Б-2	200	-		20

	продукции, комплектации заказов					60	
19	Моечные тары полуфабрикатов	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
20	Загрузочные, кладовые тары	Г-0.8	-	75	-	-	-
21	Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г-0.8		50	-	-	-
22	Кладовые овощные, охлаждаемые камеры	Г-0.0		20	-	-	-
23	Административные помещения	Г-0.3		200	-	60	20
24	Помещения персонала	Г-0.8		150	-	60	20
25	Санитарно-бытовые помещения	Г-0.0					
	1) умывальные, туалеты			75	-	-	-
	2) душевые, гардеробные			50	-	-	-

Нормы и качественные показатели освещенности производственных помещений объектов питания

№ п /п	Производственные помещения	Плоскость (Г – горизонтальная, В – вертикальная) нормирования освещенности и КЕО – высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение			
			Освещенность, лк	Цилиндрическая освещенность, лк	Показатель дискомфорта, не более	Коэффициент пульсации, % не более
1	2	3	4	5	6	7
1	Цеха: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г – 0,8	200	-	60	15
2	Цеха кондитерские	Г – 0,8	300	-	40	15
3	Помещение для резки хлеба, моечной кухонной и столовой посуды	Г – 0,8	200	-	60	20
4	Моечные тары	Г – 0,8	150	-	60	20
5	Помещение для персонала	Г – 0,8	150	-	60	20

6	Административные помещения	Г – 0,3	200	-	60	20
7	Обеденные залы столовых, закусочных, ресторанов, кафе, баров	Г – 0,8	200	75	60	15
8	Столы для посетителей	Г – 0,3	100 – 3001	75	60	15
9	Проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	-	60	15
10	Танцевальные площадки	пол	100-200	75	60	15
11	Эстрада	В-1,75	3002 при любых источниках света	-	-	-
12	Раздаточные	Г – 0,8	300	-	40	15
13	Загрузочные, кладовые тары	Г – 0,8	75	-	-	-
14	Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г – 0,8	50	-	-	-
15	Кладовые овощей охлаждаемые камеры	пол	203	-	-	-
16	Экспедиции	Г – 0,8	100	-	60	-
17	Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-
18	Коридоры, проходы:					
	а) главные коридоры, проходы	пол	75	-	-	-
	б) остальные коридоры, проходы	пол	50	-	-	-
19	Санитарно-бытовые помещения:					
	а) умывальные, туалеты	пол	75	-	-	-
	б) душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-
20	Электрощитовые	В-1,5	50	-	-	-
21	Помещение касс	Г – 0,8	300	-	40	15
22	Диспетчерские	Г – 0,8	150	-	60	20

Продолжение таблицы

Естественное освещение КЕО, %		
При боковом освещении		
При верхнем боковом освещении	В зоне с устойчивым снежным покровом	На остальной территории
1	2	3
8	9	10

3	0,8	1
1	2	3
3	0,8	1
2	0,4	0,5
-	-	-
-	0,4	0,5
2	0,4	0,5
2	0,4	0,5
-	-	-
-	0,1	0,1
-	-	-
-	-	1
3	0,8	1
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	0,8	1
-	-	-
-	0,1	0,1
-	0,1	0,1
-	0,2	0,2
-	0,2	0,2
-	-	-
3	0,8	1
-	-	-

Примечание:

1. Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.

2. Освещенность указана для ламп накаливания.

Приложение 5
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Площади помещений объектов питания
Удельные минимальные площади помещений для посетителей
объектов питания, м²

--	--	--

№ п/п	Тип объекта общественного питания и площади для посетителей	Площадь обеденного зала без раздаточной на одно место, не менее
1	2	3
1	Ресторан: 1) зал с эстрадой и танцевальной площадкой 2) зал 3) помещение для потребления табачных изделий	2,0 1,8 7,0
2	Бар (зал)	1,8
3	Столовые общедоступные и при высших учебных заведениях (зал)	1,6
4	Кафе, закусочные, пивные бары (зал)	1,6
5	Кафе-автоматы, предприятия быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал)	1,2
6	Санатории, санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха (зал), базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах: 1) при самообслуживании (включая раздаточную линию) 2) при обслуживании	1,8 1,4

Примечание.

1. Площадь залов в специализированных объектах общественного питания принимают по заданиям на проектирование.

2. В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать бар площадью 6-12 м².

3. Для объектов питания площадью обеденного зала более 200 квадратных метров, площадь помещения для потребления табачных изделий не должна быть менее 15 квадратных метров.

Площади групп помещений баров, м²

№ п/п	Группы помещений	Площадь	
		до 8 мест	на последующее место свыше 8
1	Зал с раздаточной	21	1,4
2	Производственные	10	0,4

Площади помещений цехов мучных изделий, м²

№ п/п	Помещения	Площади помещений цеха мучных изделий	
		на 1000 изделий	увеличение или уменьшение на 1000 изделий
1	Помещение для выпечки изделий	22	10
2	Кладовая и моечная тары	6 (до 3000 изделий)	2

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

№ п/п	Помещения	Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м ² торговой площади зала	
		до 40 м ² торговой площади зала	увеличение на каждые 10 м ² торговой площади зала, св. 40 м ²
1	Подсобные помещения	2	0,8
2	Для приема и хранения продуктов	1,5	1,45
3	Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8

Примечания.

1. Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м² допускается размещать вне объектов общественного питания. В этих случаях при магазине кулинарии предусматривают приемочную продуктов площадь 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала.

2. По заданию на проектирование допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

Площади помещений кафетериев, м²

№ п/п	Помещения	Площадь, м ²
1	Зал кафетерия с раздаточной на мест:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8

Приложение 6
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Набор производственных помещений временных стационарных
объектов питания для работающих на строительных площадках,
на сезонных работах

№ п/п	Наименование помещений	Объекты питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах сезонных работах		
		работа на сырье	работа на полуфабрикатах	работа на привозной пище:
1	2	3	4	5

1	Обеденный зал	+	+	+
2	Гардеробная для персонала	+	+	
3	Кухня	+	+	+
4	Загрузочная	-	-	+
5	Доготовочная	-	+	
6	Мясо-рыбная заготовочная	+	-	-
7	Помещение для первичной обработки овощей	+	-	-
8	Холодный цех	+	+	+
9	Моечная для столовой и кухонной посуды	+	+	+
10	Кладовая для сухих продуктов	+	+	-
11	Кладовую для овощей	+	+	-
12	Кладовая для белья и инвентаря	+	+	+
13	Помещение для хранения тары	***	***	***
14	Санитарный узел для персонала	+	+	+
15	Санитарный узел для посетителей	***	***	***

Примечание:

* В обеденном зале выделяют место для верхней одежды посетителей.

** Для хранения тары допускается использовать надворные хозяйственные постройки или навес

*** Возможно использование существующих туалетов объекта, либо переносных биотуалетов.

Приложение 7
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Набор производственных помещений и площадь некоторых видов
объектов общественного питания малой производительности

№	Наименование помещений	Виды объектов малой производительности				
		Кафе на 20-50 посадочных мест	Летнее кафе (самостоятельные)	Общепит на рынках		
				Закусочные на 2-3 рабочие места повара	Чебуречные (пирожковые)	Шашлычные
1	2	3	4	5	6	7
1	Обеденный зал	В зависимости от количества столов	В зависимости от количества столов	В зависимости от количества столов	Отсутствует *	Отсутствует *

2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Не требуется	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Отсутствует	Отсутствует
3	Кухня	Не менее 15 м ² **	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²
4	Моечная	Не менее 6 м ² *** *	На площадях кухни* **	На площадях кухни***	Работают на одноразовой посуде	
5	Склад	Не менее 6 м ² *** **	Не менее 4 м ²	Отсутствует		
6	Комната персонала	По необходимости в зависимости от числа персонала *****	Оборудуется шкаф для санитарной одежды на площадях склада либо кухни	Оборудуется шкаф для одежды		
7	Санитарный узел для персонала	1,5 м ²	Устанавливаются переносные туалеты (биотуалеты)	Пользуются существующими сануздами объектов, либо переносными биотуалетами (при сезонной работе, в местах массового отдыха населения)		
8	Санитарный узел для посетителей	1,5 м ² *****				

Примечание:

* допускается установка столика на прилегающей территории;

** в случае реконструкции бывших жилых помещений и невозможности создания кухни такой площади должна быть оборудована отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;

*** устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде;

**** при площади кухни более 20 м² может оборудоваться на ее площадях;

***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест до двадцати допускается отсутствие, на кафе до пятидесяти мест и том же принципе работы совмещение с комнатой персонала ;

***** при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях, либо на кухне;

***** при количестве посадочных мест менее двадцати допускается совмещение с санитарным узлом для персонала.

Приложение 8
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

форма

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп

--	--	--	--	--	--	--

Дата, год установки ламп	Срок работы ламп в часах по паспорту	Дата работы производства	Время включения лампы	Время выключения лампы	Отработанное время	Дата, год замены ламп
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 9
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Порядок

мытья столовой, стеклянной посуды, столовых приборов,
кухонной посуды, оборотной тары объектов общественного питания

1. Мытье столовой посуды проводят в следующем порядке:
 - 1) механическое удаление остатков пищи;
 - 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
 - 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
2. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов проводят в двухсекционной ванне при следующем режиме:
 - 1) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
 - 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 3) просушивание на сетках, стеллажах.
3. Мытье кухонной посуды и оборотной тары производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
 - 1) механическая чистка от остатков пищи;
 - 2) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
 - 3) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах, на высоте 0,5 м от пола.
4. В конце рабочего дня проводят замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

Приложение 10
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

форма

Дата, время, изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

форма

Цех (бригада) _____
Начальник (бригадир) _____
 фамилия, имя, отчество (при его наличии)

[illegible]

© 2012. РГП на ПХВ Республиканский центр правовой информации Министерства юстиции Республики Казахстан