

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

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

2. Признать утратившими силу:

1) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17179);

2) пункт 12 Перечня некоторых приказов Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнения, утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 июля 2020 года № ҚР ДСМ-78/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

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

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

А. Ғиният

"СОГЛАСОВАН"

Министерство труда и социальной
защиты населения

Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития

Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Утвержден приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 17 февраля 2022 года
№ ҚР ДСМ-16

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положение), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, связанным с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции.

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию и перепрофилированию объектов общественного питания;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов);

4) условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания, на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания);

5) сбору и хранению отходов потребления;

6) осуществлению производственного контроля;

7) условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала;

8) организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина.

3. В настоящих Санитарных правилах используются 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) кулинарное изделие – пищевая продукция или сочетание продукции, доведенные до кулинарной готовности;

3) кулинарный полуфабрикат (полуфабрикат) – пищевая продукция или сочетание пищевой продукции, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

4) кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

5) столовые приборы – инструменты или наборы инструментов для манипуляций с пищевой продукцией непосредственно за столом, изготовленные из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией, многоразового и одноразового использования (многоразовые, одноразовые), разделяющиеся на основные столовые приборы и вспомогательные (коллективного пользования);

6) бактерицидный облучатель – устройство открытого и (или) закрытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами (ультрафиолетовым излучением) бактерицидного (антимикробного) действия, обеспечивающего потерю жизнеспособности микроорганизмов (в том числе вирусов, бактерий, плесени, грибков, дрожжей, спор микроорганизмов) под воздействием ультрафиолетового излучения (

например, бактерицидная лампа, бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор бактерицидный);

7) одноразовая посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, для разового использования, используемые в соответствии с маркировкой по их применению для приготовления (изготовления), приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, розлива и реализации пищевой продукции (в том числе для холодных, горячих блюд, напитков), изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, соответствующих по показателям безопасности. К одноразовой посуде относится упаковка (в том числе стаканчики, тарелки, контейнеры, касалетки (одноразовая посуда из алюминиевой фольги), поддоны, лотки);

8) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются производство, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, 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 пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

9) заготовочная – помещение, в котором производится подготовка продовольственного (пищевого) сырья и выработка полуфабрикатов;

10) полуфабрикат высокой степени готовности – кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие;

11) дефростер – устройство, предназначенное для размораживания (дефростации) замороженной пищевой продукции;

12) рациональное питание – питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества), обеспечивая его сбалансированность, основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде;

13) оборудование – применяемое самостоятельно или устанавливаемое на машину техническое устройство, необходимое для выполнения ее основных и (или)

дополнительных функций, а также для объединения нескольких машин в единую систему (технологическое, холодильное, торговое оборудование);

14) массовые общественные мероприятия – спортивные, спортивно-массовые, зрелищные культурно-массовые мероприятия;

15) мягкое мороженое – молочная продукция, выработанная на фризере и не прошедшая процесса закаливания в скороморозильной камере;

16) нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – нестационарный объект общественного питания с изготовлением (без переработки пищевой продукции) и реализацией кулинарной продукции общественного питания быстрого приготовления (блюд, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления), с самостоятельным обслуживанием потребителей, оснащенный оборудованием (технологическим, холодильным, при необходимости торговым), автоматизированными устройствами (аппаратами), предназначенными для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы) или без таковых, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест, не имеющий помещений для хранения пищевой продукции, с предоставлением мест для ее потребления или без таковых, следующих типов:

нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – неподвижной (без использования транспортного средства);

нестационарный объект общественного питания быстрого обслуживания – передвижной (с использованием транспортного средства);

17) 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 (нестационарный, стационарный);

18) камбуз – помещения для приготовления и приема пищи экипажа судна с численностью не более пяти человек;

19) кают-компания – помещение на судне для отдыха и приема пищи (для начальствующего состава (офицеров));

20) кейтеринг (кейтеринговое обслуживание) – деятельность объектов общественного питания, заключающаяся в оказании услуг по организации общественного питания вне объектов общественного питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами (по заказам потребителей), включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную реализацию готовой кулинарной продукции объектов общественного питания и с привлечением всех объектов и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания (в том числе приготовление блюд и доставка их по месту заказа,

подогрев блюд, обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом, и подобные услуги);

21) дата упаковки (расфасовки, розлива жидкой пищевой продукции) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

22) объект общественного питания (далее – объект питания) – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления пищевой продукции, в том числе с предоставлением мест для ее потребления;

23) продукция общественного питания – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;

24) общественное питание – предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции;

25) кальян – прибор, используемый для вдыхания аэрозоля, пара или дыма, возникающих от тления и (или) нагревания табака, а также продуктов, не содержащих табачного листа, и в котором аэрозоль, пар или дым проходят через сосуд с жидкостью;

26) меланж яичный – механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения;

27) инвентарь – предметы объекта питания, предназначенные для осуществления технологического процесса производства пищевой продукции и торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе приготовления (изготовления) пищевой продукции и обслуживания потребителей (посетителей): для вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки и производству, подготовке к реализации, фасовке и отпуска пищевой продукции, самообслуживания потребителей (посетителей) (подносы, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и предметы в зависимости от назначения, места использования;

28) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

29) объект питания малой производительности – объект общественного питания с числом 50 и менее посадочных мест с ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Допускается организация основного производственного процесса по приготовлению блюд в этих объектах питания в одном помещении по принципу участкового деления;

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 – оС), хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре (4±2) оС (холодные

закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные и заливные 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 (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов); фартук, обувь; используемые в производстве пищевой продукции средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая) (далее – маска), перчатки (одноразовые или многоразовые), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения, в том числе механическими частицами и микроорганизмами;

32) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению;

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

34) торговое оборудование – оборудование, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения пищевой продукции, обслуживания потребителей (посетителей) и проведения денежных расчетов с потребителями (посетителями) при реализации пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавки, стеллажи), автоматы (аппараты) для автоматической реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

35) нестационарный объект питания – временное сооружение или временная конструкция, непрочно связанные с землей вне зависимости от наличия или отсутствия подключения (технологического присоединения) к сетям инженерно-технического обеспечения, в том числе автоматизированное устройство или транспортное средство, работающее на сырье или на полуфабрикатах, с соответствующим набором помещений для изготовления и реализации ассортимента продукции общественного питания;

36) стационарный объект питания – здание или часть здания (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), сооружение или часть сооружения (встроенное, встроенно-пристроенное, пристроенное помещение), прочно связанные с землей и подключенные (технологически присоединенные) к сетям инженерно-технического обеспечения;

37) блюдо – пищевая продукция или сочетание продукции и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное;

38) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

39) условия хранения пищевой продукции – установленные изготовителем оптимальные параметры окружающей среды (в том числе температура, влажность окружающего воздуха, световой режим) и порядок обращения (в том числе меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевой продукции органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

40) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз), действие которых на нее распространяется, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечение времени, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

41) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

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

43) технологическое оборудование – техническое устройство для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (в том числе устройства для автоматизации технологических процессов приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции (автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции);

44) технологическая операция – отдельная часть технологического процесса;

45) технологический процесс – изменение физических и (или) химических, и (или) структурно-механических, и (или) микробиологических, и (или) органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания;

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

47) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

48) холодильник (холодильная камера) – специальное помещение складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов замороженной и охлажденной пищевой продукции;

49) организованные коллективы – контингент организаций (объектов), независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, с круглосуточным или дневным пребыванием от четырех часов и более, объединенные одинаковыми условиями быта, питания, обучения, воспитания, медицинского обслуживания, труда (объектов дошкольного воспитания и обучения, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, реабилитационных центров, объектов медико-социальной реабилитации: домов-интернатов, реабилитационных центров, центров по оказанию социальных услуг; вахтовых поселков, промышленных объектов, строительных площадок);

50) мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них (в том числе пироги, пирожки, пицца, чебуреки, пельмени, беляши, манты, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальной и иностранной кухни);

51) посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, используемые в соответствии с маркировкой по их применению для приготовления (изготовления), тепловой обработки, приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, реализации и потребления пищевой продукции, многоразового и одноразового использования, изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению (изделия (предметы) для сервировки стола и специально предназначенные для потребления пищи за столом (столовая посуда), для чаепития (чайная посуда), изделия для приготовления продукции общественного питания (кухонная, камбузная (на морских сооружениях) посуда), упаковка (сосуды, емкости) для хранения пищевой продукции);

52) фуд-корт – объект общественного питания быстрого обслуживания современного формата в общественных зданиях и сооружениях (торговых объектах (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных объектах торговли), гостиницах, вокзалах, аэропортах, объектах образования, спортивных комплексах, иных зданиях и сооружениях), представленный множественными субъектами внутренней торговли быстрого обслуживания (объектами общественного питания, торговыми автоматами), входящих и не входящих в торговые сети; в совокупности с разнообразным ассортиментом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания быстрого приготовления из полуфабрикатов высокой степени

готовности (блюд, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления) (далее – продукция), только в одноразовой посуде или потребительской упаковке, функционирующие по методу самообслуживания в сочетании с методом традиционного обслуживания и обеспечивающие минимальные затраты времени на обслуживание потребителей, предусматривающий общий зал (площадку) с общими местами потребления продукции, возможно с формированием зон различными перегородками или иным, а также наличие оборудования (устройства), предназначенного для осуществления платежей с использованием платежных карточек.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных Кодексом Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее – ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан "О безопасности пищевой продукции", Законом Республики Казахстан "О регулировании торговой деятельности", приказом исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 марта 2015 года № 264 "Об утверждении Правил внутренней торговли" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11148), ГОСТ 30389-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ 31984-2012 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Общие требования", ГОСТ 31985-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Термины и определения".

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию и перепрофилированию объектов общественного питания

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса, санитарными

правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения, техническими регламентами (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

6. При выборе земельного участка под строительство не допускается размещение объектов питания на земельных участках:

1) использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, навозохранилища, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) при превышении нормативов радиационной безопасности;

3) являющихся почвенными очагами стационарно-неблагополучных по сибирской язве пунктов;

4) в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

5) в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт и разрезов.

7. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, реконструкции, переоборудовании и перепрофилировании объекты питания размещаются как в отдельно стоящих и пристроенных зданиях, так и в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также в подвальных и цокольных этажах жилых и общественных зданий, в подземных переходах, с сохранением всех функциональных характеристик, как самого объекта питания, так и здания, в который он встраивается, с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

При размещении объекта питания не допускается вредное воздействие на человека факторов среды обитания и здоровью человека, ухудшение для здоровья человека условий его жизнедеятельности (проживания), условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположены объекты питания.

8. При отсутствии вредного влияния на организацию питания и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека, в соответствии с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека", утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения, допускается размещение:

1) объектов питания на территории промышленных и иных объектов;

2) на объектах питания цехов по производству мучных кондитерских изделий малой мощности: с кремом производительностью до 0,3 тонны (далее – т) изделий в сутки, без крема – до 0,5 т в сутки, а также цехов по производству кулинарных изделий малой мощности (до 0,1 т изделий в сутки), изготавливающих кондитерские и кулинарные изделия для реализации и организации потребления пищевой продукции на объектах питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение.

9. На объектах питания, расположенных в жилых зданиях, предусматриваются входы - производственный (служебный) и для посетителей, изолированные от жилой части здания. Устройство входов для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции со стороны двора жилого здания не допускается.

Приемка сырья и пищевой продукции предусматривается с торца жилого здания, (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны улиц и автомобильных дорог.

Для объектов питания малой производительности приемка пищевой продукции допускается с парадного входа объекта питания до начала его работы.

10. На объектах питания не допускается размещение:

- 1) жилых помещений (за исключением помещений для пребывания работающего персонала по вахтовому методу (до 15 календарных дней);
- 2) раздевалок для персонала в производственных помещениях.

11. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объектов питания предусматриваются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 и настоящими Санитарными правилами, обеспечивая последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

12. Набор и площади помещений для стационарных объектов питания определяются в соответствии с площадями помещений стационарных объектов общественного питания, удельными минимальными площадями помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам, и требованиями настоящей главы.

Набор, состав и устройство помещений нестационарных объектов питания определяются в соответствии с пунктами с 15, 16, 17, 18 и 19 настоящей главы и требованиями главы 3 настоящих Санитарных правил.

В зависимости от типа, мощности (вместимости), форм и методов обслуживания, контингента посетителей на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений: помещения для посетителей и помещения, связанные с приготовлением пищи (производственные, складские, административно-бытовые (служебно-бытовые) и технические помещения).

В составе помещений для посетителей в зависимости от функционально-планировочного решения, типа, форм и методов обслуживания предусматриваются следующие подгруппы помещений: помещения для приема пищи посетителями (включая залы (обеденные), банкетные залы, отдельные кабинеты), и

вспомогательные помещения, включая помещения дополнительного обслуживания, в том числе гардеробные для посетителей и (или) специальные места (зоны) для верхней одежды посетителей в обеденных залах, санитарные узлы (туалеты).

Обеденные залы объектов питания с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.

13. В случае реализации продукции общественного питания через торговые отделы (объекты торговли), магазины (отделы) кулинарии, отделы заказов объектов питания предусматриваются и оборудуются в составе помещений объектов питания помещения (участки, зоны) фасовки, хранения и отпуска продукции, создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

14. Для временного хранения, отпуска и реализации продукции общественного питания на объекте питания предусматривается помещение раздаточной или участок (функциональная зона) с технологическим, торговым и холодильным оборудованием, емкости которых позволят хранить пищевую продукцию, готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

15. Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности определяется согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

Допускается размещение и ведение технологических процессов с соблюдением их последовательности и поточности в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон (участков):

1) на объектах питания малой производительности, включая объекты питания быстрого обслуживания:

цехов с различными температурно-влажностными режимами при оснащении данного помещения специальным оборудованием, обеспечивающим сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции;

горячего, холодного, доготовочного цехов объектов питания, работающих на полуфабрикатах, или горячего и холодного цехов на объектах питания, работающих на сырье;

2) на нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и столовые приборы.

На объектах питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Пункты питания (помещение) для организованного приема пищи предусматриваются для организации питания, работающих на различных видах

объектов, с оборудованием в соответствии с требованиями пункта 68 настоящих Санитарных правил.

16. На объектах питания предусматриваются оборудованные места, выделенные специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них, в соответствии с требованиями пункта 7 статьи 110 Кодекса, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-246/2020 " Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21776), и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

17. Внутренняя отделка помещений объекта питания производится с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений.

В производственных и санитарно-бытовых помещениях (душевых, санитарных узлах):

1) поверхности стен, перегородок, полов предусматриваются с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами;

2) поверхность стен и перегородок выполняется гладкой по всей высоте вплоть до уровня, в пределах которого осуществляется соответствующая технологическая операция;

3) поверхности пола предусматриваются из исключаяющих скольжение материалов, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке;

4) потолки или, при отсутствии потолков, внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполняются с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций, а также способствующие уменьшению конденсации влаги;

5) окна используются конструкцией, обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности;

6) поверхность дверей предусматривается гладкой, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся.

Открывание дверей предусматривается наружу из производственных помещений. Устройство дверей туалетов производится без выхода в производственные и складские помещения.

Устройство порогов исключается на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

18. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) на объектах питания, в том числе быстрого обслуживания, работающих на сырье, предусматриваются отдельные моечные помещения или отделения (участки) с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

В стационарных объектах питания малой производительности (работающих как на сырье, так и на полуфабрикатах), стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, допускается оборудование одного помещения или отделения (участок) для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) с установкой односекционной моечной ванны, в случае использования многооборотной транспортной упаковки (тары) – с первоочередным мытьем кухонной посуды, инвентаря.

В нестационарных объектах малой производительности, а также в нестационарных объектах питания быстрого обслуживания с системами водоснабжения и водоотведения допускается оборудование участка для мытья и дезинфекции кухонной посуды (функциональных емкостей) и инвентаря с установкой односекционной моечной ванны, в случае использования многооборотной транспортной упаковки (тары) – мытье и дезинфекция ее производится в стационарных объектах питания.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, в случае отсутствия систем водоснабжения и водоотведения, допускается не устанавливать моечные ванны при условии изготовления узкого ассортимента продукции общественного питания без применения кухонной посуды и инвентаря многократного использования, использования в изготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) упакованной готовой пищевой продукции промышленного изготовления и произведенной в стационарных объектах питания, а также использования малогабаритного специализированного технологического оборудования, одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

На таких объектах питания обработка специализированного технологического оборудования обеспечивается в стационарных объектах питания.

19. На объектах питания для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды многократного использования, подносов предусматривается отдельное помещение или отделение (участок), установка оборудования для приема использованной и выдачи чистой посуды, а также в случае выбора как одного из объемно-планировочных решений для соблюдения поточности движения использованной и чистой посуды,

исключающих их встречные или перекрестные потоки, использование устройства отдельных окон для приема использованной и выдачи чистой посуды в моечной столовой посуды (отделении, участке).

При установке посудомоечных машин предусматривается установка двухсекционной моечной ванны, механизированное мытье, дезинфекция и (или) стерилизация (при установке посудомоечных машин со стерилизующим эффектом) столовой, чайной посуды и столовых приборов многоразового использования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

20. В стационарных объектах питания для мытья посуды ручным способом оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Допускается установка двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды в стационарных объектах питания малой производительности с ограниченным ассортиментом, стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря предусматриваются достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды.

21. При проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании, перепланировке, расширении, перепрофилировании и ремонте объектов питания соблюдаются требования, предусмотренные пунктами 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 и 20 настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию

22. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водозаборам для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утверждаемых согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения, и настоящих Санитарных правил.

Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции.

На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.

23. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения, использование привозной питьевой воды с устройством систем внутреннего водоснабжения и водоотведения.

Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортными средствами, соответствующими требованиям приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22066).

Хранение привозной питьевой воды обеспечивается в специально отведенном месте в условиях, обеспечивающих качество и безопасность питьевой воды, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

24. На объектах питания используется холодная и горячая вода для производственных целей, непосредственного контакта с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленных Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

Используемый в производстве пищевой продукции лед изготавливается из питьевой воды, соответствующей требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

25. Упакованная питьевая вода (расфасованная в емкости) промышленного изготовления применяется на объектах питания для питьевых и производственных целей при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих качество и безопасность упакованной питьевой воды требованиям технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45, технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

При использовании для питьевых целей упакованной питьевой воды промышленного изготовления, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), обеспечивается наличие одноразовой посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также промаркированного отдельного инвентаря (подносов, контейнеров, емкостей) и (или) отдельных промаркированных устройств для чистой и использованной посуды, емкостей для сбора использованной одноразовой посуды.

Размещение кулеров обеспечивается в местах, не подвергающихся попаданию прямого солнечного света. Мойка кулера производится в соответствии с инструкцией по эксплуатации и с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в семь дней, с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, не реже одного раза в три месяца.

26. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения на объектах питания предусматриваются водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, предусматриваются резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели непрерывного действия) с подводкой горячей воды к моечным ваннам.

27. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

28. Использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, упаковки (тары), инвентаря и помещений не допускается.

29. Объекты питания для производственных и бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения с соблюдением следующих условий:

1) уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков;

2) помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания.

Помещения со сливными трапами, моечными ваннами, раковинами и санитарными приборами, расположенными ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, размещаются на объектах питания только при

наличии дополнительных сооружений систем водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.

30. Вне зданий, на выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения, устанавливаются:

жиро- и мезгоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более;

песколовки для овощных цехов объектов питания производительностью до 2 тонн перерабатываемых овощей в смену.

31. При отсутствии централизованной системы водоотведения предусматриваются автономные (локальные) системы водоотведения с устройством систем внутреннего водоотведения с отдельным отведением производственных и бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в локальных очистных сооружениях, либо закрывающихся подземных водонепроницаемых емкостных сооружениях (выгреб, септик), очистка которых производится по мере заполнения, дезинфицируются, их размещение и содержание осуществляются с учетом безопасного отведения сточных вод.

32. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами).

33. На объектах питания не допускается:

1) загрязнение окружающей среды сточными водами, сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев;

2) прокладка сетей водоотведения, транзитных водопроводных магистралей под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры;

3) размещение санитарных узлов, душевых и помещений с мокрыми процессами над складскими, производственными помещениями и охлаждаемыми камерами.

Стояки систем водоотведения прокладываются в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий.

34. Во всех производственных цехах, за исключением объектов питания малой производительности, моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов оборудуются сливные трапы с уклоном пола к ним.

35. Все стационарные объекты питания оборудуются санитарными узлами (туалетами). Для посетителей и персонала объектов питания для исключения

загрязнения пищевой продукции оборудуются отдельные санитарные узлы (туалеты) с раковинами (умывальниками) для мытья рук.

Для объектов питания малой производительности допускается наличие одного санитарного узла (туалета) для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Для стационарных объектов питания, размещенных в многопрофильных, многоэтажных стационарных объектах торговли и питания, допускается использование посетителями данных объектов питания общественных туалетов, расположенных на одном уровне (этаже).

На объектах питания, независимо от вида и типа объекта питания, раковины (умывальники) для посетителей и персонала оснащаются устройствами (в том числе настенными дозаторами) и средствами для мытья, дезинфекции (при необходимости, по показаниям), обработки антисептическими средствами, вытирания и (или) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, обеспечивается их постоянное наличие.

Фуд-корты располагаются в непосредственной близости от санитарных узлов (туалетов), а также создаются условия для соблюдения личной гигиены посетителей: условия для мытья, дезинфекции, обработки антисептическими средствами, вытирания и (или) сушки рук в непосредственной близости от объектов внутренней торговли, обслуживающих посетителей фуд-корта.

Санитарные узлы (туалеты) оборудуются унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук.

36. Объекты питания оборудуются централизованной системой теплоснабжения или используются автономные системы и оборудование для теплоснабжения, в том числе и для обеспечения горячего водоснабжения.

Отопительные печи на твердом топливе допускается устанавливать на объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

37. На объектах питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения:

1) не допускается устройство варочных печей (плит), мангалов, тандырных на твердом топливе;

2) допускается приготовление блюд на мангале, тандырах, работающих на газообразном топливе (природном газе), с использованием электрического технологического оборудования и системы воздухоочистки с фильтровентиляционным блоком, поглощающей дым и запахи, а также вентиляционной системы помещения с автоматическим управлением их работы, препятствующих проникновению загрязненного дымом воздуха в смежные помещения, окружающую среду.

38. На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение.

Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с Гигиеническими нормативами к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

39. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

В производственных помещениях, связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении.

40. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении или в специально отведенном месте в закрытых емкостях неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники не допускается.

41. В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и предусматриваются согласно приказу Председателя Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 декабря 2020 года № 24 "Об утверждении Методических рекомендаций "Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса".

42. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливается с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

43. На объектах питания по оборудованию систем вентиляции соблюдаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

1) устройство отдельных систем вентиляции: приточно-вытяжной вентиляции объектов питания с системой вентиляции жилого здания и зданий иного назначения или пристроенных к ним с выполнением мероприятий по защите от шума;

2) установка автономных систем вытяжной вентиляции в бытовых помещениях, преимущественно с естественным побуждением;

3) оборудование локальных вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов;

4) осуществление выбросов из систем местных отсосов на высоте не менее 2 метров (далее – м) над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

Допускается объединять в одну вытяжную систему:

местные вентиляционные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, доготовочных цехов, моечных, производственных помещений;

системы вытяжной вентиляции санитарных узлов (туалетов), курительных и душевых.

44. На объектах питания обеспечивается исправное состояние систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции и кондиционирования, исключающее риск загрязнения пищевой продукции.

Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (в том числе объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов)

45. Эксплуатация (деятельность) объектов питания осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 19, 20, 24 и 46 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан "О разрешениях и уведомлениях".

46. На объектах питания, в зависимости от их типа, мощности, специализации, специфики обслуживаемых контингентов потребителей, изготовителем разрабатываются и утверждаются ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции, техническая документация для изготовления продукции общественного питания. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в технической документации объекта питания.

47. На объектах питания обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением, расчетной вместимостью обеденных

залов определяемой с учетом нормы площади помещений стационарных объектов общественного питания согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам, а также утвержденному ассортиментному перечню изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

Количество посадочных мест, мощность объектов питания не допускается превышать проектной вместимости и мощности объекта питания.

48. На объектах питания расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда.

Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

49. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Не допускается:

1) использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

2) использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой на объектах питания морских сооружений;

3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

50. На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, имеющие товаросопроводительную

документацию, обеспечивающую их прослеживаемость, и документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие их безопасность (сертификаты, декларации о соответствии Союза), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) безопасной пищевой продукции. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

Установка автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппаратов по приготовлению напитков в обеденном зале обеспечивается при условии соблюдения нормы площади на одно посадочное место согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции. Автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков обрабатываются в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с использованием разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению, эксплуатируются с использованием одноразовой посуды.

51. В цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд, а также по эпидемиологическим показаниям в производственных цехах и помещениях для посетителей (обеденных залах) используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

52. Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая многооборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, маркируются с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), применяются в соответствии с их назначением на этапах технологического процесса.

53. На объектах питания используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции.

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски,

ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах. Исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом.

54. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева – из твердых пород). Ежедневно по окончании работы деревянные колоды (при использовании для рубки мяса, рыбы) зачищаются ножом и посыпаются пищевой солью, спиливаются при наличии повреждений, дефектов.

55. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка (тара) подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

56. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

57. Объект питания обеспечивается столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

58. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания осуществляется в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

В конце рабочего дня мойка и дезинфекция всей посуды, столовых приборов, подносов, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих их дезинфекцию, и максимальных температурных режимов в соответствии с инструкциями по эксплуатации, с применением моющих, дезинфицирующих или моюще-дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению.

В конце рабочего дня мытье посуды, столовых приборов, подносов при отсутствии посудомоечной машины проводится ручным способом с обработкой всей посуды, столовых приборов и подносов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению.

На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными.

Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх, исключается их хранение на подносах россыпью.

59. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной упаковки (тары), предназначенной для транспортировки продукции общественного питания, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах или на стеллажах.

60. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения процессов ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа объекта питания не проводится.

61. Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается. Инвентарь для мытья посуды с наличием плесени и видимых загрязнений, а также изготовленный из губчатого материала, обработка которого невозможна, не используется.

62. Все помещения, здания и сооружения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания подвергаются уборке (обработке), содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, санитарного дня, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического, холодильного, торгового оборудования, инвентаря, посуды, используемых на объекте питания, устанавливаются изготовителем, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции, и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания.

Влажная уборка в производственных помещениях проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с пунктом 64 настоящих Санитарных правил.

63. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, не привлекаемым к процессам изготовления, хранения и реализации пищевой продукции. Уборка рабочих мест в производственных помещениях осуществляется непосредственно персоналом на своем рабочем месте или

лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой оборудования, инвентаря и посуды, контактирующих с пищевой продукцией. Уборка проводится с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. Для уборки помещений выделяется отдельная специальная одежда, используется по назначению.

64. Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, многооборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза. Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза).

Хранение средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

При применении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств обеспечивается соблюдение мер предосторожности и мер по оказанию первой помощи при случайном отравлении, изложенные для каждого конкретного используемого средства в инструкциях по применению.

65. На объектах питания не допускается:

1) хранение любых веществ и материалов, не используемых при изготовлении продукции общественного питания, в том числе моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях и холодильниках, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;

2) хранение запасных частей, мелких деталей оборудования и посторонних предметов в производственных помещениях;

3) ремонт производственных помещений и одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них, за исключением ремонта оборудования во время технологического процесса производства пищевой продукции при условии его ограждения;

7) находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях;

5) проживание физических лиц;

6) хранение бьющихся предметов, личных вещей, специальной одежды и обуви персонала и комнатных растений в производственных помещениях;

7) хранение отходов производства в производственных помещениях.

66. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный уборочный инвентарь маркированный любым способом. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте (местах, помещении), максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

67. На объектах питания обеспечивается проведение мер по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи вредителями (насекомыми и грызунами), исключая потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуются съемными моющимися защитными сетками.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом (изготовителем).

На объектах питания не допускается:

1) наличие насекомых и грызунов, а также содержание синантропных птиц и животных;

2) хранение и изготовление пищевой продукции в производственных помещениях во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации;

3) присутствие посетителей и персонала (за исключением персонала, занятого в проведении таких работ) при проведении дезинсекции и дератизации с применением средств дезинсекции и дератизации, являющихся токсичными химическими веществами, способами распыления и россыпью.

Параграф 1. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, промышленных объектов, работающих на строительных площадках

68. Для обеспечения горячим питанием работающих промышленных объектов, на строительных площадках предусматриваются стационарные (столовые) или нестационарные объекты питания (в том числе передвижные транспортные средства – вагон-столовая), пункты питания (помещение) для организованного приема пищи, а также организация питания работающих посредством кейтерингового обслуживания (кейтеринг) с предоставлением продукции общественного питания (блюд, кулинарных изделий), изготовленной исключительно на стационарных объектах питания при условии соблюдения требований главы 5 настоящих Санитарных правил.

Пункты питания для организованного приема пищи работниками различных видов объектов оснащаются технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, участком для мытья и хранения столовой посуды с моечной ванной для мытья столовой посуды (при использовании посуды многоразового использования) и раковиной (умывальником) для мытья рук с подводом холодной и горячей воды посредством смесителей, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожными антисептиками (при необходимости, по показаниям, на период введения ограничительных мероприятий), вытирания и (или) сушки рук.

69. Пункты питания в подземных выработках размещаются в местах, расположенных на чистой струе воздуха.

70. Передвижной пункт питания в подземных выработках оборудуется:

устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук; столами для приема пищи с гигиеническим покрытием;

подставками для упаковки (термосов, контейнеров, посуды) с приготовленными блюдами;

площадь пункта принимается из расчета 0,7 м² на каждого питающегося.

71. Мытье и дезинфекция посуды и инвентаря, возвращенных из пунктов питания подземных выработок, осуществляется в наземном стационарном объекте питания в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов объектов нефтедобывающей промышленности (объектов и сооружений, осуществляющим нефтяные операции, а также иных морских сооружений, связанных с нефтяными операциями)

72. На морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, предусматриваются и оборудуются помещения для приема пищи – кают-компания, столовая, располагающиеся без выхода на открытую палубу.

73. Состав и площади помещений пищеблока объекта питания морских сооружений определяются численностью экипажа, продолжительностью вахты, районом дислокации морских сооружений, связанных с нефтяными операциями, периодичностью пополнения запасов пищевой продукции.

74. Камбуз, кают-компания, столовая располагаются в одном блоке. При размещении указанных помещений на разных палубах они оборудуются лифтами для подачи готовой пищи.

75. При расположении кают-компаний вдали от камбуза и столовых предусматриваются буфетные, оснащенные технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, столами для использованной и чистой посуды, участком для мытья и хранения столовой посуды, оборудованным в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

76. Погрузка пищевой продукции на морских сооружениях, связанных с нефтяными операциями, не проводится одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и опасных грузов.

77. Посторонние лица, не работающие в пищеблоке и не прошедшие медицинское обследование (из числа экипажа), в помощь камбузному персоналу не допускаются к работам, связанным с изготовлением пищевой продукции, в том числе для чистки овощей, рыбы, а также мытью посуды и раздачи пищи.

Глава 5. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции (в том числе на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания, на объектах общественного питания, обслуживающих, изготавливающих для организованных коллективов и на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания)

78. Условия производства (в том числе прием, хранение, переработка (обработка) сырья, производство (изготовление), расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, внедрение новых технологий на объектах питания обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 и настоящих Санитарных правил.

79. Завоз, приемка пищевой продукции, сопровождаемые повышенным шумом, с 22 до 9 часов утра на объекты питания, расположенные в жилых зданиях, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

Объектами питания обеспечивается соблюдение режима тишины, установленного статьей 113 Кодекса, допустимых уровней шума в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки.

80. Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства (изготовления), расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции независимо от мощности объекта питания, проводятся в условиях,

предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло).

При производстве (изготовлении) продукции общественного питания обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую, биологическую и физическую), исключаящие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

81. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.

82. На объектах питания при организации общественного питания не допускается:

1) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевой продукции;

2) использование ртутных термометров;

3) прием, использование (применение), хранение, транспортировка и производство пищевой продукции, которая:

не соответствует требованиям технических регламентов;

имеет явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение);

не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

не имеет маркировки или не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительной документации, температурно-влажностным режимам ее хранения;

не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;

является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;

со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции;

содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;

является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;

создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний и отравлений, в том числе при признании ее опасной для здоровья человека и среды обитания по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;

с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения);

4) прием, использование, производство (изготовление) и реализация отдельных видов продовольственного (пищевое) сырья, пищевых компонентов, пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых определен статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011, техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции, и документами нормирования при производстве (изготовлении) специализированной пищевой продукции (в том числе детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов;

5) прием и использование пищевой продукции:

яиц с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

яиц водоплавающих птиц и приготовление из них блюд;

продукции непродуктивных видов животных (в том числе мяса, субпродуктов);

молока и молочной продукции из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;

творога из непастеризованного молока;

консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке непромышленного (домашнего) изготовления, а также консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;

крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредителями хлебных запасов;

б) производство (изготовление) пищевой продукции:

изготовление блюд, кулинарных изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

изготовление макарон по-флотски (с фаршем) без вторичной тепловой кулинарной обработки после смешивания компонентов;

изготовление омлета из свежего яичного меланжа непастеризованного;

изготовление творога;

производство консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке;

приготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление сухих грибов;

изготовление блюд из непродуктивных видов животных;

7) отпуск и реализация потребителям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации;

8) пересыпание, переливание пищевых добавок красителей, ароматизаторов, из упаковки изготовителя такой продукции в иную упаковку (посуду);

9) намерзание снега и льда (образование наледи) на внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, на упаковках с пищевой продукцией;

10) хранение необработанных яиц в производственных помещениях;

11) хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией при приведении к загрязнению пищевой продукции;

12) хранение пищевой продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов теплоснабжения;

13) складирование и хранение пищевой продукции непосредственно на полу, неупакованной в транспортную упаковку пищевой продукции.

83. Расфасовка, транспортировка, в том числе при доставке потребителям, хранение и реализация пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями технических регламентов, действие которых распространяется на пищевую продукцию, и настоящих Санитарных правил, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельные расфасовку продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, транспортировку, хранение, при соблюдении условий хранения (транспортировки) и сроков годности, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

Транспортировка продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов совместно с готовой пищевой продукцией допускается при условии наличия герметичной упаковки, соблюдая при этом температурно-влажностные условия хранения и транспортировки.

Во время погрузки, транспортировки и разгрузки пищевая продукция предохраняется от атмосферных осадков, влаги.

84. Для транспортировки пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

85. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

86. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

87. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде.

88. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция переключается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не производится, за исключением консервов в упаковке изготовителя.

89. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба, рыбная продукция, мясные изделия копченые, полукопченые, варено-копченые), хранится и транспортируется отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия).

90. Складские и производственные помещения оборудуются холодильным оборудованием в зависимости от мощности и типа объекта питания, при организации

питания в организованных коллективах – кроме холодильного оборудования и холодильными камерами для хранения пищевой продукции.

Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечивается в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии их отдельного хранения, соблюдения товарного соседства, условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции.

91. В случае совместного хранения в одном холодильном оборудовании продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) обеспечивается нахождение продукции в закрытой упаковке (контейнерах, гастрономических емкостях) с соблюдением товарного соседства, температурных режимов хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции. При этом хранение готовой пищевой продукции осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

92. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, хранилища для овощей и фруктов, производственные помещения оснащаются контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащаются термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем, проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, холодильных камерах и складских помещениях, с регистрацией в учетной документации объекта на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, поддонами. Холодильные камеры оборудуются системами сбора и отвода конденсата, для хранения охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

93. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий и режимов хранения (в том числе температурно-влажностного,

светового режимов, товарного соседства) и требований к складированию, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

94. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на объектах питания предусматривается при следующих условиях:

1) охлажденное и мороженое мясо (в тушах, полутушах, четвертинах) в подвешенном состоянии на крючьях, исключая соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках в транспортной упаковке хранится на стеллажах, поддонах и в контейнерах штабелями. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя;

3) сметана, творог в упаковке (таре) с крышкой. Исключается хранение раздаточного инвентаря в упаковке (таре) с творогом и сметаной;

4) масло сливочное в упаковке изготовителя или брусками в упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, топленое масло в упаковке изготовителя;

5) сыры крупные и мелкие в потребительской упаковке, без транспортной упаковки, на чистых стеллажах;

6) готовая мясная продукция в потребительской упаковке изготовителя;

7) яйцо в коробах на подтоварниках в помещениях при температуре от 0 оС до +20 оС и относительной влажности воздуха 85-88 процентов (далее – %): диетическое яйцо не более 7 суток, столовое яйцо от 8 до 25 суток. Яйцо на длительный срок использования (более двух недель) хранится в холодильнике при температуре от минус 2 оС (далее – "-") до 0 оС. Яичный порошок хранится в сухом помещении, меланж – при температуре не выше -6 оС;

8) крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на подтоварниках штабелями;

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

10) ржаной и пшеничный хлеб без потребительской упаковки хранится отдельно на стеллажах, в шкафах. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются моющими средствами и 1 % раствором уксусной кислоты или дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией;

11) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, на стеллажах;

12) картофель и корнеплоды в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света;

13) капуста на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи – в упаковке при температуре не выше +10 оС, плоды и зелень – в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах при температуре не выше +12 оС;

14) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке.

95. На объекте питания малой производительности не исключается хранение плодоовощной продукции на производственных участках в упаковке, закрывающихся ларях, специальных корзинах, контейнерах.

96. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в упаковке (таре) изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах.

97. Для используемой в производстве (изготовлении) пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка сохраняются до момента использования пищевой продукции в производстве (изготовлении).

98. Пищевые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы хранятся в упаковке изготовителя.

При использовании пищевых добавок обеспечивается их применение, дозирование в соответствии с инструкциями по применению, рецептурами и требованиями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58, осуществляется контроль за их применением и дозированием, соблюдением требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок доводится до сведения потребителей.

99. Переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится отдельно в специализированных цехах (отделениях, участках, зонах).

100. Медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Размораживание мяса в микроволновых печах производится по режимам, указанным в инструкциях по эксплуатации. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются.

101. Мясо в тушах, полутушах и четвертинах перед обвалкой зачищается, срезается клеймо, удаляются сгустки крови, промывается проточной водой.

102. Субпродукты размораживаются в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с

плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, перед тепловой кулинарной обработкой промываются проточной холодной водой.

103. Тушки птицы размораживаются в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, промываются проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах питания 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.

104. Рыба размораживается в дефростере при температуре от 0 оС до +6 оС, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, или в холодной воде с температурой не выше +12 оС из расчета два литра на один кг рыбы. При размораживании для сокращения потерь минеральных веществ в воду добавляется поваренная соль из расчета 7-10 грамм (далее – г) на один литр или пищевые добавки, разрешенные к применению, в соответствии с инструкциями по применению, их дозированию и требованиями технического регламента ТР ТС 029/2012.

105. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранятся при температуре (4 ± 2) оС не более шести часов. Салаты и винегреты заправляются непосредственно перед отпуском. При обслуживании большого количества посетителей с системой "шведский стол" выкладка готовых салатов обеспечивается за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры +2 оС. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся партиями в зависимости от спроса.

106. Приготовление студня производится с обязательным повторным кипячением отваренных пищевых компонентов, в том числе мясной продукции, после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до +25 оС производится в предварительно ошпаренные формы. Студень хранится в холодильнике при температуре (4 ± 2) оС и реализуется в течении шести часов.

107. Достаточность тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий обеспечивается 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 обеспечивается не ниже +85 оС, для изделия из котлетной массы не ниже +90 оС;

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

Приготовление кулинарных изделий в грилях, блюд в микроволновой печи осуществляется в соответствии с инструкциями по эксплуатации до состояния термической готовности.

108. Безопасность кулинарных изделий из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками обеспечивается посредством двойной тепловой кулинарной обработки.

109. При изготовлении пищевой продукции во фритюре используется специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. При этом проводится ежедневный производственный контроль качества фритюрных жиров по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету), до начала и по окончании жарки. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения фритюрные жиры не используются в производстве, подлежат утилизации. Ответственным должностным лицом обеспечивается ведение учетной документации о замене фритюрных жиров на бумажных и (или) электронных носителях информации и ее хранение не менее трех месяцев.

110. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд, нарезанные порциями, перед подачей подвергаются повторной тепловой обработке.

111. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов перед использованием подвергается повторной тепловой обработке. Готовый фарш используется в течение двух часов.

112. Перед использованием яйцо подлежит замачиванию в теплом растворе моющих средств, разрешенных к применению в производстве пищевой продукции, с последующим ополаскиванием холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Для изготовления яичницы-глазуньи используется яйцо со сроком годности не более семи суток (не считая дня снесения).

Яичный порошок после просеивания, разведения водой, сразу же подвергается тепловой кулинарной обработке.

113. Готовая яичная масса для приготовления омлета хранится не более 30 минут.

114. Очищенные овощи (в том числе картофель и корнеплоды) хранятся в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой кулинарной обработки, подвергаются мытью, выдерживаются в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течении 10 минут, или обрабатываются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, предназначенными для обработки поверхности пищевой продукции, в соответствии с инструкцией по применению и

требованиями пункта 64 настоящих Санитарных правил, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

115. Охлаждение киселей, компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они приготовлены.

116. При технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке.

117. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при приготовлении блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий:

1) используются соль поваренная пищевая йодированная и пшеничная мука высшего и первого сортов обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами (если не ухудшаются потребительские свойства и качество готовой пищевой продукции, не сокращаются ее сроки годности);

2) проводится круглогодично витаминизация витамином "С" готовых блюд в организациях организованных коллективов с круглосуточным пребыванием детей: в первое блюдо – непосредственно перед раздачей, компотов – после их охлаждения до температуры не более +15 °С, перед их реализацией, в кисели раствор витамина "С" вводится при его охлаждении до температуры от +30 °С до +35 °С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизация витамином "С" проводится: для детей раннего возраста (до 3 лет), детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) - из расчета 35% средней суточной потребности, для детей школьного возраста (от 6 лет и старше) из расчета суточной нормы – 70 мг, для подростков, взрослых – 100 мг, с внесением данных в учетную документацию объекта. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Исключается применение поливитаминных препаратов для выдачи детям взамен витаминизации блюд.

Витаминизация готовых блюд для различных социальных групп населения, различных возрастных групп мужского и женского населения осуществляется в соответствии с научно обоснованными физиологическими нормами потребления продуктов питания, минимальными рациональными нормами потребления основных продуктов питания.

118. Молочная продукция, выработанная молокоперерабатывающими объектами в мелкой фасовке, не подлежит специальной тепловой обработке.

Напитки, в том числе кисломолочные, в потребительской упаковке изготовителя порционируются перед непосредственной раздачей или подаются на раздачу в потребительской упаковке изготовителя.

119. Приготовление блюд на мангалах, тандырах, жаровнях, котлах в местах отдыха и на улицах допускается при соблюдении следующих санитарно-эпидемиологических требований:

- 1) полуфабрикаты изготавливаются в стационарных объектах питания;
- 2) имеется помещение и (или) павильон (палатка), подключенные к сетям водоснабжения и водоотведения, в случае отсутствия централизованных систем водоснабжения и водоотведения – используются нецентрализованные и (или) автономные системы питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономная система водоотведения;
- 3) имеется холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов;
- 4) имеются одноразовая посуда и столовые приборы;
- 5) используются виды топлива: древесина или готовый древесный уголь, газ, электричество;
- 6) жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
- 7) имеются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- 8) мытье и дезинфекция использованного инвентаря и упаковки (тары) осуществляются в стационарном объекте питания при отсутствии специально оборудованного места в местах отдыха и на улице.

120. Продукция общественного питания готовится партиями по мере ее спроса и реализации, изготавливается в соответствии с нормативными документами по стандартизации и (или) разработанной и утвержденной технической документацией, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным изготовителем продукции (руководителем объекта питания или уполномоченным им лицом).

121. При изготовлении мягкого мороженого на объектах питания:

- 1) обеспечивается его изготовление в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой);
- 2) используется технология производства без осуществления процесса закаливания в скороморозильной камере холодильного оборудования или холодильной камере;
- 3) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используется свежее кипяченая питьевая вода;
- 4) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;
- 5) приготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;
- 6) изготовление осуществляется на объектах питания, подключенных к сетям водоснабжения и водоотведения, в случае отсутствия централизованных систем водоснабжения и водоотведения – используются нецентрализованные и (или) автономные системы питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономная система водоотведения;

7) реализация осуществляется только в местах его изготовления.

122. Изготовление и реализация блюд нетрадиционной, национальной, иностранной кухни (японской, китайской, вьетнамской, корейской, европейской, различных народов мира), содержащих непереработанную пищевую продукцию животного происхождения (включая пищевую рыбную продукцию, в том числе рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие), не прошедшую переработку (обработку), тепловую и (или) иную обработку, производится в стационарных объектах питания при условии соблюдения процедур безопасности пищевой продукции при ее изготовлении, обязательного наличия сведений (документов) об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, которые сохраняются в течение семи дней после полного расходования пищевой продукции.

Блюда не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

123. При приготовлении холодных блюд (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд персоналом обеспечивается использование одноразовых перчаток, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, для каждого вида блюд. При нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене персоналом на новые.

124. При наличии и соблюдении условий хранения и транспортировки, соблюдении сроков годности используемых полуфабрикатов, при наличии технологического оборудования, обеспечивающего их доготовку, допускается изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов на месте обслуживания.

125. Обеды для подземного питания работающих на строительных площадках готовятся для каждой смены отдельно.

126. Быстрозамороженные готовые блюда хранятся с соблюдением сроков годности, установленных изготовителем продукции, и условиями хранения, указанных на маркировке. Перед использованием замороженные готовые блюда размораживаются в дефростере или в холодильнике при температуре +5 °С, размораживание при комнатной температуре и повторное их замораживание не допускается.

127. Срок годности холодных блюд в охлажденном состоянии обеспечивается не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

Перед началом порционирования продукция общественного питания, в том числе прошедшая тепловую обработку и предназначенная для временного хранения до ее реализации, а также в случае доставки готовых блюд и кулинарных изделий более одного часа после упаковывания, предварительно подвергается быстрому охлаждению до температуры не менее +1 °С и не более +5 °С в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения.

Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15 °С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования осуществляется в течении не более 30 минут.

Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи.

Срок годности горячих первых и вторых блюд в изотермической упаковке обеспечивается не более трех часов (включая время их транспортировки).

128. Для раздачи готовых блюд используются чистая, сухая столовая посуда и столовые приборы.

Раздаточный инвентарь предусматривается для каждого вида готовой продукции (блюда).

Параграф 1. Требования к расфасовке, реализации и утилизации пищевой продукции

129. Пищевая продукция на объектах питания расфасовывается и упаковывается в упаковку, изготовленную из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, соответствующую требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (декларация о соответствии Союза).

Упаковка используется в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией, прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально выделенном месте, исключается ее хранение на полу.

130. Фасовка, раздача, упаковывание блюд и кулинарных изделий осуществляется в специально оборудованных рабочих зонах или в отдельном помещении. Блюда и кулинарные изделия в горячем состоянии для перевозки помещают в чистую изотермическую упаковку (термосы, контейнеры, емкости, посуда с плотно закрывающимися крышками) с последующим упаковыванием в транспортные контейнеры, в охлажденном состоянии – упаковывают в закрывающуюся упаковку (емкости).

Упаковывание блюд производится немедленно после приготовления с учетом требований пункта 127 настоящих Санитарных правил, а также установленных

процедур в утвержденной изготовителем технической документации на производство продукции общественного питания.

При фасовке и упаковывании температура горячих блюд обеспечивается не менее +85 °С, температура охлажденных блюд – не более +8 °С внутри продукции.

Доставка готовой продукции общественного питания в пункты питания обеспечивается в течение не более одного часа после упаковывания.

131. При реализации температура горячих блюд (супы, соусы) при раздаче поддерживается не ниже +75 С, вторых блюд и гарниров – не ниже +65С, холодных супов и напитков – не выше +14 С, если температуры блюд и напитков, отличные от указанных, не оговорены документами нормирования, нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией.

При реализации потребителю, фасовке, упаковке горячих и холодных блюд, напитков, для которых установлены в технической документации изготовителя температуры, отличные от указанных, при раздаче и упаковке поддерживаются и соблюдаются температуры таких блюд и напитков, установленные изготовителем.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи, расфасовки (упаковки) потребителю используются термометры для минимизации риска теплового воздействия

132. На объектах питания при реализации потребителю обеспечивается нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, горячей плите и (или) в емкостях с подогревом для шведского стола не более трех часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением, либо в изотермической упаковке – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, горячих овощных блюд - не более двух часов при температуре не ниже +75 оС.

На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов объектов здравоохранения и для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, обеспечивается нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, горячей плите, в изотермической упаковке – не более двух часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением.

133. На объектах питания не допускается:

1) реализация продукции общественного питания:

не соответствующей требованиям технических регламентов;

имеющей явные признаки недоброкачества;

упакованной под вакуумом, а также реализация в магазинах (отделах) кулинарии объекта питания и на объектах торговли;

реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более трех часов с момента их изготовления, требующих разогревания перед употреблением, для организованных коллективов объектов здравоохранения и для детей раннего, дошкольного и школьного

возраста – реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более двух часов с момента их изготовления;

2) смешивание готовых блюд с остатками от предыдущего дня, реализация на следующий день готовых блюд;

3) реализация пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

4) размещение на раздаче для реализации в порционном виде холодных блюд, гастрономических, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения;

5) замораживание нереализованных готовых блюд, скоропортящихся кулинарных изделий для последующей реализации в другие дни;

6) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне объекта питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

7) привлечение к приготовлению, сервировке, порционированию и раздаче блюд, кулинарных изделий посторонних лиц, а также персонала, не являющийся назначенным ответственным за указанные виды деятельности.

134. Упаковка под вакуумом используется исключительно только в стационарных объектах питания для продовольственного (пищевого) сырья в натуральном, обработанном или переработанном виде, изготавливаемых сырых полуфабрикатов, подлежащих тепловой и (или) иной обработке, используемых для производственных целей при изготовлении собственной продукции общественного питания, при условии соблюдения, установленных для такой продукции, условий хранения и сроков годности

На упаковке предусматривается маркировочный ярлык с указанием соответствующей информации "упаковано под вакуумом", наименования пищевой продукции, ее изготовителя, даты изготовления (для скоропортящейся продукции – час, число, месяц), даты и часа упаковки под вакуумом, условий хранения и сроков годности.

135. Продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая на объектах питания по заказам потребителей на вынос, вне стационарных объектов питания по заказам потребителей на вывоз (доставку), при оказании услуг кейтеринга, в доготовочных объектах питания, магазинах (отделах) кулинарии упаковывается в одноразовую потребительскую упаковку, в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией.

Доставка продукции общественного питания производится в чистой многооборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, емкостях, боксах, ланч-боксах,

термоконтейнерах, сумках-холодильниках, многооборотных металлических и полимерных контейнерах, ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования продукции общественного питания, даты и часа изготовления, времени окончания раздачи (отпуска).

136. При отпуске продукции общественного питания для реализации вне стационарных объектов питания на каждую упаковочную единицу прикрепляется или наклеивается маркировочный ярлык с указанием наименования пищевой продукции, наименования и адреса производства объекта питания, времени (час) и даты изготовления пищевой продукции, времени окончания раздачи, срока годности и условий хранения, фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица, с указанием информации, предусмотренной техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881, а также оформляется товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость продукции.

Реализация продукции общественного питания вне объектов питания без оказания услуг общественного питания осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии Союза), с соблюдением условий реализации, хранения, сроков годности такой продукции, установленных в нормативных документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на пищевую продукцию конкретных видов, и указанных в маркировке.

При реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в объектах питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, реализации на вынос, кейтеринга, не требуется наличие и предоставление документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии Союза).

При хранении и реализации населению продукции общественного питания через магазины (отделы) кулинарии объектов питания и объекты торговли создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

137. Объектами питания обеспечивается соблюдение сроков годности и условий хранения производимой и реализуемой пищевой продукции, установленных в

нормативных документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на продукцию.

Условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции при температуре (4 ± 2) °С при организации общественного питания определены в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам, если сроки годности, отличные от указанных, не оговорены нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией на продукцию.

Для аналогичных новых видов пищевой продукции, в том числе произведенных по новым технологическим процессам их изготовления, допускается установление тех же сроков годности и условий хранения, которые указаны в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

Сроки годности и условия хранения на пищевую продукцию, отличные (превышающие сроки годности и (или) величины температур хранения для аналогичных видов пищевой продукции) от представленных в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам (продолгованные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды пищевой продукции, не имеющие аналогов в указанном приложении 5, обосновываются и определяются изготовителем в соответствии со статьями 46 и 47 Кодекса, требованиями главы 6 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-36 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22673), вносятся в нормативные документы по стандартизации и (или) техническую документацию на продукцию.

138. При реализации продукции общественного питания изготовителем предоставляется потребителям информация о продукции в соответствии с техническими регламентами, в том числе с указанием в составе основных рецептурных компонентов о наличии пищевых добавок, компонентов, обладающих аллергенными свойствами.

Информация о реализуемой продукции общественного питания доводится до потребителей различными способами, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя.

139. Продукция общественного питания, изготовление которой осуществляется объектами питания для потребления на месте изготовления (при реализации в зале объекта питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточной линии или через официантов, либо через нестационарные объекты питания) не подлежит маркировке.

Потребительская и транспортная упаковка с упакованной продукцией общественного питания, реализуемая вне места изготовления, маркируется в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 022/2011.

140. Принятие решения о возможности утилизации (уничтожения) и утилизация (уничтожение) пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, представляющая опасность для жизни и здоровья населения, осуществляются в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и 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.

Продукция общественного питания по истечении сроков годности подлежит утилизации.

Параграф 2. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки и реализации пищевой продукции на объектах общественного питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания

141. Кейтеринговое обслуживание по организации общественного питания (кейтеринг) обеспечивается при условии:

обеспечения продукцией общественного питания (блюд, кулинарных изделий), изготовленной исключительно на стационарных объектах питания, осуществляющих эксплуатацию в соответствии с пунктом 45 настоящих Санитарных правил (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта высокой эпидемической значимости нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, уведомления о начале деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости), при условии соблюдения объектами питания требований настоящих Санитарных правил, включая требований к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции в соответствии с настоящей главой 5;

наличия разработанных, документально оформленных утвержденных внутренних процедур по организации кейтеринга и обеспечения прослеживаемости процесса оказания услуг и определения ответственных лиц на этапах кейтеринга;

осуществления производственного контроля в соответствии с главой 7 настоящих Санитарных правил.

142. При проведении кейтерингового обслуживания используется количество посуды, позволяющее обеспечить потребности участников для одновременного использования. Количество комплектов столовой посуды и столовых приборов предусматривается в соответствии с количеством порций для однократного применения. При кейтеринге обеспечивается запас столовой посуды и столовых

приборов, чайной и стеклянной посуды, одноразовой посуды для напитков для возможной их замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

143. Объектами питания при кейтеринге начинается комплектование контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за три часа до начала мероприятия с учетом условий хранения и сроков годности такой продукции, установленных изготовителем.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования продукции общественного питания, даты и часа изготовления, времени окончания раздачи (отпуска).

144. Доставка продукции общественного питания объектами питания для кейтеринга осуществляется в соответствии с пунктами 135 и 136 настоящих Санитарных правил, в изотермической транспортной упаковке (контейнерах), с прикрепленным или наклеенным к каждой упаковочной единице маркировочным ярлыком с информацией: наименование пищевой продукции, наименование и адрес объекта питания, дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи, условия хранения и сроки годности, фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

145. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

При кейтеринге обеспечивается соблюдение сроков годности и условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем продукции, и указанных на маркировке.

146. На объектах питания, оказывающих кейтеринговые услуги, обеспечивается контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции: отбирается и хранится суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, предназначенной для кейтеринга в соответствии с пунктом 171 настоящих Санитарных правил.

Параграф 3. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

147. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

В организации, в которой организуется питание организованных коллективов, разрабатывается меню, утверждается руководителем организации.

В случае привлечения объекта питания (включая субъект предпринимательства) к организации питания в организованных коллективах, меню утверждается руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание.

148. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации). Меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, возрастных физиологических потребностей, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, формирования рациона здорового питания.

В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

149. Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов.

В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, в случае их отсутствия, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции.

150. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в весе "брутто") по каждому блюду.

151. При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд.

Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность (в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

152. При организации лечебно-профилактического питания в организациях (объектах) с организованными коллективами (включая санаторные и оздоровительные объекты) рацион питания обеспечивается разнообразным и в соответствии с лечебными назначениями по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, его сбалансированности.

153. На объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Результат органолептической оценки регистрируется с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Процедуры контроля качества блюд и кулинарных изделий с проведением органолептической оценки их качества утверждаются изготовителем в программе производственного контроля объекта питания.

При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

154. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

Параграф 4. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания

155. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил.

156. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей

требованиям безопасности питьевой воды, осуществляется вывоз стоков, мойка и дезинфекция емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих по типу доготовочных с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) упакованной готовой пищевой продукции промышленного изготовления, произведенной в стационарных объектах питания, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы, не использующих кухонную посуду и инвентарь многоразового использования, допускается отсутствие систем водоснабжения и водоотведения, моечных ванн при условии использования упакованной питьевой воды промышленного изготовления в соответствии с пунктом 25 настоящих Санитарных правил, кожных антисептиков, одноразовых перчаток, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, одноразовых салфеток, бумажных полотенец, при наличии условий для соблюдения личной гигиены персоналом и соблюдении персоналом правил личной и производственной гигиены.

Обработка специализированного технологического оборудования обеспечивается в стационарных объектах питания, в соответствии с процедурами и периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней, с использованием моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по применению.

157. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции с использованием:

1) полуфабрикатов высокой степени готовности, блюд и кулинарных изделий, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования, хранение и транспортировка которых осуществляются в соответствии с условиями транспортировки и (или) хранения такой пищевой продукции;

2) холодильного оборудования для хранения скоропортящейся пищевой продукции, напитков, мороженого;

3) упакованной питьевой воды, изготовленной на объектах по производству пищевой продукции, для изготовления горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления в случае отсутствия подключения к централизованным системам водоснабжения;

4) одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов для посетителей.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания обеспечивается временное хранение только однодневного запаса пищевой продукции.

158. Нестационарными объектами питания быстрого обслуживания осуществляется производство (изготовление), реализация и организация потребления:

1) собственной продукции объекта питания, а также готовой пищевой продукции, произведенной на объектах по производству пищевой продукции, соответствующих документам нормирования;

2) кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке изготовителя, обеспечивающей их тепловую кулинарную обработку, произведенных в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции.

159. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания предусматривается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления и (или) реализации (далее - аппарат) пищевой продукции и аппаратов по приготовлению напитков:

1) продукции общественного питания: горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления, изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи аппарата, снабженные устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы) (например, горячих напитков, кофе, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, пиццы, сахарной ваты, поп-корна, чипсов);

3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе прохладительных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

160. Хранение, производство (изготовление) и реализация пищевой продукции посредством аппаратов осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции.

Аппараты обрабатываются в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, согласно инструкции по применению.

161. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции, для хранения личной и специальной одежды, личных вещей, для временного хранения отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов) в течение одного рабочего дня. Хранение упаковки (тары), отходов потребления на прилегающей территории исключается.

162. Персоналом нестационарного объекта питания быстрого обслуживания обеспечивается:

- 1) содержание объекта питания, прилегающей территории в чистоте, проведение ежедневной уборки и по мере загрязнения;
- 2) на используемую в производстве и реализуемую пищевую продукцию наличие товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность в соответствии с параграфом 1 главы 5 настоящих Санитарных правил;
- 3) контроль за сроками годности пищевой продукции, соблюдение сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции;
- 4) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции;
- 5) предохранение пищевой продукции от загрязнения, порчи и от попадания в нее посторонних предметов и веществ;
- 6) наличие и использование чистой специальной одежды;
- 7) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой 8 настоящих Санитарных правил, а также соблюдение правил личной гигиены;
- 8) наличие при себе личной медицинской книжки с отметками о пройденных медицинском осмотре, гигиеническом обучении и о допуске к работе;
- 9) наличие закрывающихся маркированных емкостей (сборников) для сбора отходов потребления, подвергающихся обработке моющими и дезинфицирующими средствами, удаление отходов по мере их заполнения.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

163. Территория объектов питания благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах питания – обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

164. При входе в здание объектов питания устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

165. Пищевые отходы на объектах питания собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов, в стационарных объектах питания, за исключением инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, помещаются в отдельную охлаждаемую камеру или помещение (отделение, участок), размещенные на первом этаже здания с непосредственным выходом через коридор и (или) наружу. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

166. В хозяйственной зоне объекта питания и (или) в специально выделенном месте предусматривается площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов), с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной

площадки, с установкой отдельных закрывающихся контейнеров (специально закрытые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение сырья и готовой продукции, окружающей среды.

Расчет количества и объем устанавливаемых контейнеров осуществляется с учетом норм накопления отходов и фактическим накоплением отходов. Пищевые отходы, за исключением пищевых отходов инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, допускается использовать на корм скоту.

167. Накопление, вывоз и транспортирование отходов потребления (далее – отходы), санитарная обработка контейнерных площадок и контейнеров (емкостей) для сбора и хранения отходов осуществляются в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934).

Накопление отходов в контейнерах (емкостях) обеспечивается с исключением возможности их загнивания и разложения. Вывоз отходов осуществляется по мере заполнения контейнеров специальными транспортными средствами.

Контейнерные площадки и контейнера для сбора и хранения отходов, инвентарь, используемый для их уборки, после опорожнения контейнеров подвергаются санитарной обработке: контейнера и уборочный инвентарь - промывке и дезинфекции, контейнерные площадки – уборке, дезинсекции и дератизации.

Не допускается промывка контейнеров на контейнерных площадках.

Территории контейнерной площадки и (или) специальной площадки для складирования отходов после погрузки в специальное транспортное средство, а также, в случае загрязнения, прилегающая к месту погрузки территория, очищаются от отходов.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля

168. На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля изготовителя (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), в соответствии с процедурами и периодичностью, установленными

изготовителем, в соответствии с требованиями статьи 51 Кодекса, технического регламента ТР ТС 021/2011, документов нормирования и настоящей главы Санитарных правил.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля (ХАССП)), в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011, с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях информации, подтверждающих соответствие изготовленной пищевой продукции показателям качества и безопасности.

169. Организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны: аттестованными и (или) аккредитованными испытательными лабораториями (центрами) в национальных системах аккредитации и внесенных в Единый Реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза.

170. Программа производственного контроля, процедуры по обеспечению безопасности пищевой продукции при ее производстве (изготовлении) периодически пересматриваются изготовителем при внесении изменений в технологический процесс производства, рецептуру пищевой продукции.

171. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, оказывающих кейтеринговые услуги, участвующих в организации питания в период проведения массовых общественных мероприятий обеспечивается контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (персоналом) пищеблока объекта питания (ответственным лицом объекта организованного коллектива) с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией: отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное (гастрономическое) изделие. Порционные блюда, кулинарные и гастрономические изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г.

При организации питания субъектом организованного коллектива с привлечением сторонней организации (объекта питания) на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы проводится ответственным лицом (

персоналом) этой сторонней организации под руководством ответственного лица субъекта (объекта) организованного коллектива.

В случае использования готовых блюд из объектов питания в стационарных объектах организованных коллективов выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным лицом пищеблока.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С. По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

172. На объектах в процессе производства (изготовления), расфасовки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания):

1) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, вспомогательных материалов, воды питьевой на показатели качества и безопасности, в том числе на органолептические, гигиенические (санитарно-химические), микробиологические, паразитологические, радиационные, токсикологические показатели в зависимости от вида изготавливаемой и используемой в производстве продукции, на соответствие маркировки идентификационным признакам;

2) санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов производства, расфасовки и качества дезинфекции производственных помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук персонала, специальной одежды (исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов – бактерий группы кишечной палочки, патогенной микрофлоры – на объектах питания с кондитерскими, кулинарными цехами, цехами по производству мясных, овощных, мучных полуфабрикатов, с изготовлением мягкого мороженого);

3) соблюдения санитарно-гигиенических режимов приема, производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции, условий труда работающих, включая микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, электромагнитное и различные виды излучений (при наличии);

4) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с круглосуточным пребыванием – рационы питания на рациональность, сбалансированность, обеды – на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)), на объектах питания, обслуживающих и

изготавливаемых для организованных коллективов с некруглосуточным пребыванием (дневным пребыванием от четырех часов и более) – обеды на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность));

5) обследование персонала на бактериологическое носительство (по эпидемиологическим показаниям).

173. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьей 43 и 47 Кодекса, документов нормирования, нормативных документов по стандартизации на конкретный вид продукции, технической документации изготовителя на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований (испытаний).

174. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований нескоропортящейся пищевой продукции, по одному из показателей, осуществляется повторное исследование удвоенного количества образцов пищевой продукции (если данное предусмотрено в нормативных документах по стандартизации на конкретный вид продукции и (или) технической документации изготовителя на продукцию, сроки годности которой превышают 5 суток).

Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. Результаты повторных исследований нескоропортящейся пищевой продукции являются окончательными и распространяются на всю партию. На объекте питания до получения результатов повторного исследования партия нескоропортящейся пищевой продукции находится на ответственном хранении. Скоропортящаяся продукция общественного питания не подлежит повторному исследованию.

175. На объектах питания в смывах с рабочих поверхностей оборудования, посуды (в том числе упаковки (тары)), инвентаря, вспомогательных материалов, с рук персонала, специальной одежды допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции. Наличие патогенных микроорганизмов в микробиологических смывах с внешней среды (объектов контроля) не допускается.

176. Изготовителем обеспечивается соответствие изготавливаемой продукции общественного питания и реализуемой пищевой продукции на объектах питания в течение установленного срока годности требованиям технических регламентов, обеспечивается безопасность изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции при использовании ее по назначению.

Глава 8. Требования к условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала

177. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с видом, типом, специализацией и численностью персонала объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать отдельное хранение на вешалках личной (один крючок на человека) и специальной (два крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (число душевых сеток – из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (пункт, место) для приема пищи.

В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной, в случае отсутствия условий для ее устройства, предусматривается место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей.

Персоналом нестационарных объектов питания предусматривается использование санитарных узлов (туалетов) существующих объектов, в случае отсутствия условий для их устройства при объекте питания, или переносных биотуалетов.

178. Санитарные узлы (туалеты) для персонала оборудуются с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом в них (тамбур), раковинами (умывальниками) для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожными антисептиками (при необходимости, по показаниям, на период введения ограничительных мероприятий), вытирания и (или) сушки рук.

179. На объектах питания обеспечиваются соответствующие условия труда (микроклимат, шум, вибрация, освещение, электромагнитное излучение и различные виды излучений (при наличии), воздух рабочей зоны) в соответствии с главой 3 настоящих Санитарных правил и документами нормирования.

180. Персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд одноразовыми

перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией). Для уборки помещений предусматривается отдельная специальная одежда.

Замена специальной одежды проводится по мере загрязнения.

Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается изготовителем в зависимости от вида выполняемых работ, в соответствии нормами выдачи специальной одежды и других средств индивидуальной защиты работникам организаций различных видов экономической деятельности, эпидемиологическими показаниями и требованиями настоящих Санитарных правил.

Персоналом обеспечивается обязательное использование одноразовых перчаток при сервировке и порционировании блюд, приготовлении холодных блюд (закусок, салатов). При нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене персоналом на новые.

181. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания более 50 посадочных мест, а также обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно, на остальных – определяется субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП.

182. Персоналом объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащимися специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения в соответствии со статьями 86 и 96 Кодекса и документами нормирования. На объектах питания обеспечивается хранение личных медицинских книжек персонала с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

183. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение.

184. К работе на объектах питания не допускаются:

1) лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;

2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией). Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции,

незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу объекта питания, или непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

185. Персоналом объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, доставкой, реализацией пищевой продукции обеспечивается соблюдение личной и производственной гигиены:

обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды, обуви и средств индивидуальной защиты, хранятся личные вещи отдельно от специальной одежды и обуви;

оставляются в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах личные вещи, в том числе одежда второго и третьего слоя, обувь, головной убор;

снимается в специально отведенном месте специальная одежда, фартук, головной убор (сетка для волос) при выходе из объекта питания и перед посещением санитарного узла (туалета);

перед началом работы волосы подбираются под головной убор или сетку для волос, снимаются ювелирные украшения, часы, бьющиеся предметы, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом используется сетка для бороды (усов) в случае их ношения;

соблюдается гигиена рук (мытьё и дезинфекция (обработка)): моются руки с мылом или моющим средством для рук, дезинфицируются антисептическими средствами: перед началом работы с пищевой продукцией, после посещения санитарного узла (туалета) и перед входом в производственный цех, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после работы с загрязненным оборудованием и (или) использованной посудой, после кашля и чихания.

Для обеззараживания (обработки) рук, а также по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, используются антисептические средства для рук (кожные антисептики) с установкой санитайзеров (диспенсеров, дозаторов).

Персоналом объекта, во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию и ее загрязнения, не допускается:

1) вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря);

2) застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды предметы личного обихода, личные лекарственные средства;

3) входить в производственные помещения без специальной одежды,

выходить за пределы производственных помещений в специальной одежде, надевать на нее верхнюю личную одежду;

4) ношение личных вещей и украшений (в том числе часы, бьющиеся предметы, ювелирные украшения: кольца, серьги);

5) маникюр;

6) жевание жевательной резинки, чихание и кашлянье над неупакованной пищевой продукцией, сплевывание.

186. На объектах питания не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

187. Медицинским персоналом (при наличии) или ответственными лицами объекта питания перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр персонала, занятого изготовлением продукции общественного питания, сервировкой, порционированием блюд и их раздачей, и персонала, непосредственно контактирующего с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, объектов питания, вырабатывающих мягкое мороженое, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в учетной документации объекта питания на бумажных и (или) электронных носителях информации. При этом, список персонала, учтенного в документации на день осмотра, составляется в соответствии с числом работающих на этот день в смену.

188. Персоналом, занятым проведением ремонтных работ в производственных и складских помещениях объектов питания, проводятся ремонтные работы в чистой специальной одежде или одноразовой одежде, переносятся инструменты в закрытых контейнерах (ящиках).

Глава 9. Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

189. Деятельность (эксплуатация) объектов питания обеспечивается при соблюдении следующих санитарно-эпидемиологических требований:

1) проведение перед открытием объекта питания генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств (в том числе уборка и обработка дезинфицирующими средствами поверхностей мебели, стен, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев);

2) осуществление контроля температуры тела персонала и посетителей бесконтактным способом. При наличии признаков инфекционных заболеваний, острых

респираторных инфекций (повышенная температура тела, кашель, насморк) обслуживание не допускается;

3) обеспечение одновременного пребывания посетителей в обеденных залах объекта питания с соблюдением дистанции между посетителями не менее 2 м по периметру; дистанции между столами не менее 2 м и 60 сантиметров (далее – см) между стульями;

4) на территорию объекта питания вход и нахождение без маски исключается;

5) снятие маски посетителями допускается только во время приема пищи;

6) обеспечение контроля за обязательным ношением масок посетителями и персоналом, соблюдением социальной дистанции;

7) обеспечение персонала объекта питания средствами индивидуальной защиты, использование персоналом во время работы масок, исключается работа персонала без масок;

8) проведение обработки контактных поверхностей обеденных столов, стульев, столешниц, столового оборудования (в том числе солонки, перчатки, соусницы, салфетки) спиртосодержащими антисептическими средствами после каждого посетителя;

9) наличие стеклянной перегородки, исключающей прямой контакт с пищей, на объектах питания, предоставляющих блюда по системе "шведский стол". При этом обеспечивается обслуживание официантом;

10) наличие разработанного плана социальной дистанции на объекте питания и размещение его при входе, с указанием мест возможного скопления посетителей, для информирования посетителей;

11) создание условий для осуществления посетителями бесконтактных переводов и платежей при оплате счета за оказанные услуги, при этом протирание устройства дезинфицирующим, антисептическим средством после каждого использования;

12) обеспечение бесперебойной работы вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов), с соблюдением режима проветривания помещений объектов питания каждые 2 часа, ведением регистрации на бумажных и (или) электронных носителях информации;

13) ограничение отдельных видов деятельности (эксплуатации) объектов, устанавливаемых постановлениями Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан;

14) обеспечение обработки дезинфицирующими, антисептическими средствами детских игровых зон не реже одного раза в три часа, при наличии таких зон на объектах питания. При этом исключается использование в таких зонах мелких игрушек и конструкторов.

190. Хозяйствующим субъектом, в том числе собственником (владельцем) объекта питания обеспечивается:

1) определение ответственного лица за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение контроля и учета проведения инструктажа, за утилизацией масок, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

2) установление санитайзеров (диспенсеров, дозаторов) с кожным антисептиком у входа, в холлах обеденных, торговых залов, коридорах, у входа в лифты, санитарные узлы (туалеты);

3) установление при входе в здание дезинфекционных ковриков, смоченных методом орошения дезинфицирующим средством;

4) нанесение соответствующей разметки на полу, установку ограждений и барьерных лент для соблюдения социальной дистанции и направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления посетителей;

5) проведение инструктажа среди персонала о необходимости соблюдения правил личной и производственной гигиены и контроля, мерам безопасности при использовании бактерицидных облучателей и контроль за их неукоснительным соблюдением;

6) оснащение санитарных узлов (туалетов) средствами личной гигиены (жидкое мыло, антисептики, туалетная бумага), их постоянное наличие;

7) оказание персоналом услуг в масках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности (персонал, имеющий непосредственный контакт с посетителями) с обработкой рук антисептиками;

8) проведение дезинфекции техническим персоналом в специальной одежде с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маска);

9) обработка (мойка и дезинфекция) уборочного инвентаря различного назначения после использования и хранение его в специально выделенных местах;

10) соблюдение режима проветривания производственных помещений и помещений для посетителей каждые два часа;

11) влажная уборка производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия не менее двух раз в день с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санитарные узлы (туалеты));

12) обеззараживание воздуха при отсутствии естественной вентиляции с использованием бактерицидных облучателей (открытого и (или) закрытого типа) согласно прилагаемой инструкции по эксплуатации. Использование бактерицидных

облучателей открытого типа осуществляется при строгом соблюдении инструкции по эксплуатации, в отсутствие людей, с обязательным проветриванием помещений;

13) наличие неснижаемого (не менее чем пятидневного) запаса дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты органов дыхания;

14) допуск к работе с дезинфицирующими средствами совершеннолетних лиц, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья;

15) использование и хранение дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями пункта 64 настоящих Санитарных правил.

191. На объектах питания предусматривается проведение обслуживающим персоналом подготовительных работ для их открытия и эксплуатации, и работ по уборке территории, помещений, зданий, сооружений, оборудования и различных видов работ для соблюдения предъявляемых требований к объектам питания, как до открытия, так и после их закрытия в соответствии с установленным режимом работы объектов питания для обслуживания посетителей. Нахождение персонала вне периода установленного режима работы объектов питания для обслуживания посетителей определяется в соответствии с документально оформленным внутренним порядком деятельности объектов питания и должностными обязанностями персонала.

192. При наличии на территории объекта питания одного субъекта предпринимательства нескольких изолированных друг от друга зданий (залов), имеющих отдельный вход (выход), санитарные узлы (туалеты) и обслуживание, расчет заполняемости объекта питания (в помещении) по типу ресторана, кафе и кофейни осуществляется для каждого здания (помещения) отдельно.

Параграф 1. Требования к объектам общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, в пищеблоках на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

193. В период введения карантина по коронавирусной инфекции, вызванной новым подтипом вируса (далее – COVID-19) на объектах питания проводится наблюдение (медицинское или ответственными лицами) за персоналом с проведением опроса состояния и термометрии бесконтактным способом не менее трех раз в день с регистрацией на бумажном и (или) электронном носителе информации.

194. При наличии и выявлении у персонала объектов питания признаков инфекционных заболеваний, являющихся потенциальными источниками распространения инфекционных заболеваний, обеспечивается временное отстранение от работы и изоляция персонала до получения результата лабораторного исследования и заключения специалиста, подтверждающих полную санацию.

195. Персонал объектов питания обеспечивается запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и установленной периодичности смены

одноразовых масок не реже одного раза в два часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками и (или) кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Исключается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок.

196. На объектах питания предусматриваются кожные антисептики для обработки рук посетителей, устанавливаемые на видных и доступных местах.

197. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые полимерные пакеты.

198. В помещениях объектов питания для обеззараживания воздуха обеспечивается:

1) проведение ревизии (в том числе очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров) систем вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха. Проветривание всех помещений проводится с периодичностью не менее 15 минут до трех раз в день;

2) использование бактерицидных облучателей (открытого и (или) закрытого типа) согласно прилагаемой инструкции по эксплуатации. Использование бактерицидных облучателей открытого типа осуществляется с соблюдением инструкции по эксплуатации, в отсутствие людей, с обязательным проветриванием помещений. Использование бактерицидных облучателей закрытого типа (бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор бактерицидный) предусматривается в присутствии людей;

3) очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования воздуха при проведении профилактических работ.

199. На объектах питания обеспечивается соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований к уборке помещений:

1) проводится ежедневная уборка в залах с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Все виды работ с дезинфицирующими средствами выполняют во влагонепроницаемых герметичных перчатках;

2) для проведения дезинфекции применяются и хранятся дезинфицирующие средства в соответствии с требованиями пункта 64 настоящих Санитарных правил, режимами обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, указанными в инструкциях по применению, со следующей кратностью:

полы зала приема пищи, торговые прилавки – два раза в день утром и вечером;

подносы, лента раздачи пищи, дверные ручки, кассовые аппараты, банковский терминал – каждый час;

общественные санитарные узлы (туалеты) (пол, санитарно-техническое оборудование, в том числе вентили кранов, спуск бачков унитаза), перила, кнопки лифтов – три раза в день;

дезинфекция уборочного инвентаря после проведения уборки, каждого использования и его мойки;

3) при проведении дезинфекции соблюдаются время экспозиции (время нахождения рабочего раствора дезинфицирующего средства на поверхности обрабатываемого объекта) и концентрация рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с прилагаемой инструкцией по применению, а также определенный в ней регламент использования дезинфицирующего средства, включая необходимость или отсутствие необходимости смывать дезинфицирующее средство после его экспозиции;

4) после обработки поверхность промывается водой и высушивается с помощью бумажных полотенец или одноразовых салфеток (ветоши) (в случае указания в инструкции по применению дезинфицирующего средства);

5) по окончании рабочей смены (не реже, чем через шесть часов) проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания;

б) создается неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, уборочного инвентаря.

200. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается проведение следующих превентивных мер незамедлительного характера:

1) расстановка столов, стульев, мебели, оборудования и инвентаря в залах проводится с учетом обеспечения расстояния между столами и между посетителями не менее 2 м;

2) реализация пищевой продукции в столовых проводится в фасованном виде, за исключением не нарезанных овощей и фруктов;

3) реализация хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий, к которым есть доступ покупателей, осуществляется только в упакованном виде;

4) персонал столовых (продавцы, повара, официанты, кассиры и персонал, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией) оказывает свои услуги в масках (смена одноразовых масок не реже одного раза в два часа);

5) исключается в столовых раздача пищевой продукции и блюд по типу самообслуживания;

б) предусматривается установка санитайзеров (диспенсеров, дозаторов) с кожными антисептиками для обработки рук, либо обеспечивается выдача одноразовых перчаток;

7) при входе в здание обеспечивается наличие дезинфекционных ковриков, смоченных методом орошения дезинфицирующим средством;

8) обеспечивается соблюдение социальной дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления посетителей;

9) исключается образование очередей более пяти человек, обеспечивается соблюдение расстояния между ними не менее 2 м, ограничивается количество одновременно обслуживаемых посетителей;

10) по окончании рабочей смены (или не реже, чем через шесть часов) проводится проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания;

11) обеспечивается проведение усиленного дезинфекционного режима: каждый час обрабатываются столы, стулья специальными дезинфицирующими средствами;

12) определяются и назначаются ответственные лица, обеспечивающие соблюдение вышеуказанных требований.

Параграф 2. Требования к объектам общественного питания, осуществляющим доставку еды на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

201. Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

202. Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне объекта питания, не допускается. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

203. Доставка продукции осуществляется в одноразовой потребительской упаковке (одноразовой посуде), исключающей вторичное загрязнение продукции, с указанием даты и времени приготовления пищи.

204. Персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки одноразовые, со сменой одноразовых масок и перчаток через каждые два часа), антисептическими средствами и средствами для мытья рук.

205. Лица, занятые доставкой пищевой продукции (доставщики, курьеры) (далее – доставщики) обеспечиваются средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки одноразовые, предназначенные для контакта с пищевой продукцией, со сменой одноразовых масок и перчаток через каждые два часа), антисептическими средствами, одноразовыми влажными салфетками и дождевиками.

206. Обработка, проветривание транспортного средства проводится через каждые два часа. Развоз пищевой продукции осуществляется только в грузовом отделении

транспортного средства и (или) с использованием контейнеров для перевозки пищевой продукции, с обеспечением условий, исключающих загрязнение и изменение органолептических свойств, порчу пищевой продукции. Транспортное средство содержится в чистоте.

207. При отсутствии естественной вентиляции проводится обеззараживание воздуха помещений с использованием бактерицидных облучателей (открытого и (или) закрытого типа) согласно прилагаемой инструкции по эксплуатации. Использование бактерицидных облучателей открытого типа осуществляется при строгом соблюдении инструкции по эксплуатации, в отсутствие людей, с обязательным проветриванием помещений. Использование бактерицидных облучателей закрытого типа (бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор бактерицидный) предусматривается в присутствии людей.

208. Обеспечивается соблюдение социальной дистанции для персонала путем нанесения соответствующей разметки на полу на расстоянии не менее 2 м.

209. На объектах питания организуется ежедневная термометрия персонала. По окончании смены специальная одежда обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению, подвергается стирке. Замена специальной одежды проводится ежедневно и по мере загрязнения.

210. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через шесть часов) проводится проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, технологического оборудования, столов, санузлов для персонала и посетителей, обеззараживание воздуха помещений с использованием бактерицидных облучателей.

211. При доставке пищевой продукции максимально исключается контакт с потребителем.

212. При наличии и выявлении у персонала объектов питания признаков инфекционных заболеваний, являющихся потенциальными источниками распространения инфекционных заболеваний, обеспечивается временное отстранение от работы и изоляция персонала до получения результата лабораторного исследования и заключения специалиста, подтверждающих полную санацию.

213. Персоналом и доставщиками пищевой продукции исключается ношение украшений (в том числе кольца, часы). Если такие украшения нельзя снять, они изолируются с помощью материала, обеспечивающий его содержание в целом, чистом состоянии, исключающий загрязнение пищевой продукции, рабочих поверхностей и упаковки, упаковочных материалов с пищевой продукцией.

214. Персоналом и доставщиками пищевой продукции осуществляется ношение перчаток из непромокаемого материала, предназначенного для контакта с пищевой продукцией, в целом и чистом состоянии. При нарушении целостности и после

санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене на новые.

215. Персоналом и доставщиками пищевой продукции объекта питания обеспечивается соблюдение личной и производственной гигиены в соответствии с требованиями пункта 185 настоящих Санитарных правил, включая соблюдение гигиены рук (мытья и дезинфекции (обработки)), в том числе мытье и дезинфицирование рук:

- после прикосновения к загрязненным предметам;
- после кашля, чихания;
- после работы с загрязненным оборудованием и (или) использованной посудой;
- непосредственно перед тем, как приступить к работе с пищевой продукцией;
- после посещения туалета и перед входом в производственный цех;
- перед получением заказа на доставку еды (курьерам, доставщикам).

Параграф 3. Требования к объектам общественного питания с банкетными залами, при ночных клубах, караоке на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

216. На объектах питания в целях недопущения распространения COVID-19 среди персонала и посетителей обеспечивается:

1) организация ежедневного "входной фильтр" с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) с регистрацией на бумажном и (или) электронном носителе информации;

2) организация и оснащение при входе (входах) на объект питания места (мест) для обработки рук кожным антисептиком (в том числе с помощью установленных дозаторов) и (или) дезинфицирующими салфетками;

3) установка для регулярной гигиены рук в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) раковин (умывальников) для посетителей и персонала, оснащенных в соответствии с требованиями пункта 35 настоящих Санитарных правил, включая устройства (в том числе настенными дозаторами) и средства для мытья рук (жидкое мыло или разрешенные моющие средства для рук), обработки антисептическими средствами, вытирания и (или) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, а также оснащенные емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук;

4) персонал обеспечивается запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже одного раза в два часа, в случае использования одноразовых масок) для использования их при работе с посетителями, а

также дезинфицирующими салфетками и (или) кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Исключается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок;

5) нахождение персонала в административных, производственных помещениях объекта питания в минимальном количестве, необходимом для нормального функционирования объекта питания с соблюдением дистанции между рабочими местами (не менее 1,5 м);

6) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью объекта питания, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования);

7) ограничение перемещения персонала объекта питания во время перерыва и отдыха (выход за территорию объекта питания, перемещение на участки, не связанные с выполнением своих должностных обязанностей);

8) определение персонала, который будет контактировать с посетителями объекта питания.

217. Деятельность (эксплуатация) объектов питания обеспечивается при условии соблюдения следующих санитарно-эпидемиологических требований:

1) проведение перед открытием объекта питания генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств (в том числе уборка и обработка дезинфицирующими средствами поверхностей мебели, стен, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев);

2) осуществление контроля температуры тела персонала и посетителей бесконтактным способом. При наличии признаков инфекционных заболеваний, острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) обслуживание не допускается;

3) одновременное пребывание посетителей в обеденных залах объекта питания обеспечивается с соблюдением дистанции между посетителями не менее 2 м по периметру, дистанцией между столами не менее 2 м и 60 см между стульями и рассадке за одним столом не более шести человек. Рассадка за барной стойкой обеспечивается с соблюдением указанной дистанции;

4) на территорию объекта питания вход и нахождение без маски исключается;

5) обеспечение контроля за обязательным ношением масок посетителями и персоналом, соблюдением социальной дистанции;

6) оказание услуг посетителям персоналом объекта питания в масках (смена одноразовых масок не реже одного раза в два часа) с обработкой рук в соответствии с требованиями пункта 185 настоящих Санитарных правил;

7) допуск к работе с дезинфицирующими средствами совершеннолетних лиц, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья.

218. Хозяйствующим субъектом, в том числе собственником (владельцем) объекта питания обеспечивается:

1) определение ответственного лица за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение контроля и учета проведения инструктажа, за утилизацией масок, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

2) установление санитайзеров (диспенсеров, дозаторов) с кожным антисептиком у входа, в холлах обеденных, торговых залов, коридорах, у входа в лифты, санитарные узлы (туалеты);

3) проведение инструктажа среди персонала о необходимости соблюдения правил личной и производственной гигиены и контроля, мерам безопасности при использовании бактерицидных облучателей и контроль за их неукоснительным соблюдением;

4) оснащение санитарных узлов (туалетов) средствами личной гигиены (жидкое мыло, антисептики, туалетная бумага), обеспечение их постоянного наличия;

5) наличие неснижаемого (не менее чем пятидневного) запаса дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты органов дыхания.

219. В помещениях объектов питания для обеззараживания воздуха обеспечивается:

1) проведение ревизии (в том числе очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров) систем вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха. Проветривание всех помещений проводится с периодичностью не менее 15 минут до трех раз в день;

2) использование бактерицидных облучателей (открытого и (или) закрытого типа) согласно прилагаемой инструкции по эксплуатации. Использование бактерицидных облучателей открытого типа осуществляется с соблюдением инструкции по эксплуатации, в отсутствие людей, с обязательным проветриванием помещений. Использование бактерицидных облучателей закрытого типа (бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор бактерицидный) предусматривается в присутствии людей;

3) очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования воздуха при проведении профилактических работ.

220. На объектах питания обеспечивается соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований к уборке помещений:

1) проводится ежедневная уборка в залах с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Все виды работ с дезинфицирующими средствами выполняют во влагонепроницаемых герметичных перчатках;

2) для проведения дезинфекции применяются и хранятся дезинфицирующие средства в соответствии с требованиями пункта 64 настоящих Санитарных правил, режимами обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, указанными в инструкциях по применению;

3) при проведении дезинфекции соблюдаются время экспозиции (время нахождения рабочего раствора дезинфицирующего средства на поверхности обрабатываемого объекта) и концентрация рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с прилагаемой инструкцией по применению, а также определенный в ней регламент использования дезинфицирующего средства, включая необходимость или отсутствие необходимости смывать дезинфицирующее средство после его экспозиции;

4) проведение дезинфекции техническим персоналом в специальной одежде с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маска);

5) по окончании рабочего дня проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

6) обработка (мойка и дезинфекция) уборочного инвентаря различного назначения после использования и хранение его в специально выделенных местах;

7) наличие неснижаемого (не менее чем пятидневного) запаса дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты органов дыхания, исходя из расчетной потребности, уборочного инвентаря.

221. Между каждым бронированием посетителями кабинок, отдельных залов, обеспечивается проведение перерыва длительностью не менее 40 минут с проветриванием, влажной уборкой и дезинфекцией.

222. Не допускается проведение: 1) конкурсов (кроме интерактивных, проводимых за столом посетителя); 2) массовых танцев на танцевальных площадках клубов, включая общие залы караоке.

223. Для караоке-кабин обеспечивается обработка микрофонов дезинфицирующим спиртосодержащим средством после каждой посадки новых последующих посетителей

224. В общих залах караоке передача микрофона и устройства для выбора песен (планшета) "от стола к столу" посетителям допускается только персоналом объекта питания (с предварительной обработкой дезинфицирующим спиртосодержащим средством после каждого посетителя).

225. Снятие маски посетителями допускается во время приема пищи и пения.

226. Заполняемость банкетных залов осуществляется из расчета 4 м² на одного посетителя. Ограничение количества посетителей устанавливается постановлениями Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан.

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

Площади помещений стационарных объектов общественного питания

Удельные минимальные площади помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, квадратных метров (далее - м²)

№	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 0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	Столовые общедоступные, для организованных коллективов и при высших учебных заведениях (зал)	1,8
4	Кафе, закусочные, пивные бары (зал)	1,6
5	Кафе-автоматы, объекты питания быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал)	1,2
6	С а н а т о р и и , 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 питания принимается 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 м² площадь помещения для потребления табачных изделий предусматривается не менее 15 м².

Площади групп помещений стационарных баров, м²

№	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 стационарных объектов общественного питания, м²

№	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 многооборотной транспортной упаковки (тары)	6 (до 3000 изделий)	2

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

№	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, свыше 40 м ²
1	Подсобные помещения	2	0,8
2	Для приема и хранения пищевой продукции	1,5	1,45
3	Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8

Примечание:

Допускается размещать:

1. вне объектов питания - магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м². В этих случаях при магазине кулинарии предусматриваются приемочная пищевой продукции площадью 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала;

2. при магазине кулинарии по заданию на проектирование - кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

Площади помещений кафетериев, м²

№	Помещения	Площадь, м ²
1	Зал кафетерия с раздаточной на мест:	

	8	18
	12	22
	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8

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

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

№	Наименование помещений	Виды стационарных объектов питания малой производительности			
		Кафе на 50 и менее посадочных мест	Стационарные объекты питания быстрого обслуживания	Закусочные	Чебуречные (пирожковые)
1	2	3	4	5	6
1	Обеденный зал	В зависимости от числа посадочных мест	В зависимости от числа посадочных мест	Отсутствует*	Отсутствует*
2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей	На площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей	Отсутствует	Отсутствует
3	Кухня (горячий цех)	Не менее 15 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***	Работают на одноразовой посуде	
5	Склад	Не менее 6 м ² ** ***	Отсутствует		
6	Комната персонала	П о необходимости в зависимости от числа персонала ***** *	Оборудуется шкаф для одежды		
7	Санитарный узел для персонала	1,5 м ² *****	Допускается пользование существующими санузлами объектов, либо переносными биотуалетами (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 оборудуется отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;
- *** устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде;
- **** при площади кухни более 20 м² допускается оборудование на ее площадях;
- ***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест 50 и менее допускается отсутствие, 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 (горячем цехе);
- ***** при количестве посадочных мест 50 и менее допускается совмещение с санитарным узлом для персонала, использование существующих санитарных узлов объектов, многофункциональных зданий объектов, расположенных на одном уровне (этаже).

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

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

№	Помещения	Расчетная температура воздуха, 0 оС, 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 отделка 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-жировой продукции, 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. В барах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3.

2. Температура воздуха охлаждаемых камер, указанная в таблице, поддерживается круглосуточно в течение всего года. Температура воздуха охлаждаемых камер:

1) для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных и рыбных полуфабрикатов 0 оС;

2) для овощных полуфабрикатов +2 оС;

3) при наличии одной камеры на объекте питания для хранения всей пищевой продукции +2 оС.

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

Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания

1. Мытье столовой посуды при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- 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 оС и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 оС;
- 5) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

2. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с температурой не ниже 40 оС и добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 оС;
- 4) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

3. Мытье чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов проводится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- 1) мытье водой с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;
- 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;
- 3) просушивание на сетках, стеллажах.

4. Мытье кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) проводится при ручном способе в двухсекционных ваннах с соблюдением следующих процессов:

- 1) механическая чистка от остатков пищи;
- 2) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;
- 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5. На объектах питания с односекционной моечной ванной мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) обеспечивается с соблюдением режимов, указанных в пунктах 2, 3, 4 данного приложения, с первоочередным мытьем стеклянной, чайной посуды, столовых приборов, подносов и столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря.

"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания"

Условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции при температуре (4 ± 2) °С

№	Наименование пищевой продукции	Срок годности, не более	Часов (суток)
	1	2	3
	Мясо и мясная продукция. Птица, яйца и продукция их переработки		
	Полуфабрикаты мясные бескостные (из мяса убойных животных, в том числе говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, верблюжатины, домашних кроликов)		
1	Полуфабрикаты крупнокусковые:		
	мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (в том числе вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель) без панировки	48 (в вакууме и с газовой средой - 10 суток)	часов
	полуфабрикаты порционные (в том числе ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36 (в вакууме и с газовой средой - 10 суток)	часов
2	Полуфабрикаты мелкокусковые:		
	бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36 (в вакууме и с газовой средой - 10 суток)	часов
	маринованные (в том числе шашлык полуфабрикат), с соусами	24	часов
3	Полуфабрикаты мясные рубленые:		

	формованные, в том числе в панировке, фаршированные голубцы, кабачки)	24 (в вакууме и с газовой средой - 10 суток)	часов
	комбинированные (котлеты мяскокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24 (в вакууме и с газовой средой - 10 суток)	часов
	замороженные	30	суток при температуре не выше минус 18 оС
4	Национальные изделия (полуфабрикаты):		
	охлажденные (в том числе шужук, казы, карта, жал, жая, кабырга)	48 (в вакууме и с газовой средой - 25 суток)	часов
	замороженные (в том числе шужук, казы, карта, кабырга)	30	суток при температуре не выше минус 18 оС
5	Фарши мясные из мяса убойных животных (в том числе говяжий, свиной, комбинированный):		
	охлажденные, вырабатываемые объектами торговли и общественного питания	12	часов
	замороженные	10	суток при температуре не выше минус 18 оС
6	Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	часов
7	Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)		
	охлажденные	24	часов
	замороженные	30	суток при температуре не выше минус 18 оС
	Полуфабрикаты из мяса птицы		
8	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
	мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к		

	кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	часов
	мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	часов
9	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	часов
	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее в вакууме и с газовой средой	10	суток при температуре не выше минус 12 оС
10	Фарш куриный	12	часов
11	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	часов
12	Наборы для студня, рагу, суповой	12	часов
	Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясной продукции		
13	Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	часов
14	Мясо жареное тушеное, запеченное (говядина, баранина, свинина, конина, мясо кроликов жареные для холодных блюд; говядина баранина, свинина, конина, мясо кроликов жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	часов
15	Изделия из рубленого мяса жареные (в том числе котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	24	часов
	Блюда из мяса		

16	Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	часов
17	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая, хот-дог	24	часов
18	Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	часов
19	Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные (в том числе печень)	24	часов
20	Паштеты из печени и (или) мяса	24	часов
	Кулинарные изделия из мяса птицы		
21	Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	часов
22	Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	часов
23	Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и (или) с гарниром	12	часов
24	Пельмени, пироги из мяса птицы	24	часов
25	Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	часов
26	Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	часов
27	Яйца вареные	36	часов
28	Омлет	12	часов
	Пищевая рыбная продукция (в том числе рыба, водные животные, в том числе водные беспозвоночные и водные млекопитающие, а также водоросли, в том числе продукция из них)		
	Полуфабрикаты рыбные		
29	Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре от 0 до минус 2 °С
30	Филе рыбное	24	часов при температуре от 0 до минус 2 °С

31	Рыба специальной разделки	24	часов при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С
32	Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	часов при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С
33	Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Рыбные кулинарные изделия с термической обработкой			
34	Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	часов
35	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	часов
36	Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	часов
37	Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	часов
38	Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	часов
Рыбные кулинарные изделия без тепловой обработки			
39	Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	часов
40	Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	часов
41	Масла рыбные и икорные всех наименований (в том числе селедочное, крилевое)	24	часов
42	Раки и креветки вареные	12	часов
43	Изделия структурированные (в том числе "крабовые палочки")	48	часов
Кулинарная икорная продукция			
44	Кулинарные икорные рыбные изделия с термической обработкой	48	часов

45	Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от минус 2 оС до плюс 2 оС
46	Пасты рыбные в полимерной потребительской упаковке	48	часов
Кулинарные изделия из молочной продукции			
47	Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	часов
48	Запеканки, пудинги из творога	48	часов
Продукция детских молочных кухонь**			
49	Кисломолочная продукция:		
49.1	Кефир:		
	в бутылках	36	часов
	в полимерной упаковке	72	часов
49.2	Кисломолочная продукция, за исключением кефира	36	часов
50	Сливки, каши	24	часов
51	Творог детский	36	часов
52	Творожные изделия	24	часов
Продукция детских молочных кухонь стерилизованная (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):			
53	в бутылках	48	часов
	в герметичной упаковке	10	суток
54	Продукция для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощная продукция			
Полуфабрикаты из овощей и зелени			
55	Картофель сырой очищенный	48	часов

	сульфитированный, тыква очищенная		
56	Капуста свежая зачищенная	12	часов
57	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	часов
58	Редис, редька обработанные, нарезанные	12	часов
59	Петрушка, сельдерей обработанные	24	часов
60	Лук зеленый обработанный	18	часов
61	Укроп обработанный	18	часов
62	Зелень обработанная (эстрагон, пастернак, киша, базилик (рейхан))	6	часов
63	Корни зелени	12	часов
	Кулинарные изделия		
64	Салаты из сырых овощей и фруктов:		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	часов
65	Салаты из сырых овощей (в том числе с добавлением консервированных овощей, яиц):		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	6	часов
66	Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	часов
67	Салаты острые с добавлением уксуса	24	часов при температуре от 0 до плюс 4 оС
68	Салаты и винегреты из вареных овощей:		
	без заправки и добавления соленых овощей	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	часов
69	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	часов

70	Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
	без заправки	18	часов
	с заправками (майонез, соусы)	12	часов
71	Грибы:		
	свежие жареные	12	часов
	соленые, заправленные маслом	12	часов
72	Гарниры:		
	рис отварной, макаронные изделия отварные, гречка отварная, пюре картофельное	12	часов
	овощи тушеные	18	часов
	картофель отварной, жареный	18	часов
	свекла, морковь отварные очищенные	24	часов
73	Овощи отварные:		
	неочищенные	6	часов
	очищенные нарезанные	12	часов
74	Соусы и заправки для вторых блюд	48	часов
Кондитерские и хлебобулочные изделия**			
	Полуфабрикаты мучные (тестовые)		
75	Тесто дрожжевое для мучных изделий (в том числе пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов)	9	часов
76	Тесто слоеное пресное для мучных изделий (в том числе тортов, пирожных)	24	часов
77	Тесто песочное для тортов и пирожных	36	часов
	Кулинарные изделия		
78	Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
	с творогом	24	часов
	с повидлом и фруктовыми начинками	24	часов

79	Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с различными начинками, в том числе с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером)	24	часов
80	Сырные палочки	48	часов
81	Баурсаки, пончики	16	часов при температуре не выше плюс 20 оС
82	Бризоль	12	часов
83	Кулинарные изделия из круп:		
	биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	часов
	запеканка манная, рисовая, рисовая с творогом	12	часов
	пудинг молочный, рисовый, крупеник с творогом	24	часов
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки			
84	Торты, пирожные и рулеты	**	
85	Желе, самбуки, муссы	24	часов
86	Кремы	24	часов
87	Сливки взбитые	6	часов
88	Напитки:		
	безалкогольные напитки, вырабатываемые на объектах общественного питания	48	часов
	национальные напитки сброженные, приготовленные на основе зерна и крупы, вырабатываемые на объектах общественного питания **	48	часов
89	Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	часов

Примечание:

* Кроме пунктов 3, 4, 5, 7, 9, 29 - 32, 45, 67, 81.

** Сроки годности и условия хранения конкретных видов пищевой продукции определяются согласно нормативных документов по стандартизации и (или)

технической документации на конкретные виды продукции и в соответствии с пунктом 137 настоящих Санитарных правил.

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

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

Дата, время, изготовление блюда, кулинарного изделия	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд, кулинарных изделий, включая оценку их степени готовности	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (время)	Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество (при его наличии), должность)	Фамилия, имя, отчество (при его наличии), подписавший	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8