

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

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 сентября 2015 года № 754

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 08.09.2015 № 754 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Примечание РЦПИ.

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

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

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

Премьер - Министр

Республики Казахстан

К. Масимов

У т в е р ж д е н ы

постановлением

Правительства

Республики

Казахстан

от 30 декабря 2011 года № 1665

Санитарные правила

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

1. Общие положения

1. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (далее – Санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, занимающихся торговой деятельностью, связанной с проектированием, строительством, реконструкцией, переоборудованием, ремонтом и эксплуатацией объектов общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции, а также предоставлением мест для их потребления.

2. Настоящие Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания
п р и :

- 1) выборе земельного участка под строительство;
- 2) проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании;
- 3) организации водоснабжения, водоотведения, отопления, освещения и в е н т и л я ц и и ;
- 4) содержании помещений, оборудования;
- 5) производстве, транспортировке, хранении, расфасовки и реализации п и щ е в о й п р о д у к ц и и ;
- 6) организации производственного контроля;
- 7) организации бытового обслуживания; медицинским осмотрам, гигиеническому обучению персонала.

3. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и о п р е д е л е н и я :

- 1) продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, предназначенное для дальнейшей переработки при производстве пищевых продуктов;
- 2) кулинарные изделия – продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;
- 3) ветеринарные документы – ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарный сертификат, выдаваемые главным государственным ветеринарно-санитарным инспектором города республиканского значения, столицы и его заместителем, государственным ветеринарно-санитарным инспектором района (города областного значения) на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарная справка, выдаваемая ветеринарным врачом подразделения местного исполнительного органа города районного значения, поселка, аула (села), аульного (сельского) округа, осуществляющего деятельность в области ветеринарии, на животное, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей

административно-территориальной единицы в порядке, установленном Правительством Республики Казахстан;

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

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

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

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

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

9) продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения – предназначенные для изготовления пищевых продуктов и не подвергшиеся промышленной или тепловой обработке: туши (тушки) животных всех видов, продукты их первичной переработки (включая кровь и субпродукты), водные биологические ресурсы и икра, молоко сырое, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, продукция животного происхождения непромышленного изготовления, предназначенная для реализации на сельскохозяйственных рынках;

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

11) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в которой заносятся результаты обязательных медицинских осмотров;

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

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

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

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

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

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

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

19) насечка – надтреснутая скорлупа;

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

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

22) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

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

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

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

26) технические документы изготовителя – документы, в соответствии с

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

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

28) изготовитель (производитель) – физическое или юридическое лицо, производящее (изготавливающее) пищевую продукцию для реализации населению;

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

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

31) условия хранения – заранее установленный специальный порядок хранения (влажность окружающего воздуха, определенный световой режим, температура окружающего воздуха);

32) 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- +14 градусов Цельсия (далее – °С), хранящиеся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше +6 – +8°С (холодные закуски, холодные отварные, жареные, фаршированные, заливные и другие блюда), при изготовлении блюд используется доведенная до готовности продукция, не подвергающаяся вторичной тепловой обработке;

33) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект

защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

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

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

36) пищевые добавки – природные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления и производства в целях придания им определенных свойств и/или сохранения их качества;

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

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

39) пищевая продукция – сырье, пищевые продукты, пищевая продукция специального назначения, питьевая вода, пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, употребляемые человеком, корма и кормовые добавки, употребляемые животными, являющимися источниками пищи для человека;

40) пищевые продукты – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу (в том числе для детского питания, для диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, специализированные продукты для питания спортсменов, тонизирующие напитки, пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов растительного, животного и микробного происхождения, органические продукты), питьевая вода и питьевая минеральная вода, расфасованная в емкости, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье

и п и щ е в ы е и н г р е д и е н т ы ;

41) партия пищевой продукции – совокупность однородной пищевой продукции произведенной (изготовленной) и/или упакованной в идентичных условиях, сопровождаемой одним документом, удостоверяющим ее безопасность ;

42) производство (изготовление) пищевой продукции – процессы (стадии) изготовления пищевой продукции, включающие собственно технологический процесс и связанные с ними процессы расфасовки, упаковки, маркировки, а также внутрипроизводственные хранение и транспортировку пищевой п р о д у к ц и и ;

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

44) прослеживаемость пищевой продукции – возможность отслеживания (происхождение, движение и местонахождение) пищевой продукции во всех процессах (на стадиях) ее разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения;

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

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

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

48) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортирования, хранения и реализации в строго р е г л а м е н т и р у е м ы е с р о к и ;

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

50) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых п р о д у к т о в ;

51) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление

готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

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

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

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством Таможенного союза, Евразийского экономического сообщества, Республики Казахстан в области здравоохранения, технического регулирования и метрологии.

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

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, реконструкцию и переоборудование объектов питания допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

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

1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, загрязнении органическими и химическими отходами;

2) превышении нормативов радиационной безопасности;

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

4) отсутствии возможности организации санитарных разрывов от объектов

промышленного и гражданского назначения, и в зонах возможного затопления;

5) размещении в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

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

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

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

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

Допускается размещать объекты питания:

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

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

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

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

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

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

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

15. Объекты питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах оборудуют как доготовочные, рассчитанные на получение

полуфабрикатов из заготовочных предприятий или столовых. При отсутствии предприятий, поставляющих полуфабрикаты, допускается работа на сырье.

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

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

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

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

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

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

3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции

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

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

24. Для обеспечения водой объектов питания в населенных пунктах, в которых отсутствует водопровод, источник водоснабжения выбирается на основании санитарно-эпидемиологического заключения. Допускается

использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой производится в специальных промаркированных емкостях, специализированным автотранспортом.

25. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод оборудуются водонепроницаемые выгребные ямы, которые очищаются по мере накопления ее на две трети объема.

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

27. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели.

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

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

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

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

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

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

1) работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более;

2) работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более.

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

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

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

36. Производственное оборудование и мочные ванны присоединяют к

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

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

38. Не допускается прокладка водопровода и водоотведения в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры.

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

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

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

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

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

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

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

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

46. Не допускается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов

питания с системой вентиляции жилого и общественного здания.

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

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

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

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

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

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

50. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливается с учетом санитарных норм воздухообмена согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

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

54. В помещениях приготовления холодных блюд, закусок приточную систему вентиляции оборудуют с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой. В этих

помещениях устанавливаются кондиционеры и устройства для защиты от инсоляции. Допустимая температура в помещениях не выше +18°C.

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

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

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

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

59. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей оборудуются тепловыми завесами.

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

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

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

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

64. Не допускается превышение предельно-допустимых концентраций вредных веществ в воздухе производственных помещений согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

67. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования обеспечивают

допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений объекта питания согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

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

- 1) искусственным освещением;
- 2) устройством для эритемного облучения;
- 3) комнатами для кратковременного отдыха работающих на расстоянии не более 100 м от рабочих мест с естественным освещением;
- 4) постоянно действующей принудительной вентиляции.

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

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

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

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

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

76. Уровни освещенности в помещениях обеспечиваются в соответствии с допустимыми уровнями согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

77. При проектировании, реконструкции, перепрофилировании, ремонте и эксплуатации производственных помещений выполняют мероприятия по защите от шума: отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами, установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие

фундаменты, своевременная профилактика и ремонт оборудования, ограничение выходной мощности музыкального оформления; устройство подвесных потолков на расстоянии 40-50 сантиметров (далее – см) от перекрытия, эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте предприятия-изготовителя.

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

79. Уровни освещенности, шума и вибрации в помещениях должны соответствовать требованиям, установленным Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека».

4. Требования к устройству и содержанию объекта, оборудования

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

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

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

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

84. В пункте питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах организуют набор помещений согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам. Для хранения пищевых продуктов предусматривают кладовую, оборудованную шкафами, стеллажами, полками, холодильником, емкость которого позволит хранить все скоропортящиеся

продукты и полуфабрикаты в пределах установленных сроков хранения.

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

86. На объектах малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон, разделенных барьерами высотой не ниже 1,5 м и набором помещений по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

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

87. В составе помещений объектов питания могут оборудоваться помещения для курения в соответствии с санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

88. Отделка стен производственных и складских помещений должна быть выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

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

90. Для внутренней отделки помещений используют нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению.

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

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

93. Подземный пункт питания оборудуют:

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

2) сборно-разборными столами с гигиеническим покрытием и скамейками, а

при отсутствии условий для их установки – откидными столами;

3) подставками для термосов.

Уборку обеденных столов производят сразу после приема пищи.

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

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

96. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению уполномоченным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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

98. Помещения для отделки кремовых изделий, приготовления холодных блюд оборудуют охлаждающими столами с гладким, гигиеническим покрытием. Ежедневно по окончании работы столы обрабатывают 0,5 % раствором моющего средства, дезинфицируют и промывают горячей водой при температуре +60°C.

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

100. Не экранированные передвижные бактерицидные лампы устанавливают из расчета мощности 2,0-2,5 Ватт (далее – Вт) на 1 кубический метр (далее – м³) помещения. Экранированные бактерицидные лампы из расчета мощности 1,0 Вт на 1 м³ помещения устанавливают на высоте 1,8-2,0 м от пола при условии не направленного излучения на находящихся в помещении людей.

Режим работы бактерицидных ламп устанавливается хозяйствующим субъектом согласно инструкции по применению предприятия-изготовителя.

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

бактерицидной установки и проветривания помещения.

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

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

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

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

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

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

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

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

110. При применении столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов многократного использования рекомендуется устанавливать посудомоечную машину.

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

112. Мытье кухонной посуды, оборотной тары проводят в двухсекционных

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

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

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

115. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре $+45^{\circ}\text{C}$ с добавлением моющих средств, промывают проточной водой и просушивают.

116. В конце рабочего дня проводят замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

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

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

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

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

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

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

123. Еженедельно проводят генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

124. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

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

126. Один раз в месяц проводят санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного, технологического оборудования, при необходимости дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

127. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяют отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в отведенных местах: в отдельных шкафах (для объектов малой производительности) или помещении для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, смежном с туалетом, с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для его сушки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, хранится отдельно.

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

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

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

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

131. Условия производства, транспортировки, хранения, применения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, новые технологии допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

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

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

в е щ е с т в .

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

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

- 1) без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность ;
- 2) при отсутствии соответствующей маркировки;
- 3) с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;
- 4) при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной ;
- 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения ;
- 6) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 7) яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;
- 8) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;
- 9) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- 10) консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;
- 11) загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;
- 12) дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья ;
- 13) продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных консервированных продуктов, мясных, рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, кваса, соков, переработанных грибов, лекарственных препаратов;
- 14) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности ;
- 15) с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в

технической документации на пищевые продукты признаков;

16) при несоответствии по показателям безопасности;

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

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

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

20) пищевые добавки, не прошедшие государственную регистрацию;

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

22) при отсутствии государственной регистрации отдельных видов продукции и веществ, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека.

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

137. Условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции и подтверждаться санитарно-эпидемиологическим заключением. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается.

138. Для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко поддающимися мойке и дезинфекции, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

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

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

141. Транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение

показателей безопасности и качества продукции.

142. При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».

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

144. Холодильные камеры моют и дезинфицируют после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

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

146. Пищевую продукцию хранят отдельно, согласно принятой ее классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, овощи и фрукты.

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

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

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

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

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

пищевых продуктов на полу не допускается.

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

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

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

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0 до -2°C не более двух суток;

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

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

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

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

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

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

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

10) ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно на стеллажах, в шкафах, с расстоянием нижней полки от пола не менее 35 см. Дверцы в шкафах для хлеба имеют отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю;

11) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с

относительной влажностью воздуха не более 75 %, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 7 5 с м ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

160. Мясной фарш хранят не более 3 часов при температуре не более +2°C.

При отсутствии холода хранение фарша не допускается.

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

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

163. Рыба размораживается на воздухе или в холодной воде с температурой не выше $+12^{\circ}\text{C}$ из расчета два литра на один кг рыбы. При размораживании допускается добавлять соль из расчета 7 – 10 грамм на 1 литр. Размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород не допускается.

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

165. Не допускается приготовление студня без повторного кипячения отваренных мясопродуктов и других ингредиентов после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до $+25^{\circ}\text{C}$ производят в предварительно ошпаренные формы. Студень хранят в холодильнике при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) и реализуют в течение 6 часов.

166. Достаточность термической обработки кулинарных изделий обеспечивают определением:

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

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

167. Безопасность изделий из рубленого мяса, рыбы (фарш), рыбы кусочками

обеспечивают посредством двойной термообработки.

168. Не допускается более семи жарок в одном фритюре. Использованный фритюр сбрасывается в отходы производства.

169. Отварное мясо, птица, субпродукты для первых и вторых блюд нарезают порциями, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ не более одного часа до отпуска.

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

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

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

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

172. При приготовлении омлета толщина слоя смеси яйца с другими ингредиентами – не более 2,5-3 см, выпекание при температуре жарочного шкафа $+180 - +200^{\circ}\text{C}$ в течении 8 – 10 минут. Готовую яичную массу хранят не более 30 минут. Не допускается изготовление омлета из меланжа.

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

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

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

176. При изготовлении блюд, мучных изделий в целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний:

1) допускается использовать только йодированную соль и обогащенную (

фортифицированную) железосодержащими витаминами, минералами пшеничную муку высшего и первого сортов;

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

177. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Температура в толще готового продукта – не ниже $+85^{\circ}\text{C}$.

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

178. На объекте питания не допускается:

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

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

- 1) при самостоятельном объекте наличие помещения площадью не менее 12 м

², подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного и технологического оборудования и наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

2) наличие помещения площадью не менее 6 м², если данная точка принадлежит действующему объекту;

3) использование для жарки шашлыка древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска – одноразовой посуды и столовых приборов;

4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

180. Продукцию готовят партиями по мере ее спроса и реализации. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия вырабатывают по утвержденной нормативно-технической документации изготовителя (технологическим инструкциям, рецептурам), согласованной с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

182. Оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия, проводят ежедневно в журнале по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам. Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

183. Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже +65⁰С, холодные супы, напитки – не выше +14⁰С.

184. В подземных пунктах питания температура первых блюд при раздаче – не ниже +60⁰С, вторых – не ниже +50⁰С, холодных – +14 – +18⁰С.

185. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляют в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуют в течение 3 часов. Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки, котлеты и другие кулинарные изделия) по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляют в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи.

186. Не допускается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

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

188. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в организованных коллективах согласовывают с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора, а также после проведения реконструкции, при изменении профиля объекта питания или производственного процесса, при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее а с с о р т и м е н т .

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

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

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

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

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

192. При транспортировке готовой продукции используют специальные термоса, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществляется при температурах: первые и полужидкие блюда – $+90^{\circ}\text{C}$, вторые блюда – $+70 - +75^{\circ}\text{C}$, горячие напитки – $+$

90⁰С, холодные напитки – +7 – +14⁰С. Готовую пищу в термосах доставляют в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания. Не допускается хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки).

193. Сроки хранения горячих овощных блюд не более 1 часа при температуре не ниже + 7 5 ⁰ С .

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

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

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

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

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

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

200. При реализации продукции создают условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

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

202. Утилизация и уничтожение опасной пищевой продукции осуществляется изготовителем в порядке, установленном **законодательством** в области безопасности пищевой продукции.

6. Требования к производству мягкого мороженого, кислородных коктейлей

203. На условия изготовления и реализации мягкого мороженого, кислородных коктейлей на объектах питания уполномоченными государственными органами санитарно-эпидемиологического надзора выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Требования к организации производственного контроля

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

лабораторные

исследования.

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

214. Порядок и периодичность производственного контроля определяется изготовителем по согласованию с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора, в которой устанавливается и периодичность санитарной обработки, дератизации и дезинсекции. Разработанная программа производственного контроля периодически пересматривается при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта.

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

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

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

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

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

219. Изготовитель незамедлительно прекращает процессы изготовления, оборота и утилизации пищевой продукции в случае, если допущено нарушение, приведшее к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы, после чего организует ее утилизацию или уничтожение в установленном порядке. Предоставляет информацию о нарушениях, приведших к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, в процессах ее разработки, изготовления, оборота и утилизации в органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

220. Изготовитель обеспечивает прослеживаемость каждой партии производимой пищевой продукции.

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

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

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

223. На объектах питания обеспечивают соответствующие условия труда (

микроклимат, производственный шум, вибрация, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с Санитарными правилами « Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека » .

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

225. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, стирка на дому не допускается.

226. Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

227. Каждый работник объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов имеет при себе личную медицинскую книжку с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе .

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

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

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

Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают

ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стрижет ногти и не покрывает их лаком.

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

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

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

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

П р и л о ж е н и е 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

Таблица 1

№ п/п	Помещения	Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года	Кратность воздухообмена в 1 час	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1	Зал раздаточный	+16	По рас (но не более 80 м ² 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 дежу отопления	
6	Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки овощей	+16	3	4
7	Помещение заведующего производством	+18	2	-
8	Помещение подготовки яиц	+16	3	5
9	Помещение для мучных изделий и отделки кондитерских изделий, бельевая	+16	1	2
10	Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	+16	1	1
11	Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	+20	4	6
12	Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	+21	1	1
13	Кладовая сухих продуктов, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	-	1
14	Кладовая овощей, солений, тары	+5	-	2
15	Приемочная	+16	3	-
16	Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов		По расчету	
17	Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов		3	4
18	Ремонтные мастерские	+16	2	3
19	Охлаждаемые камеры для хранения:			
	мяса	±0	-	-
	рыбы	-2	-	-
20	Молочно-жировых продуктов, овощных полуфабрикатов,	+2	7	-
21	Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0		
22	Овощей, фруктов, ягод, напитков	+4	4	4
23	Кондитерских изделий	+4	-	-
24	Вин и напитков	+6	-	-
25	Мороженого и замороженных фруктов	-15	-	-
26	Пищевых отходов	+2	10	10
27	Помещение для курения	+16	-	10
28	Гардеробные	+20	2	2
29	Разгрузочные помещения	+10	По расчету	

П р и м е ч а н и е :

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

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

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

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

2) для овощных полуфабрикатов $+2^{\circ}\text{C}$;

3) при наличии одной камеры на объекте для хранения всех продуктов $+2^{\circ}\text{C}$.

Таблица 2

№ п/п	Оборудование	кВт	Количество воздуха, м ³ /ч	
			вытяжного	приточного
1	2	3	4	5
1	Плита электрическая	4	250	200
2	Плита электрическая	12	750	400
3	Шкаф жарочный	8	400	-
		12	500	-
4	Устройство электрическое, варочное	9,45	650	400
5	Котел передвижной	-	-	-
6	Фритюрница	7,5	350	200
7	Котел пищеварочный вместимостью, л:			
	100	18,9	550	400
	160	24	650	400
	250	30	750	400
8	Аппарат пароварочный	7,5	650	400
9	Сковорода электрическая	5	450	400
		11,5	700	400
10	Мармит	2,5	300	200
11	Мармит передвижной	0,63	-	-

П р и л о ж е н и е 2

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

2	гардеробные	I (140-174)	б 19,0-20,9	23,1-24,0	15-25	15-75	0,1	0,2
3	Цехи: мясной, овощной	I I (233-290)	б 15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4
4	Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	I I (233-290)	б 15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4
5	Цехи: доготовочный, холодный, рыбный	I I (175-232)	а 17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3
6	Моечные столовой посуды	I I (175-232)	а 17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3
7	Моечные кухонной посуды, тары	I I (233-290)	б 15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4
8	Административные помещения	I (до 139)	а 20,0-21,9	24,1-25,0	19-26	15-75*	0,1	0,1
9	Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	I I (175-232)	а 17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3
10	Обеденные залы, раздаточные, бары	I I (175-232)	а 18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4
11	Сервизные, бельевые, гардеробные	I (140-174)	б 20,0-21,9	24,1-28,0	19-29	15-75*	0,1	0,3
12	Цехи: горячий, помещение для выпечки	I I (233-290)	б 16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	

	кондитер- с к и х изделий							0,5
13	Цехи: догото- вочный, холодный, рыбный,	II (175-232)	а 18,0-19, 9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4
14	Моечные столовой посуды	II (175-232)	а 18,0-19, 9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,1	0,4
15	Моечные кухонной посуды, тары	II (233-290)	б 16,0-18, 9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5
16	Админист- ративные помещения	I (до 139)	а 21,0-22, 9	25,1-28,0	20-29	15-75*	0,1	0,2
17	Кладовые овощей, солений, полу- фабрикатов, инвентаря, тары	II (175-232)	а 18,0-19, 9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4

П р и м е ч а н и е .

При температурах воздуха +25°C скорость движения воздуха в теплый период года соответствуют допустимым параметрам гигиенических требований.

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

- 1) 70 % – при температуре воздуха 25°C;
- 2) 65 % – при температуре воздуха 26°C;
- 3) 60 % – при температуре воздуха 27°C;
- 4) 55 % – при температуре воздуха 28°C.

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

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

4) 0,2-0,5 м/с – при категориях работ II б и III.

П р и л о ж е н и е 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические

7	Вестибюли и гардеробы	Г-0.0		75	-	-	-
8	Коридоры и проходы						
	1) главные	Г-0.0		75	-	-	-
	2) остальные			50	-	-	-
9	Помещения касс	Г-0.8		300	-	40	15
10	Горячие цехи, холодные цехи, доготовочные и заготовочные цехи	Г-0.8	В-1	200	-	60	15
11	Моечные кухонной столовой посуды	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
12	Помещения для резки хлеба	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
13	Помещение заведующего производством	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
14	Кондитерские цехи и помещения для мучных изделий	Г-0.8	Б-2	300	-	40	15
15	Отделение украшения изделий	Г-0.8	Б-1	400	-	40	10
16	Отделение производства мороженого	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
17	Отделение приготовления напитков	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
18	Помещения подготовки продуктов, упаковки готовой продукции, комплектации заказов	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
19	Моечные тары полу-фабрикатов	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20

20	Загрузочные, кладовые тары	Г-0.8	-	75	-	-	-
21	Кладовые продуктов сгораемой упаковке	Г-0.8		50	-	-	-
22	Кладовые овощи, охлаждаемые камеры	Г-0.0		20	-	-	-
23	Административные помещения	Г-0.3		200	-	60	20
24	Помещения персонала	Г-0.8		150	-	60	20
25	Санитарно-бытовые помещения	Г-0.0					
	1) умывальные, туалеты			75	-	-	-
	2) душевые, гардеробные			50	-	-	-

Примечание. Нормы освещенности повышают на одну ступень шкалы освещенности при отсутствии в помещениях с постоянным пребыванием людей естественного света.

Нормы и качественные показатели освещенности производственных помещений объектов питания

Таблица 2

№ п/п	Производственные помещения	Плоскость (Г – горизонтальная, В – вертикальная) нормирования освещенности КЕО – высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение			
			Освещенность, лк	Цилиндрическая освещенность, лк	Показатель дискомфорта, не более	Коэффициент пульсации, не более
1	2	3	4	5	6	7
1	Цеха: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г – 0,8	200	-	60	15

2	Цех а конди- терские	Г – 0,8	300	-	40	15
3	Помещение для резки хлеба, моечной кухонной столовой посуды	Г – 0,8	200	-	60	20
4	Моечные тары	Г – 0,8	150	-	60	20
5	Помещение для персонала	Г – 0,8	150	-	60	20
6	Администра- тивные помещения	Г – 0,3	200	-	60	20
7	Обеденные залы столовых, закусочных ресторанов, кафе, баров	Г – 0,8	200	75	60	15
8	Столы для посетителей	Г – 0,3	100 – 300 ¹	75	60	15
9	Проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	-	60	15
10	Танцеваль- ные площадки	пол	100-200	75	60	15
11	Эстрада	В-1,75	300 ² при любых источниках света	-	-	-
12	Раздаточные	Г – 0,8	300	-	40	15
13	Загрузочные, кладовые тары	Г – 0,8	75	-	-	-
14	Кладовые продуктов сгораемой упаковке	В Г – 0,8	50	-	-	-
15	Кладовые овощей охладитель- ные камеры	пол	20 ³	-	-	-
16	Экспедиции	Г – 0,8	100	-	60	-
17	Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-

18	Коридоры, проходы:					
	а) главные коридоры, проходы	пол	75	-	-	-
	б) остальные коридоры, проходы	пол	50	-	-	-
19	Санитарно-бытовые помещения:					
	а) умывальные, туалеты	пол	75	-	-	-
	б) душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-
20	Электро-щитовые	В-1,5	50	-	-	-
21	Помещение касс	Г – 0,8	300	-	40	15
22	Диспетчерские	Г – 0,8	150	-	60	20

Продолжение таблицы

Естественное освещение КЕО, %		
При боковом освещении		
При верхнем освещении	боковом	В зоне с устойчивым снежным покровом
		На остальной территории
8		9
3		0,8
3		0,8
2		0,4
-		-
-		0,4
2		0,4
2		0,4
-		-
-		0,1
-		-
-		-
3		0,8
-		-
-		-
-		-
-		0,8
-		-

-	0,1	0,1
-	0,1	0,1
-	0,2	0,2
-	0,2	0,2
-	-	-
3	0,8	1
-	-	-

П р и м е ч а н и е .

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

2. Освещенность указана для ламп накаливания.

П р и л о ж е н и е 5
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Площади помещений объектов питания

Удельные минимальные площади помещений для посетителей объектов питания, м²

Таблица 1

№ п/п	Тип объекта общественного питания и площади для посетителей	Площадь обеденного зала раздаточной на одно место, менее
1	2	3
1	Р е с т о р а н : 1) зал с эстрадой и танцплощадкой 2) з а л 3) помещение для курения	2 , 0 1 , 8 0,07-0,075
2	Бар (зал)	1,8
3	Столовые общедоступные и при высших учебных заведениях (зал)	1,6
4	Кафе, закусочные, пивные бары (зал)	1,6
5	Кафе-автоматы, предприятия быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал)	1,2
6	Санатории, санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха (зал), базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах: 1) при самообслуживании (включая раздаточную л и н и ю) 2) при обслуживании официантами	1 , 8 1,4

П р и м е ч а н и е .

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

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

Площади групп помещений баров, м²

Таблица 2

№ п/п	Группы помещений	Площадь	
		до 8 мест	на последующее м свыше 8
1	2	3	4
1	Зал с раздаточной	21	1,4
2	Производственные	10	0,4

Площади помещений цехов мучных изделий, м²

Таблица 3

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

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

Таблица 4

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

П р и м е ч а н и я :

1. Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м² могут размещаться вне объектов общественного питания. В этих случаях при магазине кулинарии предусматривают приемочную продуктов площадью 16 м² и

служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала

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

Площади помещений кафетериев, м²

Таблица 5

№ п/п	Помещения	Площадь, м ²
1	2	3
1	Зал кафетерия с раздаточной на, мест:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8

П р и л о ж е н и е 6 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

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

№ п/п	Наименование помещений	Объекты питания для работающих на строительных площадках, на сезонных работах		
		работа на сырье	работа на полуфабрикатах	работа на привозной пище:
1	2	3	4	5
1	Обеденный зал	+*	+*	+*
2	Гардеробная для персонала	+	+	
3	Кухня	+	+	+
4	Загрузочная	-	-	+
5	Доготовочная	-	+	
6	Мясо-рыбная заготовочная	+	-	-
7	Помещение для первичной обработки овощей	+	-	-
8	Холодный цех	+	+	+
9	Моечная для столовой и кухонной посуды	+	+	+

10	Кладовая для сухих продуктов	+	+	-
11	Кладовую для овощей	+	+	-
12	Кладовая для белья и инвентаря	+	+	+
13	Помещение для хранения тары	+**	+**	+**
14	Санитарный узел для персонала	+	+	+
15	Санитарный узел для посетителей	+***	+***	+***

П р и м е ч а н и е :

* В обеденном зале выделяют место для верхней одежды посетителей.

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

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

П р и л о ж е н и е 7

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические

требования к объектам

общественного питания»

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

№	Наименование помещений	Виды объектов малой производительности				
		Кафе на 20-50 посадочных мест	Летнее кафе (самостоятельные)	Общепит на рынках	Закусочные на 2-3 рабочие места повара	Чебуречные (пирожковые)
1	2	3	4	5	6	7
1	Обеденный зал	В зависимости от количества столов	То же	То же	Отсутствует*	Отсутствует*
2	Гардеробная для посетителей	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Не требуется	На площади обеденных залов устанавливаются вешалки	Отсутствует	Отсутствует
3	Кухня	Не менее 15 м ² **	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²	Не менее 9 м ²

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

П р и м е ч а н и е :

- * допускается установка столика на прилегающей территории;
- ** в случае реконструкции бывших жилых помещений и не возможности создания кухни такой площади должна быть оборудована отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;
- *** устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде;
- **** при площади кухни более 20 м² может оборудоваться на ее площадях;
- ***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест до двадцати допускается отсутствие, на кафе до пятидесяти мест и том же принципе работы совмещение с комнатой персонала;
- ***** при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях, либо на кухне;
- ***** при количестве посадочных мест менее двадцати допускается совмещение с санитарным узлом для персонала.

П р и л о ж е н и е 8
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Форма

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп

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

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

П р и л о ж е н и е 9
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

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

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

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

Форма

Журнал

**органолептической оценки качества полуфабрикатов,
блюд и кулинарных изделий**

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

Приложение 11
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
общественного питания»

Форма

Журнал

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Цех, должность	Месяц / дни						
			1	2	3	4	7	...	30
			здоров	отпуск	болен	выходной	отстранен от работы	...	здоров
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10