

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

Утративший силу

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179. Утратил силу приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

Сноска. Утратил силу приказом Министерства здравоохранения РК от 17.02.2022 № ҚР ДСМ-16 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2. Признать утратившим силу приказ Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10982, опубликован 23 июня 2015 года в информационно-правовой системе "Эділет").

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания;

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

5) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2), 3) и 4) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения Республики Казахстан Цой А.В.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

Е. Биртанов

"СОГЛАСОВАН"

Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан

_____ Ж. Қасымбек

24 мая 2018 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики
Республики Казахстан

_____ Т. Сулейменов

25 июня 2018 года

Утверждены
приказом Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 23 апреля 2018 года № 186

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

Глава 1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, связанных с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления пищевой продукции.

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, перепрофилированию и ремонту объектов общественного питания;

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

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

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

5) сбору и хранению отходов потребления;

6) осуществлению производственного контроля;

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

8) организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по локализации очагов инфекции.

Сноска. Пункт 2 с изменением, внесенным приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

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

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

2) кулинарное изделие – пищевая продукция или сочетание продукции, доведенные до кулинарной готовности;

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

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

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

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

7) бактерицидный облучатель – устройство открытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами бактерицидного эффекта (253,7 нанометров), от вирусов, бактерий, плесени, грибков, дрожжей, спор и прочих инфекционных микроорганизмов;

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

9) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются производство, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

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

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

12) оборудование – применяемое самостоятельно или устанавливаемое на машину техническое устройство, необходимое для выполнения ее основных и (или) дополнительных функций, а также для объединения нескольких машин в единую систему (технологическое, холодильное, торговое оборудование);

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

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

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

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

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

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

17) кальян – прибор для курения, позволяющий фильтровать и охлаждать вдыхаемый дым;

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

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

20) кейтеринг – деятельность объектов общественного питания, заключающаяся в оказании услуг по организации общественного питания вне объектов общественного питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами (по заказам потребителей),

включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную реализацию готовой кулинарной продукции объектов питания и с привлечением всех объектов и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания (в том числе приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом, и подобные услуги);

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

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

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

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

25) машина - ряд взаимосвязанных частей или узлов, из которых хотя бы одна часть или один узел двигается с помощью соответствующих приводов, цепей управления, источников энергии, объединенных вместе для конкретного применения (например, обработки, переработки, перемещения или упаковки материала);

26) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

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

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

29) объект питания малой производительности – объект общественного питания с числом 50 и менее посадочных мест с ограниченным ассортиментом приготовления блюд. Допускается организация основного производственного

процесса по приготовлению блюд в этих объектах питания в одном помещении по принципу участкового деления;

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

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

32) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), маска защитная для лица, используемая в производстве пищевой продукции, сетка для бороды (усов); фартук, обувь; перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений ;

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

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

35) нестационарный объект питания – временное сооружение или временная конструкция, прочно связанные с землей вне зависимости от наличия или отсутствия подключения (технологического присоединения) к сетям инженерно-технического обеспечения, в том числе автоматизированное устройство или транспортное средство, работающее на сырье или на

полуфабрикатах, с соответствующим набором помещений для изготовления и реализации ассортимента продукции общественного питания;

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

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

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

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

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

41) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза и техническими регламентами Таможенного союза на пищевую продукцию, действие которых на нее распространяется, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

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

43) технологическая операция – отдельная часть технологического процесса;

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

45) загрузочная – место приема продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

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

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

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

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

50) организованные коллективы – контингент организаций (объектов), независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, с круглосуточным или дневным пребыванием от 4 часов и более, объединенные одинаковыми условиями быта, питания, обучения, воспитания, медицинского обслуживания, труда (объектов дошкольного воспитания и обучения, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, реабилитационных центров, объектов медико-социальной реабилитации: домов-интернатов, реабилитационных центров, центров по оказанию социальных услуг; вахтовых поселков, промышленных объектов, строительных площадок);

51) мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них, согласно ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31985-2013, в том числе пироги, пирожки, пицца, чебуреки, пельмени, беляши, манты, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальной и иностранной кухни;

52) посуда – изделия (предметы), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, используемые для приготовления (изготовления), тепловой

обработки, приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, реализации и потребления пищевой продукции, многоразового и одноразового использования, изготовленные из материалов, разрешенных к применению (изделия (предметы) для сервировки стола и специально предназначенные для потребления пищи за столом (столовая посуда), для чаепития (чайная посуда), изделия для приготовления пищевой продукции общественного питания (кухонная, камбузная (на морских сооружениях) посуда), упаковка (сосуды, емкости) для хранения пищевой продукции).

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных Кодексом, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", Законом Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года "О регулировании торговой деятельности" (далее - Закон), ГОСТ 30389-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ 31984-2012 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Общие требования", ГОСТ 31985-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Термины и определения".

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, перепрофилированию и ремонту объектов общественного питания

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство, реконструкция, перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

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

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

2) при превышении нормативов радиационной безопасности;

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

4) в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

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

7. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании и реконструкции объекты питания допускается размещать как в отдельно стоящих и пристроенных зданиях, так и в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также в подвальных и цокольных этажах жилых и общественных зданий, в подземных переходах, на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала, с сохранением всех функциональных характеристик, как самого объекта питания, так и здания, в который он встраивается, с соблюдением требований настоящих Санитарных правил, при отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека.

8. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании и реконструкции 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.

9. При проектировании, перепрофилировании и реконструкции на объектах питания, расположенных в жилых зданиях, предусматриваются входы - производственный (служебный) и для посетителей, изолированные от жилой части здания. Не допускается устройство входов для загрузки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции со стороны двора жилого здания.

Загрузка сырья и пищевой продукции предусматривается с торца жилого здания, (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны улиц и автомагистралей. Для объектов питания малой производительности загрузка пищевой продукции допускается с парадного входа объекта питания до начала его работы.

10. При выборе земельного участка под строительство, проектировании, перепрофилировании, реконструкции, а также ремонте, на объектах питания не допускается размещение жилых помещений.

11. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции и ремонте объемно-планировочные и конструктивные решения помещений объектов питания предусматриваются с соблюдением поточности технологических процессов, исключая встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

12. Набор и площади помещений:

для стационарных объектов питания определяются в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства, площадями помещений стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам;

для нестационарных объектов питания – в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

В зависимости от типа и мощности на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений или отделений (участков): для посетителей, производственные, административно-бытовые, складские, технические. В обеденных залах объектов питания допускается выделять места для верхней одежды посетителей.

13. В составе помещений объектов питания, реализующих свою кулинарную продукцию через торговые отделы и объекты торговли, расположенные вне объекта питания, оборудуются помещения (участки) фасовки, хранения.

14. Для временного хранения, выдачи готовых блюд, реализации пищевой продукции на объекте питания предусматривается помещение раздаточной или участок с технологическим, торговым и холодильным оборудованием, емкость которого позволит хранить всю скоропортящуюся пищевую продукцию, готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

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

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

1) на объектах питания малой производительности, на объектах питания быстрого обслуживания, работающих на сырье и полуфабрикатах, оснащенных специальным оборудованием, обеспечивающих сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции;

2) на нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, использующих

малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и столовые приборы.

16. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции, ремонте в действующих объектах питания предусматриваются отдельные места для потребления табачных изделий, в том числе с использованием кальяна, в соответствии с требованиями статьи 159 Кодекса, документов нормирования и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

17. При проектировании, реконструкции, перепрофилировании и ремонте внутренняя отделка помещений объекта питания производится с использованием нетоксичных отделочных материалов.

Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, холодильниках, холодильных камерах, душевых, санитарных узлах выполняется с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусматриваются из ударопрочных, исключаящих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами – с уклоном в сторону трапов.

Не допускается устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

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

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

В нестационарных объектах малой производительности, а также в нестационарных объектах питания быстрого обслуживания с системами водоснабжения и водоотведения допускается оборудование участка для мытья и дезинфекции кухонной посуды (функциональных емкостей) и инвентаря с

установкой односекционной моечной ванны, в случае использования оборотной транспортной упаковки - мытье и дезинфекция ее производится в стационарных объектах питания.

Допускается не устанавливать моечные ванны в нестационарном объекте питания быстрого обслуживания в случае отсутствия систем водоснабжения и водоотведения, если изготовитель при изготовлении узкого ассортимента продукции общественного питания не использует кухонную посуду и инвентарь, использует полуфабрикаты высокой степени готовности и (или) готовую пищевую продукцию в упаковке, произведенные в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, использует малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы.

На таких объектах питания чистка и мытье специализированного технологического оборудования обеспечивается согласно инструкции его изготовителя.

19. На объектах питания для мытья столовой посуды многоразового использования предусматривается отдельное помещение или отделение (участок) . В моечной столовой посуды допускается устройство отдельных окон и установки оборудования для приема грязной и выдачи чистой посуды.

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

20. В стационарных объектах питания для мытья посуды ручным способом оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Допускается установка двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды в стационарных объектах питания малой производительности с ограниченным ассортиментом, стационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности.

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

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

21. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержащиеся в исправном состоянии.

Объекты питания подключаются к централизованным системам холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, соответствующих требованиям документов нормирования.

На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод. Загрязнение окружающей среды сточными водами не допускается.

22. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников, привозной питьевой воды с устройством систем внутреннего водоснабжения и водоотведения.

Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством в соответствии с требованиями документов нормирования, хранение – в специально отведенном месте в условиях, обеспечивающих качество и безопасность питьевой воды, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

23. На объектах питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения, а также к питьевой воде, расфасованной в емкости, установленных документами нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды очищаются согласно инструкции изготовителя.

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

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

26. Не допускается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, а также для

обработки технологического оборудования, упаковки (тары), инвентаря и помещений.

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

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

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

Допускается размещение помещений с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, при наличии дополнительных сооружений, предназначенных для их отведения, обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.

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

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

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

29. В неканализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается устройство местной системы водоотведения для отведения производственных и отдельно для бытовых сточных вод. Для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемой емкости (ямы), оборудованной люком с плотно закрывающейся крышкой, очистка производится по мере заполнения, ее размещение осуществляется с учетом безопасного отведения сточных вод.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

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

31. Не допускается:

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

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

Вдоль стен производственных, складских помещений и обеденных залов допускается прокладка стояков и сетей водоотведения из материалов и изделий, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, без устройства ограждающих конструкций, коробов с обеспечением безопасного отведения сточных вод.

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

33. Все стационарные объекты питания оборудуются санитарными узлами (туалетами) и раковинами для мытья рук посетителей и персонала, допускается совмещение санитарных узлов (туалетов) для персонала и посетителей.

Раковины для посетителей и персонала оснащаются устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук.

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

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

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

Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с документами нормирования. Гигиеническое нормирование уровней освещенности в обеденных залах не предусматривается, их значения устанавливаются в зависимости от принятого архитектурного решения.

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

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

Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники.

37. В помещениях объектов питания предусматриваются системы вентиляции и (или) кондиционирования, теплоснабжения в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и документами нормирования, при их эксплуатации – соблюдаются требования документов нормирования.

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

Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и предусматриваются согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

38. Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха устанавливается с учетом расчетной температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

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

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

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

Допускается объединять в одну вытяжную систему:

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

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

40. Объекты питания оборудуются централизованной системой теплоснабжения или местным теплоснабжением, соответствующих требованиям документов нормирования.

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

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

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

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

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

42. Деятельность объектов питания осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 21, 21-1, 62 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях".

43. На объектах питания, в зависимости от их типа, мощности, специализации, специфики обслуживаемых контингентов потребителей, изготовителем разрабатывается и утверждается ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции для включения в меню, документацию объекта питания.

44. На объектах питания обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением, расчетной вместимостью обеденных залов определяемой с учетом нормы площади на одно посадочное место согласно приложению 1 настоящих Санитарных правил, государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, а также утвержденным ассортиментным перечнем изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

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

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

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

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

Не допускается:

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

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

3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

47. На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

Эксплуатация, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями изготовителя оборудования по их эксплуатации, мытью и дезинфекции. В автоматах (аппаратах) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции используется одноразовая посуда.

48. В цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских изделий с кремом над производственными столами устанавливаются бактерицидные облучатели (стационарные или передвижные), место их установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени их работы согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидных облучателей.

49. Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая оборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, маркируются и применяются в соответствии с их назначением на этапах технологического процесса.

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

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки.

Хранение его обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается.

51. Разделочные доски, колоды для разуба мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева - из твердых пород). По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью.

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

После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка (тара) подвергается механической очистке

, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

53. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не допускаются наросты снега и льда.

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

При организации питания участников массовых общественных мероприятий, оказании кейтеринговых услуг предусматривается количество посуды с обеспечением потребности участников, одновременно используемой, и наличием ее запаса для возможной замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

55. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной упаковки (тары) проводится процессом, согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

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

58. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не используются.

59. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте.

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

60. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

61. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест в производственных помещениях – непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды.

На объектах питания малой производительности, за исключением нестационарных объектов питания, допускается проведение уборки всех помещений, санитарных узлов (туалетов) закрепленным персоналом объекта питания, контактирующего с пищевой продукцией и обработкой посуды, с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены.

62. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемых для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, используются моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя.

Хранение их осуществляется в специально выделенных местах в упаковке (таре) изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции.

63. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный маркированный (с указанием помещений и видов уборочных работ) или с цветовым кодированием уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Допускается хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов в санитарных узлах и подсобных помещениях при наличии

полок для хранения. По окончании уборки в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

64. На объектах питания не допускается наличие насекомых и грызунов, предусматриваются меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции от загрязнения и порчи грызунами. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуются съемными защитными сетками.

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

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

65. Для обеспечения горячим питанием работающих промышленных объектов, на строительных площадках предусматриваются стационарные (столовые) или нестационарные объекты питания (в том числе передвижные транспортные средства – вагон-столовая), пункты питания (помещение) для организованного приема пищи. Допускается организация кейтерингового обслуживания.

Пункты питания оснащаются технологическим оборудованием для подогрева блюд, холодильным оборудованием, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, участком для мытья и хранения столовой посуды (при использовании посуды многократного использования).

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

67. Передвижной пункт питания в подземных выработках оборудуется: устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук; столами для приема пищи с гигиеническим покрытием;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

74. Не допускается привлекать посторонних лиц, не работающих в пищеблоке и не прошедших медицинское обследование (из числа экипажа) в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мойки посуды и подачи пищи на столы.

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

75. Прием, хранение, переработка (обработка) сырья, условия производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, внедрение новых технологий на объектах питания обеспечиваются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

Объекты питания любых типов, соответствующие требованиям настоящих Санитарных правил, могут оказывать услуги по организации кейтеринга (в том числе выездного обслуживания).

76. Завоз пищевой продукции в ночное время (с 23.00 до 6.00 часов утра) на объекты питания, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

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

78. Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации продукции независимо от мощности объекта, проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

При производстве продукции общественного питания обеспечивается соблюдение поточности технологических процессов.

79. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами, подтверждающими безопасность.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, при необходимости, относительная влажность воздуха), конечный срок годности продукции.

80. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая:

1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и техническому регламенту ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;

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

3) не имеет товаросопроводительные документы, содержащие сведения, удостоверяющие прослеживаемость, документы, подтверждающие безопасность;

4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;

5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

- б) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- 7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- 8) не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документах, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- 9) является пищевой продукцией непромышленного изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;
- 10) со следами пребывания насекомых, грызунов в самой пищевой продукции ;
- 11) содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;
- 12) является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членом Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

81. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах питания осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельные транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

Не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

86. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не допускается.

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

88. Складские и производственные помещения оборудуются холодильным оборудованием в зависимости от мощности и типа объекта питания, при организации питания в организованных коллективах – кроме холодильного оборудования и холодильными камерами для хранения пищевой продукции.

Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечивается в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

89. На объектах питания малой производительности, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) при

условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

90. Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов, пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не допускается.

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

91. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

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

1) охлажденное и мороженое мясо (в тушах, полутушах, четвертинах) в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах штабелями. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя;

3) сметана, творог в упаковке (таре) с крышкой. Не допускается оставлять раздаточный инвентарь в упаковке (таре) с творогом и сметаной;

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

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

6) готовая мясная продукция (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) в потребительской упаковке изготовителя;

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

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

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

10) ржаной и пшеничный хлеб без потребительской упаковки хранится отдельно на стеллажах, в шкафах. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю;

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

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

13) капуста на отдельных стеллажах, в ларях, квашеные, соленые овощи – в упаковке при температуре не выше +10 0С, плоды и зелень – в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах при температуре не выше +12 0С;

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

93. На объекте питания малой производительности допускается хранение плодоовощной продукции на производственных участках в упаковке, ларях, специальных корзинах, контейнерах.

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

95. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полного ее использования, реализации.

96. Пищевые компоненты и пищевые добавки хранятся в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается.

97. Переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится отдельно в специализированных цехах (отделениях, участках). На объектах питания малой производительности, не имеющих цехового деления, допускается переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции в одном

помещении на разных промаркированных столах и при наличии не менее двух моечных ванн для обработки продовольственного сырья.

98. Медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах по указанным в их паспортах (инструкциях) режимам. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются.

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

100. Субпродукты размораживаются в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, перед тепловой кулинарной обработкой промываются проточной холодной водой.

101. Тушки птицы размораживаются в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, промываются проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах питания малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

102. Рыба размораживается в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции, или в холодной воде с температурой не выше +12°С из расчета два литра на один кг рыбы. При размораживании для сокращения потерь минеральных веществ в воду допускается добавлять соль из расчета 7-10 грамм (далее - г) на 1 литр.

103. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранятся при температуре $+(4\pm 2)$ °С не более 6 часов. Салаты и винегреты заправляются непосредственно перед отпуском. При обслуживании большого количества посетителей по принципу "шведского" стола допускается выкладка готовых салатов за тридцать минут до отпуска (начала питания) при условии предварительного охлаждения салатов до температуры +2 °С. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся партиями в зависимости от спроса.

104. Не допускается приготовление студня без повторного кипячения отваренных пищевых компонентов, в том числе мясной продукции, после заливки бульоном. Розлив студня после охлаждения до +25 оС производится в предварительно ошпаренные формы. Студень хранится в холодильнике при температуре +(4±2) оС и реализуется в течение 6 часов.

105. Достаточность тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий обеспечивается определением:

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

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

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

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

107. При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяется качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается. Для жарки во фритюре используются рафинированные растительные жиры.

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

109. Фарш для пирожков и блинчиков из отварного мяса или субпродуктов перед использованием подвергается повторной тепловой обработке. Готовый фарш используется в течение 2 часов.

110. Перед использованием, яйцо подлежит замачиванию в теплом растворе моющих средств, разрешенных к применению в производстве пищевой

продукции, с последующим ополаскиванием холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Для изготовления яичницы-глазуни используется яйцо со сроком годности не более 7 суток (не считая дня снесения).

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

111. Готовая яичная масса для приготовления омлета хранится не более 30 минут. Не допускается изготовление омлета из меланжа.

112. Хранение очищенных картофеля и корнеплодов овощей допускается в холодной воде не более 2 часов. Для приготовления холодных закусок используемые сырые овощи и зелень без тепловой кулинарной обработки подвергаются качественному мытью, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой.

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

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

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

1) не допускается использование:

нейодированной пищевой поваренной соли;

пшеничной муки высшего и первого сортов необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами;

2) проводится круглогодично витаминизация готовых блюд в детских организованных коллективах: в первое блюдо – непосредственно перед раздачей, компотов – после их охлаждения до температуры не более +15оС, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводится при его охлаждении до температуры от +30 оС до +35 оС с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.

Суточная норма витамина С: для детей ясельного возраста (до 3-х лет) – 50 миллиграмм (далее – мг), для детей дошкольного возраста – 70 мг, для подростков, взрослых – 100 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

116. На объектах питания не допускается:

- 1) изготовление и реализация изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- 2) изготовление макарон по-флотски без вторичной тепловой кулинарной обработки после смешивания компонентов;
- 3) изготовление творога;
- 4) использование сырого непастеризованного и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- 5) производство и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной упаковке непромышленного изготовления;
- 6) приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- 7) изготовление сухих грибов;
- 8) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Таковую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации.

На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов (объектов дошкольного воспитания и обучения детей, детских домов, объектов образования и воспитания детей и подростков, интернатных организаций, оздоровительных, санаторных объектов, объектов здравоохранения, медико-социальной реабилитации), при производстве пищевой продукции детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста не допускается использование, применение продовольственного (пищевого) сырья, а также реализация пищевой продукции, виды которых определены в статье 8 технического регламента ТР ТС 021/2011, документах нормирования.

117. Молочная продукция, выработанная молокоперерабатывающими объектами в мелкой фасовке, не подлежит специальной тепловой обработки.

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

118. Приготовление блюд на мангалах, тандырах, жаровнях, котлах в местах отдыха и на улицах допускается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных объектах питания, в которых обеспечивается соблюдение следующих условий:

- 1) при самостоятельном стационарном объекте питания - наличие помещения, подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного и технологического оборудования и наличие условий для обработки инвентаря, упаковки (тары), соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- 2) наличие помещения, условий для обработки инвентаря, упаковки (тары), если данный объект питания принадлежит стационарному объекту питания;

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

4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

119. Продукция общественного питания готовится партиями по мере ее спроса и реализации, изготавливается в соответствии с нормативными документами (или) технической документацией изготовителя продукции общественного питания.

120. При изготовлении мягкого мороженого на объектах питания:

1) обеспечивается его изготовление в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой);

2) используется технология производства без осуществления процесса закаливания в скороморозильной камере холодильного оборудования или холодильной камере;

3) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используется свежekiпяченая питьевая вода;

4) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;

5) приготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;

6) производство не допускаются на объектах питания, не имеющих систем водоснабжения и водоотведения;

7) реализация допускается только в местах его изготовления.

121. Изготовление и реализация блюд нетрадиционной, иностранной кухни (японской, китайской, вьетнамской, корейской, европейской, различных народов мира), содержащих рыбу, морепродукты, переработанную пищевую продукцию животного происхождения в сыром виде, производится в стационарных объектах питания. Блюда не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

122. При производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд предусматривается использование персоналом одноразовых перчаток для каждого вида блюд, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

123. При проведении кейтеринговых обслуживаний вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (участке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

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

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

126. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите, горячей плите и в емкостях с подогревом для "шведского стола" не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки, либо в изотермической упаковке – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, горячие овощные блюда - не более двух часов при температуре не ниже +75 оС.

127. Салаты, винегреты, гастрономические изделия, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в торговом холодильном оборудовании и реализуются в течение установленных сроков годности.

Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии – не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, подвергаются быстрому охлаждению с температуры +65 °С до +5 °С в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения.

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

128. Не допускается смешивание готовой к употреблению пищевой продукции, изготовленной на объекте питания, с остатками от предыдущего дня.

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

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

Для транспортировки готовой продукции общественного питания используется чистая изотермическая упаковка (термоса, контейнера, посуда, новые виды упаковки, с плотно закрывающимися крышками), с доставкой готовой пищи в пункты питания в течение не более одного часа после упаковывания. Упаковывание блюд производится немедленно после приготовления. Не допускается ставить упаковку при раздаче пищи на пол.

Хранение горячих первых и вторых блюд в изотермической упаковке – не более 3 часов (включая время их транспортировки).

Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции

130. Пищевая продукция на объектах питания расфасовывается с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией

, соответствующей требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Упаковка используется прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально выделенном месте, в упаковке изготовителя, не допускается хранение на полу.

131. Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в упаковку (термосы, емкости с крышками) с последующим упаковыванием в изотермическую упаковку (контейнеры), в охлажденном состоянии - в упаковку (емкости) осуществляется в специально оборудованных рабочих зонах или в отдельном помещении.

Температура горячих блюд при их фасовке – не менее +85 °С. Температура охлажденных блюд при их фасовке – не более +8 °С внутри продукции.

132. В случае вынужденной задержки реализации на пунктах питания для работающих на промышленных объектах, строительных площадках, при оказании кейтерингового обслуживания (более 3 часов) пища подвергается повторной тепловой обработке с доведением жидких блюд и соусов до кипения, вторые блюда – прогреваются.

133. В стационарных объектах питания допускается осуществлять упаковку под вакуумом продовольственного (пищевого) сырья в натуральном, обработанном или переработанном виде, изготавливаемых полуфабрикатов, подлежащих тепловой и (или) иной обработке, используемых для изготовления собственной продукции общественного питания, с соблюдением, установленных для такой продукции, условий хранения и сроков годности.

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

Реализация продукции общественного питания, упакованной под вакуумом, на объектах питания и торговли не допускается.

134. Продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая на объектах питания по заказам потребителей на вынос, вне стационарных объектов питания по заказам потребителей на вывоз, в магазинах (отделах) кулинарии и объектах торговли упаковывается в потребительскую одноразовую упаковку.

Доставка полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в доготовочные объекты питания, магазины (отделы) кулинарии и объекты торговли, готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия производится в чистой оборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, боксах, ланч-боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках, оборотных металлических и полимерных ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Для обслуживания кейтеринговых мероприятий транспортная упаковка с продукцией общественного питания (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными изделиями) снабжается маркировочным ярлыком с указанием ее наименования и адреса объекта питания, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

135. При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек с пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

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

136. При отпуске продукции общественного питания для реализации вне стационарных объектов питания оформляются товаросопроводительные документы с указанием времени и даты изготовления, конечного срока годности, условий хранения и информации на маркировочном ярлыке, предусмотренной техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее - ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

Реализация продукции общественного питания вне стационарных объектов питания осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, с соблюдением условий реализации, хранения, сроков годности такой продукции, установленных документами нормирования, нормативными документами или технической документацией ее изготовителя на продукцию общественного питания конкретных видов.

Сроки годности новых и фирменных видов продукции изготовителем устанавливаются в соответствии с порядком, установленным документами нормирования. По истечении сроков годности продукция общественного питания утилизируется.

При хранении и реализации создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

137. При реализации продукции общественного питания изготовителем предоставляется потребителям информация о продукции, содержащая:

фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

сведения о массе (объеме) порции продукции (блюда, кулинарного изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

сведения о пищевой ценности продукции;

обозначение нормативных документов и (или) технической документации, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

дата и час изготовления;

срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);

рекомендации по изготовлению (при необходимости).

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

Пищевая ценность в 100 г блюда (изделия), включающая количество белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (калорийность), определяется в продукции общественного питания, изготавливаемой объектами питания всех типов и форм собственности в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 022/2011.

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

Маркируется потребительская и транспортная упаковка с упакованной продукцией общественного питания, реализуемая вне места производства, в соответствии с требованиями, установленными в техническом регламенте ТР ТС 022/2011, нормативных документах и (или) технической документации на продукцию конкретных видов.

139. Пищевая продукция с истекшими сроками годности, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения о возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

Параграф 2. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

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

141. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. Перспективное меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, возраста, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе.

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

142. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются в соответствии с физиологическими потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для различных категорий организованных коллективов.

В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности.

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

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

Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Подсчет пищевой ценности (химического состава и энергетической ценности (калорийности)) рациона питания осуществляется не реже одного раза в 10 календарных дней.

145. В санаториях организуется лечебно-профилактическое питание.

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

Порядок проведения утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

147. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

Параграф 3. Требования к условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции на нестационарных объектах общественного питания быстрого обслуживания

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

149. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям безопасности питьевой воды, установленных документами нормирования, осуществляется вывоз стоков, мойка и дезинфекция емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков.

В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания, работающих по типу доготовочных с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) готовой пищевой продукции, произведенной в стационарных объектах питания, объектах по производству пищевой продукции, использующих малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовую посуду и одноразовые столовые приборы, не использующих кухонную посуду, инвентарь, допускается отсутствие систем водоснабжения и водоотведения, используются одноразовые перчатки, предназначенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивается соблюдение персоналом правил личной гигиены.

150. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания осуществляется производство пищевой продукции с использованием:

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

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

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

4) одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов для посетителей.

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

151. Нестационарными объектами питания быстрого обслуживания производится производство, реализация и организация потребления:

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

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

152. В нестационарных объектах питания быстрого обслуживания допускается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления и (или) реализации (далее - автомат) пищевой продукции:

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

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

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

153. Хранение, производство и реализация пищевой продукции посредством автомата осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции, мытье и дезинфекция - в соответствии с инструкциями по правилам эксплуатации, мытья и дезинфекции, установленными изготовителем автомата.

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

155. Персонал нестационарного объекта питания быстрого обслуживания:

- 1) содержит объект питания, прилегающую территорию в чистоте;
- 2) осуществляет прием, изготовление и реализацию пищевой продукции при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих безопасность;
- 3) обеспечивает соблюдение сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции;
- 4) соблюдает требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;
- 5) предохраняет пищевую продукцию от загрязнения;
- 6) носит чистую специальную одежду;
- 7) соблюдает правила личной гигиены;
- 8) имеет при себе личную медицинскую книжку;
- 9) для сбора мусора, пищевых отходов устанавливает емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим их удалением по мере заполнения.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

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

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

158. Пищевые отходы на объектах питания собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов, в стационарных объектах питания, за исключением инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических, помещаются в отдельную охлаждаемую камеру или помещение (отделение, участок), размещенные на первом этаже здания с непосредственным выходом через

коридор и (или) наружу. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

159. В хозяйственной зоне объекта питания и (или) в специально выделенном месте предусматривается площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой раздельных контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов (или закрываемые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их очищение и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги.

Расчет количества и объем устанавливаемых контейнеров осуществляется с учетом норм накопления отходов и фактическим накоплением отходов. Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется по мере их заполнения. Допускается использование пищевых отходов на корм скоту, за исключением пищевых отходов инфекционных стационаров, в том числе противотуберкулезных, кожно-венерологических.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля

160. На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль в соответствии с документами нормирования и требованиями настоящей главы Санитарных правил. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля (ХАССП)), в соответствии с требованиями, предусмотренными статьями 10, 11 главы 3 технического регламента ТР ТС 021/2011.

161. Организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

162. Перед началом деятельности объекта питания субъектом (изготовителем) осуществляется санитарно-эпидемиологическая экспертиза объекта в части санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований (испытаний) в соответствии со статьей 62 Кодекса, документами нормирования и настоящими Санитарными правилами.

163. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, оказывающих кейтеринговые услуги,

участвующих в организации питания в период проведения массовых общественных мероприятий обеспечивается контроль за безопасностью приготовленных блюд, ежедневно поваром на пищеблоке оставляются суточные пробы приготовленных блюд.

Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

164. В ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на объектах питания проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по основаниям, установленным статьей 141 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года (далее – Предпринимательский кодекс), за:

1) качеством и безопасностью продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой пищевой продукции на показатели радиационной, химической, микробиологической, паразитологической, токсикологической безопасности в зависимости от вида изготавливаемой продукции, упаковки и упаковочных материалов на показатели токсикологической безопасности, на соответствие маркировки идентификационным признакам (согласно установленной периодичности проверок), вода питьевая из систем водоснабжения - на микробиологические, санитарно-химические показатели (1 раз в год);

2) санитарно-эпидемиологическим состоянием технологических процессов производства, расфасовки и качеством дезинфекции производственных помещений, оборудования, посуды, инвентаря, используемого при производстве, расфасовке, качеством их дезинфекции, рук персонала, специальной одежды - исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки), на объектах питания с кондитерскими, кулинарными цехами, цехами по производству мясных, овощных, мучных полуфабрикатов, с изготовлением мягкого мороженого – на наличие патогенных микроорганизмов (согласно установленной периодичности проверок);

3) соблюдением санитарно-гигиенических режимов приема, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции (согласно установленной периодичности проверок);

4) условий труда работающих – микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, электромагнитное излучение (при наличии) (1 раз в год);

5) на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с круглосуточным пребыванием – рационы питания на рациональность, сбалансированность, обеды – на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)), на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов с некруглосуточным пребыванием (дневным пребыванием от 4 часов и более) – обеды на пищевую ценность (химический состав, энергетическую ценность (калорийность)) (1 раз в год);

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

165. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 21 Кодекса, статьи 137 Предпринимательского кодекса, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований.

166. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции, изготавливаемой, используемой, реализуемой на объектах питания, по одному из показателей нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида разрабатываются и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Повторно исследуется удвоенное количество образцов пищевой продукции (если данное предусмотрено в нормативных документах и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида, сроки годности которой превышают 5 суток).

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

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

168. Изготовителем при производстве, хранении, транспортировке, расфасовке и реализации в течение установленного срока годности обеспечивается соответствие пищевой продукции гигиеническим требованиям безопасности, установленных техническим регламентом ТР ТС 021/2011, техническими регламентами, действие которых на нее распространяется, разделами 1, 9, 13, 21 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе", требованиям нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида, обеспечивается безопасность пищевой продукции при использовании по назначению.

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

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

На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать отдельное хранение на вешалках личной (1 крючок на человека) и специальной (2 крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество душевых сеток - из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (место) для

приема пищи. Не допускается размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях.

В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей.

Для нестационарных объектов питания допускается использование персоналом санитарных узлов (туалетов) существующих объектов или переносных биотуалетов.

170. Санитарные узлы (туалеты) для персонала оборудуются с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом в них (тамбур), раковинами (умывальниками) для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции, для вытирания и (или) сушки рук.

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

172. Персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией). Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается изготовителем в зависимости от вида выполняемых работ.

173. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания более 50 посадочных мест, а также обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно, на остальных – определяется субъектом (изготовителем).

174. Работники объекта питания и лица, занятые приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят медицинские осмотры, в соответствии с документами нормирования.

Личная медицинская книжка у каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе хранится на рабочем месте.

175. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность),

соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение.

176. К работе на объектах питания не допускаются:

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

2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний. Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

177. Работниками объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции соблюдаются личная и производственная гигиена, обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды и обуви, при выходе из объекта питания и перед посещением санитарного узла (туалета) снимается специальная одежда, моются руки с мылом перед началом работы и после посещения санитарного узла (туалета), а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Перед началом работы волосы подбираются под колпак или косынку, снимаются ювелирные украшения, часы, бьющиеся предметы, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом – одевается сетка для бороды (усов) в случае их ношения.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую пищевую 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.

Для дополнительной обработки рук допускается применение кожных антисептиков (веществ, которые уничтожают бактерии, грибы, вирусы, применяемые для обработки рук).

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду, находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях.

178. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

179. Ежедневно, перед началом рабочей смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, на объектах питания, вырабатывающих мягкое мороженое, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей ответственными лицами осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются.

Глава 9. Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по локализации очагов инфекции

Сноска. Санитарные правила дополнены главой 9 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

180. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний, на объектах вводятся ограничительные мероприятия и обеспечивается соблюдение усиленного санитарно-дезинфекционного режима.

181. Деятельность объектов общественного питания в организованных коллективах, пищеблоках и объектах торговли в период введения ограничительных мероприятий осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

182. Деятельность организаций общественного питания, осуществляющих доставку еды в период введения ограничительных мероприятий осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

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

Площади помещений стационарных объектов общественного питания

Удельные минимальные площади помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, м²

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| № | Тип объекта общественного питания и площади для посетителей | Площадь обеденного зала без раздаточной на одно место, не менее |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Ресторан: 1) зал с эстрадой и танцевальной площадкой 2) зал 3) помещение для потребления табачных изделий | 2,0 1,8 0,07 |
| 2 | Бар (зал) | 1,8 |
| 3 | Столовые общедоступные, для организованных коллективов и при высших учебных заведениях (зал) | 1,8 |
| 4 | Кафе, закусочные, пивные бары (зал) | 1,6 |
| 5 | Кафе-автоматы, объекты питания быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал) | 1,2 |
| 6 | С а н а т о р и и , санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха (зал), базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах: 1) при самообслуживании (включая раздаточную линию) 2) при обслуживании | 1,8 1,4 |

Примечание:

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

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

3. Для объектов питания площадью обеденного зала более 200 м² площадь помещения для потребления табачных изделий предусматривается не менее 15 м².

Площади групп помещений стационарных баров, м²

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

Площади помещений цехов мучных изделий стационарных объектов общественного питания, м²

| | | Площади помещений цеха мучных изделий | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| | | | |

| № | Помещения | на 1000 изделий | увеличение или уменьшение на 1000 изделий |
|---|--|---------------------|---|
| 1 | Помещение для выпечки изделий | 22 | 10 |
| 2 | Кладовая и моечная многооборотной транспортной упаковки (тары) | 6 (до 3000 изделий) | 2 |

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

| № | Помещения | Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м ² торговой площади зала | |
|---|---|---|---|
| | | до 40 м ² торговой площади зала | увеличение на каждые 10 м ² торговой площади зала, свыше 40 м ² |
| 1 | Подсобные помещения | 2 | 0,8 |
| 2 | Для приема и хранения пищевой продукции | 1,5 | 1,45 |
| 3 | Зона выдачи обедов на дом | 1,2 | 0,8 |

Примечание:

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

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

Площади помещений кафетериев, м²

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

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

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

| | |
|--|---|
| | Виды стационарных объектов питания малой производительности |
|--|---|

| № | Наименование помещений | Кафе на 50 и менее посадочных мест | Стационарные объекты питания быстрого обслуживания | | |
|---|---------------------------------|--|--|--------------------------------|---------------------------|
| | | | Закусочные | Чебуречные (пирожковые) | Шашлычные |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Обеденный зал | в зависимости от числа посадочных мест | в зависимости от числа посадочных мест | отсутствует* | отсутствует* |
| 2 | Гардеробная для посетителей | на площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей | на площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей | отсутствует | отсутствует |
| 3 | Кухня (горячий цех) | не менее 15 м ² ** | не менее 9 м ² | не менее 9 м ² | не менее 9 м ² |
| 4 | Моечная | не менее 6 м ² *** | на площадях кухни*** | работают на одноразовой посуде | |
| 5 | Склад | не менее 6 м ² **** | отсутствует | | |
| 6 | Комната персонала | п о необходимости в зависимости от числа персонала ***** | оборудуется шкаф для одежды | | |
| 7 | Санитарный узел для персонала | 1,5 м ² ***** | допускается пользование существующими санузлами объектов, либо переносными биотуалетами (в местах массового отдыха населения) | | |
| 8 | Санитарный узел для посетителей | 1,5 м ² ***** | | | |

Примечание:

* допускается установка столика на прилегающей территории;

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

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

**** при площади кухни более 20 м² допускается оборудование на ее площадях;

***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест 50 и менее допускается отсутствие, совмещение с комнатой персонала;

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

***** при количестве посадочных мест 50 и менее допускается совмещение с санитарным узлом для персонала; допускается использование существующих санузлов объектов, многофункциональных зданий объектов, расположенных на одном уровне (этаже).

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

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

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

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

| № | Помещения | Расчетная температура воздуха, 0 оС, для холодного периода года | Кратность воздухообмена в 1 час | |
|----|--|---|--|---------|
| | | | приток | вытяжка |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Зал раздаточный | +16 | По расчету (но не более 80 м3 на человека) | |
| 2 | Вестибюль, аванзал | +16 | 2 | - |
| 3 | Магазин кулинарии | +16 | 3 | 2 |
| 4 | Помещения для хранения музыкальных инструментов | +16 | 1 | 1 |
| 5 | Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий | +5 | По расчету дежурного отопления | |
| 6 | Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки овощей | +16 | 3 | 4 |
| 7 | Помещение заведующего производством | +18 | 2 | - |
| 8 | Помещение подготовки яиц | +16 | 3 | 5 |
| 9 | Помещение для мучных изделий и отделка кондитерских изделий, бельевая | +16 | 1 | 2 |
| 10 | Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная | +16 | 1 | 1 |
| 11 | Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары) | +20 | 4 | 6 |
| | Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты | | | |

| | | | | |
|----|--|------------|----|----|
| 12 | официантов, персонала, кладовщика | +21 | 1 | 1 |
| 13 | Кладовая сухих продуктов, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива | +12 | - | 1 |
| 14 | Кладовая овощей, солений, тары | +5 | - | 2 |
| 15 | Приемочная | +16 | 3 | - |
| 16 | Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов | по расчету | | |
| 17 | Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов | - | 3 | 4 |
| 18 | Ремонтные мастерские | +16 | 2 | 3 |
| 19 | Охлаждаемые камеры для хранения: | | | |
| | мяса | ±0 | - | - |
| | рыбы | -2 | - | - |
| 20 | Молочно-жировой продукции, овощных полуфабрикатов, | +2 | 7 | - |
| 21 | Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии | ±0 | - | - |
| 22 | Овощей, фруктов, ягод, напитков | +4 | 4 | 4 |
| 23 | Кондитерских изделий | +4 | - | - |
| 24 | Вин и напитков | +6 | - | - |
| 25 | Мороженого и замороженных фруктов | -15 | - | - |
| 26 | Пищевых отходов | +2 | 10 | 10 |
| 27 | Помещение для курения | +16 | - | 10 |

| | | | | |
|----|------------------------|-----|------------|---|
| 28 | Гардеробные | +20 | 2 | 2 |
| 29 | Разгрузочные помещения | +10 | по расчету | |

Примечание:

1. В барах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3.

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

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

2) для овощных полуфабрикатов +2 оС;

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

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

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

1. Мытье столовой посуды проводится 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 оС 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 оС;

5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности проводится в следующем порядке:

1) механическое удаление остатков пищи;

2) мытье в воде с температурой не ниже 40 оС и добавлением моющих средств в первой секции ванны;

3) ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

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

1) мытье водой с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;

2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

3) просушивание на сетках, стеллажах.

4. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки (тары) производится в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

1) механическая чистка от остатков пищи;

2) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 оС с добавлением моющих средств;

3) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 оС;

4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

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

6. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой.

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

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

| Дата, время, изготовления пищевой продукции, блюда | Наименование пищевой продукции, блюда | Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности пищевой продукции, блюда | Разрешение к реализации (время) | Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество (при его наличии), должность) | Фамилия, имя, отчество (при его наличии), проводившего бракераж | Примечание |
|--|---------------------------------------|--|---------------------------------|---|---|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания в организованных коллективах, пищеблоках и объектах торговли на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 7 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Глава 1. Общие положения

1. На время карантина по COVID-19 на объектах проводится медицинское наблюдение за персоналом с проведением опроса состояния и термометрии не менее 3 раз в день с регистрацией на бумажном или электронном носителе.

2. К работе не приступает персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и других инфекционных заболеваний.

3. Персонал обеспечивается запасом одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не осуществляется.

4. На объекте предусматриваются кожные антисептики для обработки рук посетителей, которые устанавливаются на видном и доступных местах.

5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

Глава 2. Обеззараживание воздуха в помещениях

6. Администрация объекта проводит ревизию (очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров и др.) систем вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха. Проветривание всех помещений проводится периодически не менее 15 минут до 3 раз в день.

В целях обеззараживания воздуха в помещениях (холлы, залы приема пищи) используются ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа или рециркуляторы, которые возможно применять круглосуточно в присутствии

людей. Установка и количество рециркуляторов рассчитываются в соответствии с инструкцией по применению завода-изготовителя.

7. Очистка и дезинфекция системы вентиляции и кондиционирования воздуха проводится в соответствии с графиком плановых профилактических работ.

Глава 3. Требования к уборке помещений

8. В залах проводится ежедневная уборка с применением разрешенных дезинфицирующих средств. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых герметичных перчатках.

9. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, со следующей кратностью:

- полы зала приема пищи, торговые прилавки – 2 раза в день утром и вечером ;

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

- общественные санитарные узлы (пол, санитарно-техническое оборудование, в том числе вентили кранов, спуск бачков унитаза), перила, кнопки лифтов – 3 раза в день;

Уборочный инвентарь после проведения уборки подлежит обязательной дезинфекции.

10. Для дезинфекции применяются средства, зарегистрированные и разрешенные в установленном порядке к применению на территории Республики Казахстан и Евразийского экономического союза и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации стран Евразийского Экономического Союза.

11. При проведении дезинфекции следует строго соблюдать время экспозиции (время нахождения рабочего раствора дезинфицирующего средства на поверхности обрабатываемого объекта) и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

12. После обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец или одноразовых салфеток (ветошей). Регламент использования дезинфицирующего средства определен Инструкцией по применению дезинфицирующих средств, где разъясняется необходимость или отсутствие необходимости смывать дезинфицирующее средство после его экспозиции.

13. По окончании рабочей смены (не реже, чем через 6 часов) проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем

протираания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

14. На каждом объекте создается неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, ветоши, уборочного инвентаря.

15. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

Глава 4. Превентивные меры незамедлительного характера на объектах общественного питания в организованных коллективах

16. Расстановку столов, стульев и иного инвентаря проводят с учетом обеспечения расстояния между столами и между посетителями не менее 1 метра.

17. Реализацию продуктов питания в столовых проводят в фасованном виде, за исключением ненарезанных овощей и фруктов.

18. Продажу хлебобулочных, кондитерских и иных изделий, к которым есть доступ покупателей, осуществляют только в упакованном виде.

19. Работники столовых (продавцы, повара, официанты, кассиры и другие сотрудники, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания) оказывают свои услуги рабочим в одноразовых перчатках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности, используются персоналом одноразовые маски при работе (смена масок не реже 1 раза в 2 часа).

20. Не проводится в столовых раздача по типу самообслуживания.

21. Устанавливают санитайзеры для обработки рук, либо обеспечивают выдачу одноразовых перчаток.

22. Не образуются очереди более 5 человек с соблюдением расстояния между ними не менее 1 метра, ограничивают количество одновременно обслуживаемых посетителей.

23. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводят проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протираания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

24. Ведут усиленный дезинфекционный режим: каждый час специальными дезинфекционными средствами обрабатывать столы, стулья.

25. Закрепляют ответственных работников, обеспечивающих соблюдение вышеуказанных пунктов.

Глава 5. Объекты торговли

26. На объекте проводится влажную уборку с применением дезинфицирующих и моющих средств каждые 2-3 часа.

27. У входа в здание устанавливают санитайзеры для обработки рук.

28. Проводится обеззараживание воздуха и проветривание в помещениях согласно требованиям настоящих правил.

29. Проводится ревизия и очистка приточно-вытяжной вентиляции в зданиях.

30. Каждые 3 часа специальными дезинфекционными средствами обрабатываются ручки холодильников, дверей, весы, прилавки, витрины, корзины и тележки, шкафы для покупателей, полы, иные поверхности, не исключаяющие контакта с руками посетителей.

31. Принимаются меры по минимизации близкого контакта с покупателем.

32. Работа продавцов и других работников, контактирующих с посетителями, осуществляется в средствах защиты органов дыхания и в перчатках. Покупателям у кассы и при входе раздаются памятки по профилактике COVID-19.

33. Ответственными лицами проводится работа с персоналом в целях выполнения требований санитарных правил, а также в целях недопущения к работе лиц, имеющих признаки респираторных заболеваний, повышенной температуры тела и вернувшихся в течение последних 2-х недель из стран с высоким уровнем заболеваний COVID-19.

34. Прием, продажа и хранение пищевой продукции, за исключением овощей и фруктов, осуществляется только в фасованном и упакованном виде.

35. Администрацией объекта организуется работа по переводу на онлайн продажу и оплату товаров с доставкой на дом с обеспечением санитарно-эпидемиологических правил и норм и исключением прямого (близкого) контакта с заказчиком.

36. Онлайн-торговля и бесконтактная доставка еды и товаров осуществляется в соответствии с Временными правилами для организаций общественного питания, осуществляющих доставку еды.

37. Вход в помещения объектов торговли посетителей осуществляется в медицинских масках, при создании очередей – поочередно, с учетом пропускной способности, с соблюдением дистанций покупателями перед всеми кассами в 1 метр.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, осуществляющим доставку еды на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 8 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Глава 1. Общие требования

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

2. Не проводится заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания . Соусы к блюдам доставляются в отдельной потребительской таре, упаковке.

3. Доставка продукции осуществляется в одноразовой посуде, исключающей вторичное загрязнение продукции, с указанием даты и времени приготовления пищи.

4. Персонал объекта обеспечивается специальной санитарной одеждой (халаты, шапочки косынки, повязок или сетки для волос, для бороды), а также средствами индивидуальной защиты (медицинская маска, перчатки одноразовые со сменой через каждые 2 часа), антисептическими средствами и средствами для мытья рук.

5. Доставщики продукции (курьеры) обеспечиваются средствами индивидуальной защиты (медицинская маска, перчатки медицинские или другие, подлежащие обработке дезинфицирующими средствами, со сменой через каждые 2 часа), антисептическими средствами, одноразовыми влажными салфетками и дождевиками.

6. Обработка, проветривание транспортного средства проводится через каждые 2 часа и развоз продукции только в багажнике, в случаях, если в салоне сиденья и чехлы не подвергаются обработке. Транспортное средство содержится в чистоте.

7. Во всех помещениях объекта вне зависимости от назначения используются бактерицидные лампы с экспозицией не менее 30 мин, проводится обработка холодильного и технологического оборудования через каждые 2 часа. Персонал на рабочих местах находится в перчатках.

8. Администрацией объекта организуется ежедневная термометрия персонала . По окончании смены спецодежда замачивается и обрабатывается, смена спецодежды проводится ежедневно.

9. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводится проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, технологического оборудования, столов, санузлов для персонала и посетителей, кварцевание.

10. При доставке продукции максимально исключается контакт с потребителем.

11. Не приступают к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

12. Персоналом и доставщиками продукции не осуществляется ношение украшений (кольца, часы, других предметы), которые могут попасть в продукт, если такие украшения нельзя снять, они изолируются с помощью материала, который можно содержать в целом, чистом и санитарном состоянии, и который будет эффективно защищать от загрязнения продукты, поверхности и упаковочные материалы.

13. Осуществляется ношение перчаток из непромокаемого материала, в целом и чистом состоянии.

Глава 2. Когда мыть и дезинфицировать руки

23. После прикасания к оголенным частям тела, к грязным предметам.

24. После кашля, чихания, пользования носовым платком или одноразовой салфеткой.

25. После работы с грязным оборудованием или посудой.

26. Непосредственно перед тем, как приступить к работе с продуктами.

27. После посещения туалета и перед входом в производственный цех.

28. Перед получением заказа на доставку еды (курьерам, доставщикам).

29. Непосредственно перед тем, как приступить к доставке еды клиентам руки в перчатках дезинфицируются, перед каждой доставкой.