

**Соблюдение обязательных требований
действующего законодательства для
хозяйствующих субъектов,
осуществляющих деятельность в сфере
общественного питания**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»

**Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц
(ст. 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999)**

1. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

2. Разрабатывать и проводить санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

3. обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также пищевых продуктов при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

4. осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

5. своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов,

6. осуществлять гигиеническое обучение работников.

РИСК-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ ПОДХОД ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (НАДЗОРА)

(ст. 23 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ)

Согласно статье 23 Федерального закона от 31.07.2020 №248-ФЗ «О государственном "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" контрольный (надзорный) орган для целей управления рисками причинения вреда (ущерба) при осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля относит объекты контроля к одной из следующих категорий риска причинения вреда (ущерба) (далее - категории риска):

- 1) чрезвычайно высокий риск;***
- 2) высокий риск;***
- 3) значительный риск;***
- 4) средний риск;***
- 5) умеренный риск;***
- 6) низкий риск.***

Правила и критерии отнесения объектов государственного надзора к категориям риска утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 17.08.2016 № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)».

- В соответствии с категорией риска определена следующая периодичность проведения плановых проверок:*
- для категории чрезвычайно высокого риска – один раз в календарном году;*
- для категории высокого риска – один раз в 2 года;*
- для категории значительного риска – один раз в 3 года;*
- для категории среднего риска – не чаще чем один раз в 4 года;*
- для категории умеренного риска – не чаще чем один раз в 6 лет;*
- для категории низкого риска плановые проверки не проводятся.*

Профилактические мероприятия

(ст. 45 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ)

В соответствии со статьёй 45 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" контрольные (надзорные) органы могут проводить следующие профилактические мероприятия:

- 1) информирование;***
- 2) обобщение правоприменительной практики;***
- 3) меры стимулирования добросовестности;***
- 4) объявление предостережения;***
- 5) консультирование;***
- 6) самообследование;***
- 7) профилактический визит.***

Проведение профилактического визита

*ст. 45 Федерального
закона от 31.07.2020г.
№ 248-ФЗ*

Согласно пункту 4 данной статьи проведение обязательных профилактических визитов должно быть предусмотрено в отношении контролируемых лиц, приступающих к осуществлению деятельности в определенной сфере, а также в отношении объектов контроля, отнесенных к категориям чрезвычайно высокого, высокого и значительного риска.

*ст. 52 Федерального
закона от 31.07.2020г.
№ 248-ФЗ*

Согласно пункту 1 статьи 52 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" профилактический визит проводится инспектором в форме профилактической беседы по месту осуществления деятельности контролируемого лица либо путем использования видео-конференц-связи.

Санитарное просвещение

(ст. 36 Федерального закона №52 от 30.03.1999 года)

В целях повышения санитарной культуры населения, профилактики заболеваний, для распространения знаний о здоровом образе жизни должны проводиться гигиеническое воспитание и обучение.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо -молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения.

ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ

ЗАКОН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Статья 9: Изготовитель обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование своей организации, место её нахождения(адрес). Исполнитель размещает указанную информацию на вывеске.

ГОСТ 30389-2013 «УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ»

Пункт 5.9: Предприятия общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию, в том числе: фирменное наименование своей организации, место ее нахождения (адрес), режим работы, размещая указанную информацию на вывеске и / или в других местах, удобных для ознакомления потребителей в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Требования к информации о реализуемой продукции

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

п. 9.11.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;*
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);*
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);*
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.*

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиями нормативных правовых документов действующими на территории государства, принявшего стандарт, в том числе: размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

«Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 №1515

п.9. Исполнитель обязан довести до сведения потребителей следующую информацию об оказываемых услугах:

- перечень услуг и условия их оказания;*
- наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;*
- сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;*
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в том числе калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания).*

п.10. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании услуг.

В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя).

Требования к информации о реализуемой продукции (продолжение)

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

«Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 №1515

п. 9.12

Пищевая ценность характеризуется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийностью в 100 г блюда (изделия) и определяется в продукции общественного питания, изготавливаемой предприятиями общественного питания всех типов и форм собственности.

п.10.5. Пищевую ценность продукции общественного питания определяют расчетным способом на основе данных о химическом составе блюд и кулинарных изделий по установленным методикам или лабораторными методами.

п.11. Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню, прейскурантами, условиями обслуживания и иной информацией, как в зале, так и вне зала обслуживания

Цена услуги определяется стоимостью продукции, указанной в меню (прейскуранте).

Перечень основных нормативных документов, устанавливающих требования к предприятиям общественного питания

1. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2. Межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»,
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»,
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»,
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»,
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Законы Российской Федерации:

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- ФЗ № 29-ФЗ от 03.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- ФЗ №248-ФЗ от 31.07.2020 «О государственном "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"»
- закон РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»

Перечень основных нормативных документов, устанавливающих требования к предприятиям общественного питания (продолжение)

4. Постановления Правительства Российской Федерации:

- № 1515 от 21 сентября 2020 г «Правила оказания услуг общественного питания».

6. Санитарные правила:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

7. Приказы Министерства здравоохранения Российской Федерации:

- N 29н от 28 января 2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

- № 51-н от 31.01.2011г. «Об утверждении национального плана профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»,

-N 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

8. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

9. «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании».

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p>ТРЕБОВАНИЯ К СБОРУ И ХРАНЕНИЮ ТВЕРДЫХ БЫТОВЫХ И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ, ОБОРУДОВАНИЮ КОНТЕЙНЕРНОЙ ПЛОЩАДКИ</p>
	<p><i>Требования к сбору и хранению отходов установлены в статье 16 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</i></p>
<p>п.2 ст. 16 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор).
<p>п 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.</p>
<p>п 2.17 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p>Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов - оборудования для прессовки.</p>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СИСТЕМАМИ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ, ВОДООТВЕДЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ</i></p>
	<p><i>Требования к водоснабжению предприятия общественного питания установлены в статье 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</i></p>
<p>п.2 ст. 14 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.</p>
<p>п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p>Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. <i>Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.</i></p>

Пункт норматив ных докумен- тов	<p style="text-align: center;"><i>ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СИСТЕМАМИ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ, ВОДООТВЕДЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</i></p>
<p>п. 3.7 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p>Для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.</p> <p><i>Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.</i></p>
<p>п. 2.12 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p>Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.</p>
<p>п. 2.13 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p>Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.</p>
<p>п. 2.14 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.</i></p>

<p>Пункт норматив ных докумен тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ (ПОТОЧНОСТИ) ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ</i></p>
	<p><i>Требования к соблюдению поточности технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий установлены в статье 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i></p>
<p>ч. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О</p>	<p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, необходимое пространство для осуществления технологических операций.</p>
<p>п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.</i></p>

**ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ (ПОТОЧНОСТИ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Пункт
норматив
ных
докумен-
тов**

<p>п. 2.7 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.</i></p>
<p>п.2.6 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.</i></p>
<p>п. 3.3 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>В одном цехе допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.</i></p>
<p>п. 2.20 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них</i></p>
<p>п.2.24 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд</i></p>

<p>Пункт норматив- ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ</i></p>
	<p><i>Требования к оборудованию производственных помещений установлены в статье 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i></p>
<p>ч. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011</p>	<p>В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.</p>
<p>п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</p>	<p>Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p>

Пункт
норматив
ных
докумен-
тов

***ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)***

п. 3.2
СанПиН
2.3/2.4.359
0-20

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП, НАЛИЧИЮ ТЕРМОМЕТРОВ В ПОМЕЩЕНИЯХ, ХОЛОДИЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ</i> <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i></p>
<p>п. 2.9</p>	<p><i>Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации</i></p>
<p>п. 3.13</p>	<p><i>Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами</i></p>

Пункт
норматив
ных
документ
ов

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП, НАЛИЧИЮ
ТЕРМОМЕТРОВ В ПОМЕЩЕНИЯХ, ХОЛОДИЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ**
*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»*
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)

п. 3.8

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам)

п. 4.7

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается

<p>Пункт норматив- ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДЕЛОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ</i></p>
	<p><i>Требования к разделочному инвентарю, используемому для приготовления блюд на предприятиях общественного питания установлены в статье 15 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i></p>
<p><i>ч. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011</i></p>	<p><i>Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.</i></p>
<p><i>п. 4.7 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.</i></p>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p>ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ МЫТЬЯ И ОБРАБОТКИ ПОСУДЫ</p> <p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i></p>
<p>п.3.10</p>	<p><i>Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.</i></p>
<p>п.3.11</p>	<p><i>Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.</i></p>

<p>Пункт норматив- ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ УБОРКИ, МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</i></p>
	<p><i>Требования к проведению уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции установлены в статье 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</i></p>
<p><i>п.3 части 3 статьи 15 ТР ТС 021/2011</i></p>	<p><i>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.</i></p>
<p><i>п.2.23 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i></p>	<p><i>В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.</i></p>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p><i>ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ УБОРКИ, МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</i></p>
<p>п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</i></p>
<p>п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования</i></p>
<p>п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.</i></p>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p>ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ УБОРКИ, МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</p>
<p>п. 4.4 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).</i></p>
<p>п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.</i></p>
<p>п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.</i></p>

Пункт
норматив-
ных
докумен-
тов

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции установлены в статье 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ч. 1-2, 10
ст. 17

*ТР ТС
021/2011*

Перевозка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Пункт нормативных документов	ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)
п. 3.1 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).</i>
п. 3.6.2 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 .</i>	<i>При перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.</i>
п. 3.14 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 .</i>	<i>Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.</i>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p>СОПРОВОЖДЕНИЕ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОДУКЦИИ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</p>
	<p><i>Требования к сопровождению поступающей продукции на предприятие общественного питания установлены в статьях 5 и 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации</i></p>
<p>п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами . В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.</i></p> <p><i>Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).</i></p>
<p>п. 2.4 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</p>	<p><i>Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.</i></p>

Пункт норматив- ных докумен- тов	<i>СОПРОВОЖДЕНИЕ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОДУКЦИИ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</i>
ч. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011	<p>Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в <u>части 3</u> настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации <u>пищевой продукции нового вида</u>; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.
ч. 3 ст. 21 ТР ТС 021/2011	<p>Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>
ч. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011	<p>Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением (часть 1 статьи 23 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции; 3) укеуса.

<p>Пункт норматив- ных документов</p>	<p>СОПРОВОЖДЕНИЕ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОДУКЦИИ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</p>
<p>ч. 1 ст. 24 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.</p> <p>К специализированной пищевой продукции относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пищевая продукция для детского питания, в том числе <u>вода питьевая для детского питания</u>; 2) пищевая продукция для диетического лечебного и <u>диетического профилактического питания</u>; 3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; 4) пищевая продукция <u>для питания спортсменов</u>, беременных и кормящих женщин; 5) <u>биологически активные добавки к пище (БАД)</u>.
<p>ч. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза.</p>
<p>ст. 5 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Помимо документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции .</p>

Пункт норматив- ных документов	<i>ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</i>
	<i>Требования к условиям хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания установлены в статье 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</i>
ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции).
п.3 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	<i>Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гасстроемкостях.</i>

Пункт норматив ных докумен- тов	<i>ТРЕБОВАНИЯ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</i> <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i>
п. 2.8	<i>Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.</i>
п. 3.5.3	<i>Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке</i>

Пункт норматив ных докумен- тов	<i>ТРЕБОВАНИЯ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</i> <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i> (ПРОДОЛЖЕНИЕ)
п. 4.1	<i>При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей</i>
п. 4.2	<i>При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.</i>
п. 4.3	<i>Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.</i>
п. 3.4	<i>Должны использоваться одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.</i>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p><i>Требования к разработке и оформлению технологических документов на продукцию общественного питания</i></p>
	<p><i>Требования к разработке и оформлению технологических документов на продукцию общественного питания установлены в межгосударственном стандарте ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».</i></p>
<p>п. 4 <i>ГОСТ 31987-2012</i></p>	<p>Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства. К технологическим документам относят следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические карты на продукцию общественного питания (ТК), - технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ), - технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК). <p>Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.</p>

Технологические документы на продукцию общественного питания (продолжение)

<i>Технологическая инструкция по производству продукции общественного питания</i>	<i>Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания</i>	<i>Технологическая карта на продукцию общественного питания</i>
<p><i>Технологическая инструкция по производству продукции общественного питания – документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортировки сырья, полуфабрикатов и готовых блюд или доставке.</i></p> <p><i>Технологическую инструкцию разрабатывают для конкретного вида или групп однородной продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или в качестве приложения к национальным стандартам и техническим условиям.</i></p>	<p><i>Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевой продукции, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Технико-технологические карты разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии.</i></p>	<p><i>Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда. В рецептуре указывают нормы расхода продуктов, БРУТТО и НЕТТО на одну или более порций, или на 1 или более кг, выход полуфабриката и выход продукции общественного питания.</i></p>

5.11. Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда.

**Примерный образец технологической карты
(приложение А)**

наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры _____

Технологическая карта N _____
Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на ____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
Выход на 1 порцию					
Информация о пищевой ценности(2): белки -....., жиры -....., углеводы -....., калорийность -.....	Выход на 1 кг				

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов блюд для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

Подписи:

Зав.производством (или заместитель, или шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии).

Пункт норматив ных докумен- тов	<i>Требования к температуре и времени раздачи блюд</i> <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</i>
п. 5.1	<i>С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.</i>
п. 5.2	<i>Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.</i>
п. 3.5.2	<i>Размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции, не допускается.</i>
п. 3.5.1	<i>Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением, не допускается.</i>

Пункт
норматив
ных
докумен-
тов

Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

Раздел 6
СанПиН
2.3/2.4.359
0-20

При осуществлении кейтеринга:

- количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек;
- предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции;
- вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия;
- комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем;
- доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:
 - название, адрес предприятия общественного питания;
 - дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
 - наименование пищевой продукции;
 - фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

<p>Пункт норматив- ных докумен- тов</p>	<p><i>СОБЛЮДЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МЕР ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И МАССОВЫХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ</i></p>
	<p><i>Требования к профилактике возникновения и распространения инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания установлены в статье 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</i></p>
<p>ч. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.</p>
<p>ч. 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.</p>

Пункт норматив ных докумен- тов	СОБЛЮДЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МЕР ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И МАССОВЫХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)
п. 3.4 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<p><i>Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;</i><i>- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;</i><i>- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.</i>
п. 3.5 <i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<p><i>Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>- реализация на следующий день готовых блюд;</i><i>- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;</i><i>- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.</i>

<p>Пункт норматив- ных документов</p>	<p>ПРОХОЖДЕНИЕ РАБОТНИКАМИ, ЗАНЯТЫМИ ИЗГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ И ПЕРЕОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ</p>
	<p><i>Требования к прохождению работниками предприятия общественного питания предварительных и периодических медицинских осмотров установлены в санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказе Министерства здравоохранения Российской Федерации - N 29н от 28 января 2021</i></p>
<p>п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</p>	<p><i>Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.</i></p>

<p>Пункт нормативных документов</p>	<p><i>Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации - N 29н от 28 января 2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» со сроком действия до 1 апреля 2027 года.</i></p>
	<p>Данным приказом утвержден порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и опасными условиями труда.</p>
<p>п. 12.2 Приказа</p>	<p><i>При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят следующие исследования:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);</i> <i>- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);</i> <i>- электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;</i> <i>- измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;</i> <i>- определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;</i>

<p>Пункт норматив ных докумен- тов</p>	<p>ПРОХОЖДЕНИЕ РАБОТНИКАМИ, ЗАНЯТЫМИ ИЗГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)</p>
<p>п.12.2 Приказа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше; - определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. - определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет; - флюорография для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки; - измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше. - осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога; - женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза; - женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

<i>Наименование работ и профессий</i>	<i>Периодичность осмотров</i>	<i>Участие врачей-специалистов</i>	<i>Лабораторные и функциональные исследования</i>
<p>23. Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Дерматовенеролог, Отоларинголог, Стоматолог.</p>	<p>-Рентгенография грудной клетки 1 раз в год, -Исследование крови на сифилис 1 раз в год, - Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям, - Исследование на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год, - Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.</p>

<p>Пункт нормативных документов</p>	<p>ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОБЕСПЕЧЕНИЮ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВНЕДРЕНИЯ И ПОДДЕРЖАНИЯ ПРЦЕДУР, ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП)</p>
	<p>Требования к проведению производственного контроля, обеспечению внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП установлены в статьях 10-11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p>
<p>п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p><i>Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.</i></p>
	<p><i>С 01 сентября 2021 года вступили в силу санитарные правила СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».</i></p> <p><i>В разделе «Профилактика сальмонеллеза» указано, что объектами лабораторного производственного контроля являются сырье, продукты, объекты окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллеза.</i></p> <p><i>В разделе «Профилактика листериоза» указано, что объектами лабораторного производственного контроля на листерии являются сырье и компоненты, готовая продукция, смывы с оборудования, инвентаря, тары, рабочих поверхностей, полок холодильников, упаковки, рук, санитарной одежды (персонал, который соприкасается с готовой продукцией).</i></p> <p><i>Кратность оценки санитарного состояния предприятия (отбор смывов на листерии):</i></p> <p><i>- 1 раз в месяц – на предприятиях по производству молочной продукции, жировых продуктов, полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.</i></p>

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
(ТР ТС 021/2011)
«О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ
(ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.

п.2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

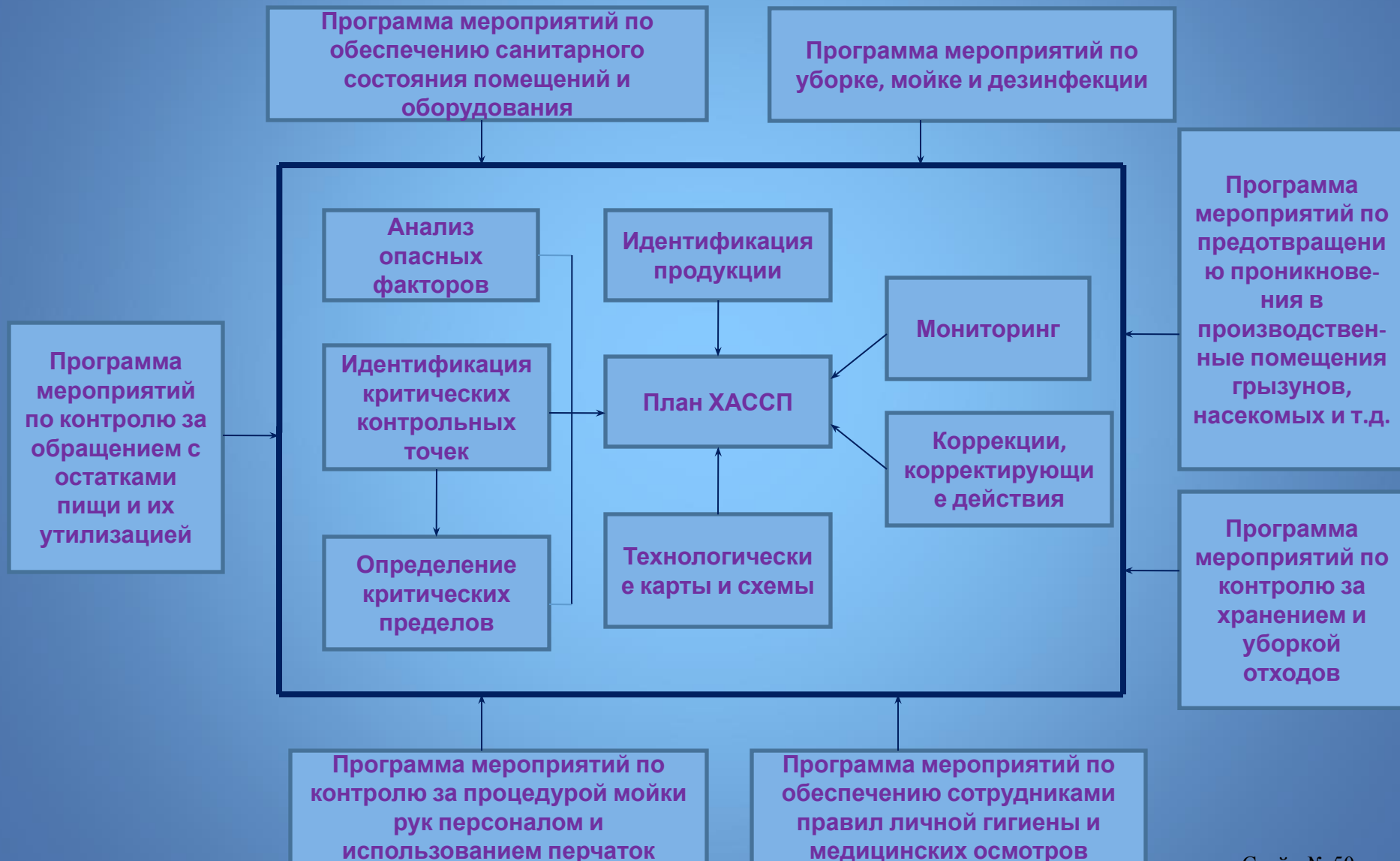
Раздел 6. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

6.1 При осуществлении процессов производства продукции общественного питания предприятие должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП, включая:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства продукции общественного питания;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства продукции общественного питания с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- определение контролируемых этапов технологических операций изготовления продукции общественного питания на этапах ее производства в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве продукции общественного питания, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство безопасной и качественной продукции общественного питания;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции общественного питания;
- соблюдение условий хранения и транспортирования продукции общественного питания;
- содержание производственных участков, цехов и зон, складских и вспомогательных помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря, используемых в процессе производства продукции общественного питания, в состоянии, исключающем ее загрязнение;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции общественного питания;
- прослеживаемость продукции общественного питания.

Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека А.Ю.Поповой утверждены методические рекомендации МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП», которые предназначены для органов, уполномоченных осуществлять федеральный государственный надзор (контроль) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, содержат подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска.

Базовые элементы системы ХАССП и обязательные предварительные мероприятия в системе общественного питания



ЭТАПЫ РАЗРАБОТКИ СИСТЕМЫ ХАССП

№ п/п	Элемент системы	Характеристика
1.	Политика в области качества и безопасности пищевой продукции	Документирование целей, задач, а также критериев и путей их достижения. Декларирование обязательств руководства
2.	Приказ о создании группы ХАССП	Документирование состава группы, распределение обязанностей
3.	Описание продукции	Составление описания сырья, ингредиентов, материалов, контактирующих с пищевой продукцией Описание характеристик конечной продукции
4.	Информация о производстве	Блок-схемы технологических процессов
5.	Анализ опасностей	Подбор и документирование источников опасностей Идентификация опасностей Определение приемлемых уровней опасностей Анализ и документирование характеристик опасностей
6.	Анализ рисков	Документирование метода оценки вероятности появления, оценки значимости последствий каждого опасного фактора Документирование оценок вероятности появления, значимости последствий по каждому опасному фактору
7.	Критические контрольные точки (ККТ)	Выбор ККТ – документирование результатов анализа рисков по каждому учитываемому опасному фактору по сырью и по технологическим операциям. Составление перечня ККТ – объединение ККТ, составление сводного перечня
8.	Планово-предупредительные действия	Документирование порядков и инструкций: - техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерений, - система мониторинга, - уборка помещений и территории предприятия; мойка и дезинфекция инвентаря и оборудования, - соблюдение правил личной гигиены, - борьба с грызунами, насекомыми, вредителями
9.	Рабочие листы ХАССП	Составление и документирование рабочих листов ХАССП с указанием объектов контроля, способов мониторинга, коррекции и корректирующих действий, способов оценки эффективности мониторинга
10.	Внутренние аудиты	Разработка документированной процедуры проведения внутренних аудитов на предприятии

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ