

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

05.08.2021

№ 1975-П / 770-П

г. Екатеринбург

**О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения  
Свердловской области и Министерства общего и профессионального  
образования Свердловской области от 03.08.2017/05.09.2017 № 1325-п/292-И  
«О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных  
(оздоровительных) организациях Свердловской области»**

В соответствии со статьей 101 Областного закона от 10 марта 1999 года № 4-ОЗ «О правовых актах в Свердловской области»

**ПРИКАЗЫВАЕМ:**

1. Внести в приказ Министерства здравоохранения Свердловской области и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 03.08.2017/05.09.2017 № 1325-п/292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» (далее – приказ от 03.08.2017/05.09.2017 № 1325-п/292-И) следующие изменения:

1) в пункте 2 слова «Руководителям территориальных отделов здравоохранения по Горнозаводскому управленческому округу Г.А. Борисевич, Южному управленческому округу Н.И. Крахтовой, Западному управленческому округу Е.С. Жолобовой, главным врачам ГБУЗ СО «Ирбитская центральная городская больница» А.В. Чуракову, ГАУЗ СО «Краснотурьинская городская больница» А.Н. Малькову» заменить словами «Главным врачам государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Детская городская больница город Нижний Тагил» Д.М. Клейменову, государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Детская городская больница город Каменск-Уральский» С.А. Гультьяеву, государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Городская больница город Асбест» И.В. Брагину, государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Детская городская больница город Первоуральск» О.В. Шайдуровой, государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Ирбитская центральная городская больница» Д.А. Подушкину, государственного автономного учреждения здравоохранения Свердловской области «Краснотурьинская городская больница» А.Н. Малькову»;

2) пункт 4 признать утратившим силу;

3) подпункт 2 пункта 5 дополнить частью 3 следующего содержания:

«использование в работе методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020.»;

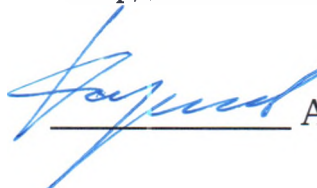
4) пункты 6 считать пунктами 6 и 7 соответственно и изложить в следующей редакции:

«6. Ответственность за выполнение настоящего приказа возложить на начальника отдела воспитания, профилактики и комплексной безопасности системы образования Министерства образования и молодежной политики Свердловской области Д.А. Шиловских и начальника отдела организации медицинской помощи матерям и детям Министерства здравоохранения Свердловской области Е.В. Савельеву.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Заместителя Министра здравоохранения Свердловской области Е.А. Чадову и Заместителя Министра образования и молодежной политики Свердловской области Ю.Н. Зеленова.».

2. Внести в приложение к приказу от 03.08.2017/05.09.2017 № 1325-п/292-И изменения, изложив его в новой редакции (приложение).

Министр здравоохранения  
Свердловской области

  
\_\_\_\_\_ А.А. Карлов

Исполняющий обязанности  
Министра образования  
и молодежной политики  
Свердловской области

  
\_\_\_\_\_ Н.В. Журавлева

Приложение  
к приказу Министерства  
здравоохранения Свердловской  
области и Министерства образования  
и молодежной политики  
Свердловской области  
от 05.08.2021 № 1775-П / 770-П

**АЛГОРИТМ**  
**контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации**  
**для детей и подростков с целью профилактики инфекционных заболеваний**  
**и пищевых отравлений**

Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации для детей и подростков (далее – организация) медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений должен осуществляться в соответствии с требованиями нормативных документов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в данных организациях:

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Поповой от 28.09.2020 № 28;

санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Поповой от 28.01.2021 № 2;

санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Поповой от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Поповой от 30.06.2020 № 16;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (далее – ТР ТС 021/2011);

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021;

методические рекомендации МР 3.1/2.4.0139-21 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения (COVID-19) в 2021 году», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 29.03.2021.

В соответствии с частями 2 и 3 статьи 10, а также частями 3 и 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 в организации должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (далее – ККТ), определены контролируемые параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров.

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Таким образом, вся система контроля за безопасностью пищевой продукции и процессов ее изготовления, хранения, реализации в организации выстраивается с учетом разработанной и внедренной системы контроля за безопасностью.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

1) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименований приема пищи, блюда, массы и калорийности порции;

2) меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных профессиональных образовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы и калорийности порции;

3) рекомендации по организации здорового питания детей.

Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В целях контроля за наиболее опасными факторами в эпидемиологическом отношении рекомендуется учитывать следующие особенности:

## **1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.**

Транспортировка и приемка пищевой продукции.

### **1) требования к транспорту:**

транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными для таких целей транспортными средствами, которые должны быть в исправном состоянии, иметь гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции;

транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны быть чистыми (мойка в ежедневном режиме) и не менее 1 раза в месяц должны подвергаться дезинфекции (контроль – по наличию документов с отметкой о дате последней обработки не более 1 месяца);

внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов;

не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, остро пахнущими и опасными веществами;

продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов (оценка по данным маркировки продукции – температура, влажность);

скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки;

### **2) требования к персоналу:**

работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией 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,

лица, больные инфекционными заболеваниями и (или) с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, а также являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции;

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;

### **3) требования к продукции:**

с 1 марта текущего года (ежегодно) приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая, овощи

прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие);

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;

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;

при приемке скоропортящейся продукции необходимо проводить контроль за температурой, при которой транспортировалась продукция, особенно в весенне-летний период (по наличию отметки в товарно-транспортных документах о температуре в момент отгрузки, по датчику в транспорте либо замерами в момент приемки с помощью контактного термометра);

количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объемам работающего в организации холодильного оборудования;

транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативными документами, в том числе обязательно: наименование пищевой продукции, количество пищевой продукции, дату изготовления пищевой продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии), наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя пищевой продукции;

сопроводительная документация, подтверждающая происхождение, качество и безопасность продукции, должна включать в себя:

товарно-транспортную накладную;

документы о безопасности продукции: копию декларации (или информацию в сопроводительных документах о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), на переработанную продукцию животного происхождения (по определению в соответствии со статьей 4 ТР ТС 021/2011) – оригинал документа о проведении ветеринарно-санитарного экспертизы (справка, свидетельство), на специализированную пищевую продукцию (в соответствии с частью 1 статьи 24 ТР ТС 021/2011) – копию свидетельства о государственной регистрации;

при оценке качества поступающей продукции должна проводиться оценка целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

Необходимо исключить прием следующих продуктов:

без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;

без маркировки;

имеющих явные признаки недоброкачества;

без установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарных документов;

рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарных документов;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

продукты убоя продуктивных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов, свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов, баранину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

мясо быков, хряков и тощих животных;

субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

соки концентрированные диффузионные;

растительное масло хлопковое;

гидрогенизированные масла и жиры;

жгучие специи (перец, хрен, горчица);

непотрошеную птицу;

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

консервы с нарушением герметичности банок («бомбажные», «хлопуши»), банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

продукцию домашнего изготовления.

Согласно приложению № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 колбасы входят в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

**Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции:**

этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции;

крупы и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 сантиметров от пола и не менее 20 сантиметров от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем,

в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией;

пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные);

сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, в небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

в холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой;

хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках; мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика, при укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа;

рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем;

сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной;

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 (должны быть оборудованы термометрами (психрометрами));

при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (по информации на маркировке продукции);

для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

#### **Последовательность, поточность:**

расположение производственных помещений должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче



кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция.**

### **1) выбор технологии изготовления:**

оценка ассортимента перечня вырабатываемой продукции (меню, меню-раскладок);

наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических карт (ТТК, ТК, ТУ, ТИ и другие) и их соответствие нормативным документам (рецептуре, закладке, показателям качества и безопасности, технологии изготовления);

### **2) контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:**

соблюдение рецептур по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой;

соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов, в том числе:

соблюдение правил обработки яйца (наличие специально выделенного места, спецодежды и разделочного инвентаря с маркировкой «КС», емкостей для обработки яйца, наличие инструкции по обработке в соответствии с используемым средством, соблюдение последовательности обработки, применение разрешенных для использования в пищевой промышленности дезинфицирующих средств);

соблюдение требований по обработке сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без термической обработки, с целью профилактики гельминтозов (наличие инструкции по обработке, наличие средств (соль, уксус и другие средства), используемых для обработки, наличие емкостей, используемых для обработки с указанием литража);

соблюдение требований к высоте слоя, температуры и времени выпекания запеканок и омлетов (омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре 180–200°C, слоем не более 2,5–3 см; запеканки – 20–30 минут при температуре 220–280°C, слоем не более 3–4 см);

хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2°C;

очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы);

формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе;

рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается;

котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250–280°C в течение 20–25 минут;

при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске

вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5–7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180–200°C в течение 8–10 мин;

яйцо варят после закипания воды 10 минут;

гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Подробные требования к соблюдению технологии приготовления блюд и термической обработке указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

3) контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:

готовые первые и вторые блюда с момента приготовления до отпуска могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) не более 2-х часов;

для дошкольных образовательных организаций: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру от +60 до +65 °С, холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С;

для питания обучающихся горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С;

подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;

холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;

готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2°C не более 30 минут;

свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;

изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей, незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С;

хранение заправленных салатов не допускается;

использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту;

сервировку столов и порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд;

4) проведение бракеража готовой пищи, контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:

при организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд;

результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (проводится бракераж каждого блюда – оценивается

внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда);

суточная проба должна отбираться от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);

суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6 С;

отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником организации общественного питания под руководством медицинского работника.

### **3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.**

#### **1. Требования к устройству и содержанию помещений:**

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;

для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации;

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:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или, при отсутствии потолков, внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов;

запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

## 2. Требования к водоснабжению и канализованию:

на предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети;

при отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений;

ко всем моечным ваннам и производственным раковинам, при необходимости – к технологическому оборудованию, должна быть подведена холодная и горячая вода;

все производственные цеха оборудуются раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со смесителями, при подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов, исключающих повторное загрязнение рук после мытья;

температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C;

производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки;

все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним;

в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 метра от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

## 3. Требования к оборудованию и инвентарю:

для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и другие;

производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и другие;

разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и другие;

не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

#### **5. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация.**

##### 1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.

Персонал пищеблоков организаций и учреждений для детей и подростков проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в соответствии с требованиями приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», а также имеет личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований.

##### 2. Гигиеническое обучение и аттестация.

Кратность прохождения гигиенического обучения и аттестации на знание действующих санитарных норм и правил:

для работников пищеблоков и лиц, участвующих в раздаче пищи детям, дошкольных организаций – не реже 1 раза в год;

для работников пищеблоков общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций – не реже 1 раза в 2 года;

для организаторов питания в общеобразовательных и профессиональных образовательных организациях – не реже 1 раза в год;

для работников пищеблоков загородных сезонных детских и подростковых оздоровительных организаций – перед началом работы;

неаттестованный персонал организаций проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

##### 3. Вакцинация.

Работники организаций должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок:

против дифтерии и столбняка (ревакцинация проводится каждые 10 лет от момента последней ревакцинации);

против кори лица: медицинские работники, учителя – без ограничения возраста, остальные категории – до 55 лет (2 прививки);

против краснухи – женщины до 25 лет (2 прививки);

против клещевого энцефалита на эндемичных территориях в соответствии с инструкцией по применению;

против гриппа без ограничения возраста ежегодно;

против гепатита В до 55 лет (3 прививки);

против гепатита А без ограничения возраста (2 прививки) и дизентерии Зонне

без ограничения возраста (ежегодно) – прививаются сотрудники пищеблоков.

#### 4. Ежедневные осмотры перед началом работы.

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 согласно приложению № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

#### 5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.

Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

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;

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;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Также запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях и не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

#### 6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов – оборудования для прессовки.

Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

#### **6. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.**

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.

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.

Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

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. Рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

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.

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.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

Контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря:

в туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

обязательно наличие и соблюдение инструкций по дезинфекции на рабочих местах (соблюдение порядка разведения, концентрации, условий и сроков хранения рабочих растворов дезинфекционных средств и их применение на местах);

наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средства с учетом кратности и объемов проводимой уборки (2-недельный запас).

В целях контроля за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря в предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

1) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:

соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины;

наличие моющего средства;

исправность оборудования;

2) при мытье посуды ручным способом:

наличие инструкции по мытью посуды используемым в данный момент моющим средством;

наличие мерной емкости для дозирования моющего средства;

наличие разметки литража в моечных ваннах;

соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря;

соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40°C при мытье посуды, не менее 65°C при ополаскивании посуды);

организация сушки тарелок на ребре;

прокаливание столовых приборов при необходимости;

хранение столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх;

обеспечение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирочные машины);

наличие в запасе достаточного количества моющих средств (2-недельный запас).

## **7. Проведение производственного контроля.**

Оценка наличия и выполнения программы производственного лабораторного контроля и ее исполнения по всем факторам (пищевая продукция, вода, смывы) по



протоколам лабораторных испытаний, проведенных на базе аккредитованной лаборатории.

#### **8. Контроль за организацией питьевого режима.**

1) питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

2) при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения;

3) упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

4) кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

5) организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.