



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

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179.

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

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

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

E. Биртанов

"СОГЛАСОВАН"

Министр по инвестициям и развитию Республики Казахстан
Касымбек

24 мая 2018 года

Министр национальной экономики Республики Казахстан
Сулейменов

25 июня 2018 года

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

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

Глава 1. Общие положения

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

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

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

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

Не допускается:

- 1) использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;
- 3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

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

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

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

51. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева - из твердых пород).

По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

63. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный маркированный (с указанием помещений и видов уборочных работ) или с цветовым кодированием уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Допускается хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов в санитарных узлах и подсобных помещениях при наличии полок для хранения. По окончанию уборки в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

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

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

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

- 1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и техническому регламенту ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;
- 2) имеет явные признаки недоброкачественности (порча, разложение, загрязнение);
- 3) не имеет товаросопроводительные документы, содержащие сведения, удостоверяющие прослеживаемость, документы, подтверждающие безопасность;
- 4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;
- 5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- 6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- 7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- 8) не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документах, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- 9) является пищевой продукцией непромышленного изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;
- 10) со следами пребывания насекомых, грызунов в самой пищевой продукции;
- 11) содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;
- 12) является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

89. На объектах питания малой производительности, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

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

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

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

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

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

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

97. Переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно в специализированных цехах (отделениях, участках). На объектах питания малой производительности, не имеющих цехового деления, допускается переработка (обработка) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах и при наличии не менее двух моечных ванн для обработки продовольственного сырья.

98. Медленное размораживание мяса проводится в дефростере при температуре от 0 0C до +6 0C, при отсутствии дефростера – в среднетемпературном холодильном оборудовании с плюсовыми температурами для хранения охлажденной пищевой продукции. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах по указанным в их паспортах (инструкциях)

режимам. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не допускаются.

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

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

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

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

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

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

105. Достаточность тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий обеспечивается определением:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

110. Перед использованием, яйцо подлежит замачиванию в теплом растворе моющих средств, разрешенных к применению в производстве пищевой продукции, с последующим ополаскиванием холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркованную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркованных емкостях.

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

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

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

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

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

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

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

1) не допускается использование:

нейодированной пищевой поваренной соли;

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

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

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

116. На объектах питания не допускается:

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

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

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

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

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

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

- 2) наличие помещения, условий для обработки инвентаря, упаковки (тары), если данный объект питания принадлежит стационарному объекту питания;
- 3) использование для жарки шашлыка древесины или готового древесного угля, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- 4) жарки шашлыка непосредственно перед реализацией.

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

120. При изготовлении мягкого мороженого на объектах питания:

- 1) обеспечивается его изготовление в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой);
- 2) используется технология производства без осуществления процесса закаливания в скороморозильной камере холодильного оборудования или холодильной камере;
- 3) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используется свежекипяченая питьевая вода;
- 4) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;
- 5) приготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;
- 6) производство не допускаются на объектах питания, не имеющих систем водоснабжения и водоотведения;
- 7) реализация допускается только в местах его изготовления.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции

130. Пищевая продукция на объектах питания расфасовывается с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующей требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

141. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. Перспективное меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей

питания для различных категорий, возраста, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе.

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

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

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

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

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

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

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

145. В санаториях организуется лечебно-профилактическое питание.

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

Порядок проведения утверждается изготовителем в программе производственного контроля.

147. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

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

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

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

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

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

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля

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

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

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

163. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, оказывающих кейтеринговые услуги, участвующих в организации питания в период проведения массовых общественных мероприятий обеспечивается контроль за безопасностью приготовленных блюд, ежедневно поваром на пищеблоке оставляются суточные пробы приготовленных блюд.

Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркованную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда

отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °C - +6 °C. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать раздельное хранение на вешалках личной (1 крючок на человека) и специальной (2 крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество

душевых сеток - из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (место) для приема пищи. Не допускается размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

176. К работе на объектах питания не допускаются:

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

2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний. Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах непосредственному

руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Площади помещений стационарных объектов общественного питания

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

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

Примечание:

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

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

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

Площади групп помещений стационарных баров, м²

№	Группы помещений	Площадь	
		до 8 мест	на последующее место свыше 8
1	Зал с раздаточной	21	1,4

2	Производственные	10	0,4
---	------------------	----	-----

Площади помещений цехов мучных изделий стационарных объектов общественного питания, м²

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

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

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

Примечание:

1. Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м² допускается размещать вне объектов питания. В этих случаях при магазине кулинарии предусматриваются приемочная пищевой продукции площадью 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м²площади торгового зала.

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

Площади помещений кафетериев, м²

№	Помещения	Площадь, м ²
1	Зал кафетерия с раздаточной на мест:	
	8	18
	12	22

	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8

Приложение 2
 к Санитарным правилам
 "Санитарно-эпидемиологические
 требования к объектам
 общественного питания"
**Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных
 объектов общественного питания малой производительности**

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

Примечание:

- * допускается установка столика на прилегающей территории;
- ** в случае реконструкции бывших жилых помещений и невозможности создания кухни такой площади оборудуется отдельная заготовочная, площадью 6-8 м²;
- *** устанавливается не менее двух моечных раковин, либо работает на одноразовой посуде;
- **** при площади кухни более 20 м² допускается оборудование на ее площадях;
- ***** при работе на ежедневном закупе и числе посадочных мест 50 и менее допускается отсутствие, совмещение с комнатой персонала;
- ***** при количестве посадочных мест не менее двадцати и количества персонала не более трех допускается шкаф для одежды в проходных помещениях, либо на кухне (горячем цехе);
- ***** при количестве посадочных мест 50 и менее допускается совмещение с санитарным узлом для персонала; допускается использование существующих санузлов объектов, многофункциональных зданий объектов, расположенных на одном уровне (этаже).

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

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

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

5	Моющие синтетические средства	3	Ингаляционный	3,0-5,0	Аллергены
---	-------------------------------------	---	---------------	---------	-----------

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

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

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

11	Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	+20	4	6
12	Кабинет директора, офис, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	+21	1	1
13	Кладовая сухих продуктов, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	-	1
14	Кладовая овощей, солений, тары	+5	-	2
15	Приемочная	+16	3	-
16	Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов	по расчету		
17	Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов	-	3	4
18	Ремонтные мастерские	+16	2	3
19	Охлаждаемые камеры для хранения:			
	мяса	± 0	-	-
	рыбы	-2	-	-
20	Молочно-жировой продукции, овощных полуфабрикатов,	+2	7	-
21	Полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	± 0	-	-
22	Овощей, фруктов, ягод, напитков	+4	4	4
23	Кондитерских изделий	+4	-	-
24	Вин и напитков	+6	-	-

25	Мороженого и замороженных фруктов	-15	-	-
26	Пищевых отходов	+2	10	10
27	Помещение для курения	+16	-	10
28	Гардеробные	+20	2	2
29	Разгрузочные помещения	+10	по расчету	

Примечание:

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

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

- 1) для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных и рыбных полуфабрикатов 0 °С;
- 2) для овощных полуфабрикатов +2 °С;
- 3) при наличии одной камеры на объекте питания для хранения всей пищевой продукции +2 °С.

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

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

1. Мытье столовой посуды проводится в следующем порядке:
 - 1) механическое удаление остатков пищи;
 - 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
 - 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
2. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности проводится в следующем порядке:
 - 1) механическое удаление остатков пищи;
 - 2) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - 3) ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
3. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в двухсекционной ванне при следующем режиме:
 - 1) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
 - 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 - 3) просушивание на сетках, стеллажах.

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

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

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

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

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

Форма

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

Дата, время, изготовление пищевой продукции, блюда	Наименование пищевой продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку готовности пищевой продукции, блюда	Разрешение на реализацию пищевой продукции, блюда	Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество) (при его наличии), (при его отсутствии), должность	Фамилия, имя, отчество (при его наличии), (при его отсутствии), проводившего бракераж	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования
к объектам общественного
питания"

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

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

Глава 1. Общие положения

1. На время карантина по COVID-19 на объектах проводится медицинское наблюдение за персоналом с проведением опроса состояния и термометрии не менее 3 раз в день с регистрацией на бумажном или электронном носителе.
2. К работе не приступает персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и других инфекционных заболеваний.
3. Персонал обеспечивается запасом одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не осуществляется.
4. На объекте предусматриваются кожные антисептики для обработки рук посетителей, которые устанавливаются на видном и доступных местах.
5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

Глава 2. Обеззараживание воздуха в помещениях

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

В целях обеззараживания воздуха в помещениях (холлы, залы приема пищи) используются ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа или рециркуляторы, которые возможно применять круглосуточно в присутствии людей. Установка и количество рециркуляторов рассчитываются в соответствии с инструкцией по применению завода-изготовителя.

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

Глава 3. Требования к уборке помещений

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

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

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

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

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

Уборочный инвентарь после проведения уборки подлежит обязательной дезинфекции.

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

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

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

13. По окончании рабочей смены (не реже, чем через 6 часов) проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

20. Не проводится в столовых раздача по типу самообслуживания.

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

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

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

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

25. Закрепляют ответственных работников, обеспечивающих соблюдение вышеуказанных пунктов.