
**Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
оборудованию и содержанию объектов
общественного питания**

Состав помещений:

Состав помещений объекта питания зависит от типа, мощности (вместимости), форм и методов обслуживания, контингента посетителей.

На объектах образования предусматриваются обеденный зал, помещения, связанные с приготовлением пищи (производственное, складское, служебно-бытовые и техническое).

Обеденные залы объектов питания с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.

Внутренняя отделка помещений:

Внутренняя отделка (стены, потолки, полы) производится с использованием материалов без повреждений, с использованием водонепроницаемых материалов, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Поверхности пола предусматриваются из исключают скольжение материалов, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке.

Водоснабжение, канализация, теплоснабжение

ОБЪЕКТЫ ПИТАНИЯ, НЕЗАВИСИМО ОТ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ, ВИДА, МОЩНОСТИ ОБОРУДУЮТСЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫМИ СИСТЕМАМИ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ, ВОДООТВЕДЕНИЯ С УСТРОЙСТВОМ СИСТЕМ ВНУТРЕННЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ВНУТРЕННЕГО ВОДООТВЕДЕНИЯ.

ПРИ ОТСУТСТВИИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕЦЕНТРАЛИЗОВАННЫХ ИЛИ АВТОНОМНЫХ СИСТЕМ ПИТЬЕВОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ;

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИВОЗНОЙ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ С УСТРОЙСТВОМ СИСТЕМ ВНУТРЕННЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ВОДООТВЕДЕНИЯ.

ПРИ ОТСУТСТВИИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ СИСТЕМЫ ГОРЯЧЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ НА ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ВОДОНАГРЕВАТЕЛИ С ПОДВОДКОЙ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ К МОЕЧНЫМ ВАННАМ.

ГОРЯЧАЯ И ХОЛОДНАЯ ВОДА ПОДВОДИТСЯ КО ВСЕМ МОЕЧНЫМ ВАННАМ И РАКОВИНАМ, РАКОВИНАМ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК ПЕРСОНАЛА И ПОСЕТИТЕЛЕЙ, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ.

ОБОРУДУЮТСЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ СИСТЕМОЙ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ ИЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ АВТОНОМНЫЕ СИСТЕМЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ.

Освещение

Предусматривается естественное и искусственное освещение. В производственных помещениях, помещениях для хранения (склады) пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

В производственных помещениях, связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ СИСТЕМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ И МЕХАНИЧЕСКОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНСТРУКЦИЯ И ИСПОЛНЕНИЕ КОТОРЫХ ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИТЬ ИСКЛЮЧЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ЕЕ ИЗГОТОВЛЕНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ, А ТАКЖЕ ДОСТУП К НИМ ИХ ОЧИСТКЕ.

ЛОКАЛЬНАЯ (МЕСТНАЯ) ВЫТЯЖНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НАД ОБОРУДОВАНИЯМИ И МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ, ЯВЛЯЮЩИМИСЯ ИСТОЧНИКАМИ ВЫДЕЛЕНИЯ ВЛАГИ, ТЕПЛА И ГАЗОВ. ДОПУСКАЕТСЯ ОБЪЕДИНЯТЬ В ОДНУ ВЫТЯЖНУЮ СИСТЕМУ ВЕНТИЛЯЦИЮ МОЕЧНЫХ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, САНИТАРНЫХ УЗЛОВ И ГАРДЕРОБНЫХ.

Требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования объектов общественного питания

РАССТАНОВКА И РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ С СОБЛЮДЕНИЕМ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ И ПОТОЧНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ВОЗМОЖНОСТИ СВОБОДНОГО ДОСТУПА К ОБОРУДОВАНИЮ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, МЫТЬЯ, ДЕЗИНФЕКЦИИ И РЕМОНТА, С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ВОЗМОЖНОСТИ КОНТАКТА СЫРОЙ И ГОТОВОЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

Для мытья посуды ручным способом оборудуются трехсекционные моечные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

-
- ✘ В цехах (помещениях) для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд, а также по эпидемиологическим показаниям в производственных цехах и помещениях для посетителей (обеденных залах) используются бактерицидные облучатели (стационарные или передвижные) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования.

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

В соответствии с приложением 4 Санитарных правил мытье столовой посуды при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:

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 градусов Цельсия (далее - °С) и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

5) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

А в конце рабочего дня мытье столовой, чайной и стеклянной посуды, столовых приборов, подносов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению, с последующим тщательным ополаскиванием проточной водой.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный уборочный инвентарь маркированный любым способом. хранится в чистом виде, в специально выделенном месте, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению.

На объектах питания не допускается наличие насекомых и грызунов.

Персонал 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 (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией. Для уборки помещений предусматривается отдельная специальная одежда.

Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!