



**Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Республике Башкортостан**

«О санитарно-профилактических мероприятиях в общеобразовательных организациях после весенних каникул»

**Ахметшина
Римма Асхатовна**

**Начальник отдела надзора по гигиене
детей и подростков Управления
Роспотребнадзора по Республике
Башкортостан**

Санитарно–эпидемиологические правила и нормы

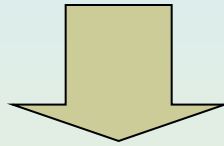
- **СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» действует до 1 января 2024 года**

Предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

Заявки на заключительную дезинфекцию, в случае выявления инфекционного (паразитарного) заболевания, вызывающего чрезвычайную ситуацию в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подаются в ГБУЗ «Республиканский центр дезинфекции» в круглосуточном режиме по телефонам:

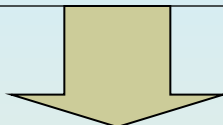
8(347)272-82-24, 8(347)273-83-27, доб.117

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



п.1.8. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в Организациях

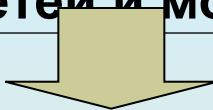
2.3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток - **генеральная уборка непосредственно перед началом функционирования Организации;**

обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в Организациях

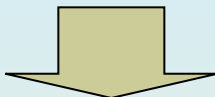
2.3. В условиях распространения COVID-19 санитарные правила применяются в дополнение к обязательным требованиям, установленным для Организаций государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

2.2. Лица, находящиеся в Организации при круглосуточном режиме ее работы, а также лица, посещающие Организацию (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий.

При круглосуточном режиме работы Организации термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером).

Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. При этом дети должны размещаться отдельно от взрослых.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в Организациях

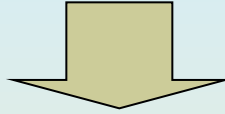
2.3. (продолжение) генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;

организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

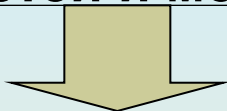
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в Организациях

2.3. (продолжение) мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в Организациях

2.4. Посещение бассейнов в Организациях допускается по расписанию отдельными группами лиц (групповая ячейка, класс, отряд и иные). При этом Организацией должно быть обеспечено проведение обработки помещений и контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств и обеззараживания воздуха в раздевалках после каждого посещения бассейна отдельной группой лиц.

2.5. Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Организация профилактики заболеваемости ГЛПС и клещевым энцефалитом

- Обеспечить контроль за своевременным заключением договоров и эффективностью проведения акарицидных обработок, дератизационных мероприятий
- Проведение мероприятий по очистке территорий,
- Проведение противоклещевых обработок территории организаций расположенных в эндемичных по клещевому энцефалиту территориях, с проведением двухкратного контроля эффективности через 3-5 дней и 15-20 дней после каждой противоклещевой обработки

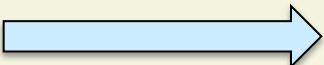
8.4.2. Питьевой режим должен быть организован



посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды,



выдачи упакованной питьевой воды



использование кипяченой питьевой воды

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.10. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект **в течение двух часов с момента выявления информирует** территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.



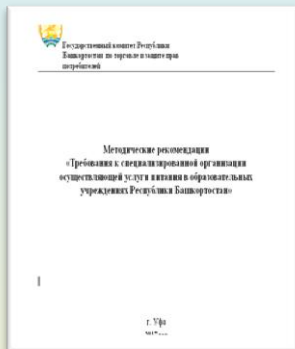
**Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Республике Башкортостан**

Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам образовательных организациях

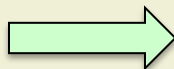
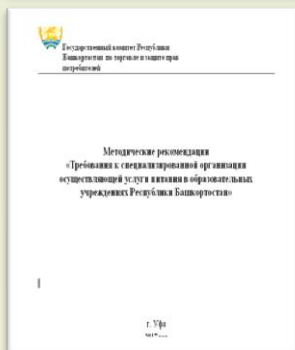
Р.А. Ахметшина

**начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по Республике
Башкортостан**

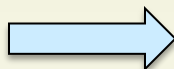
Нормативные правовые акты



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"



СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.1. **на сырье** :
загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

**2.4.6.1. Состав
комплекса
помещений для
приготовления и
раздачи пищи**

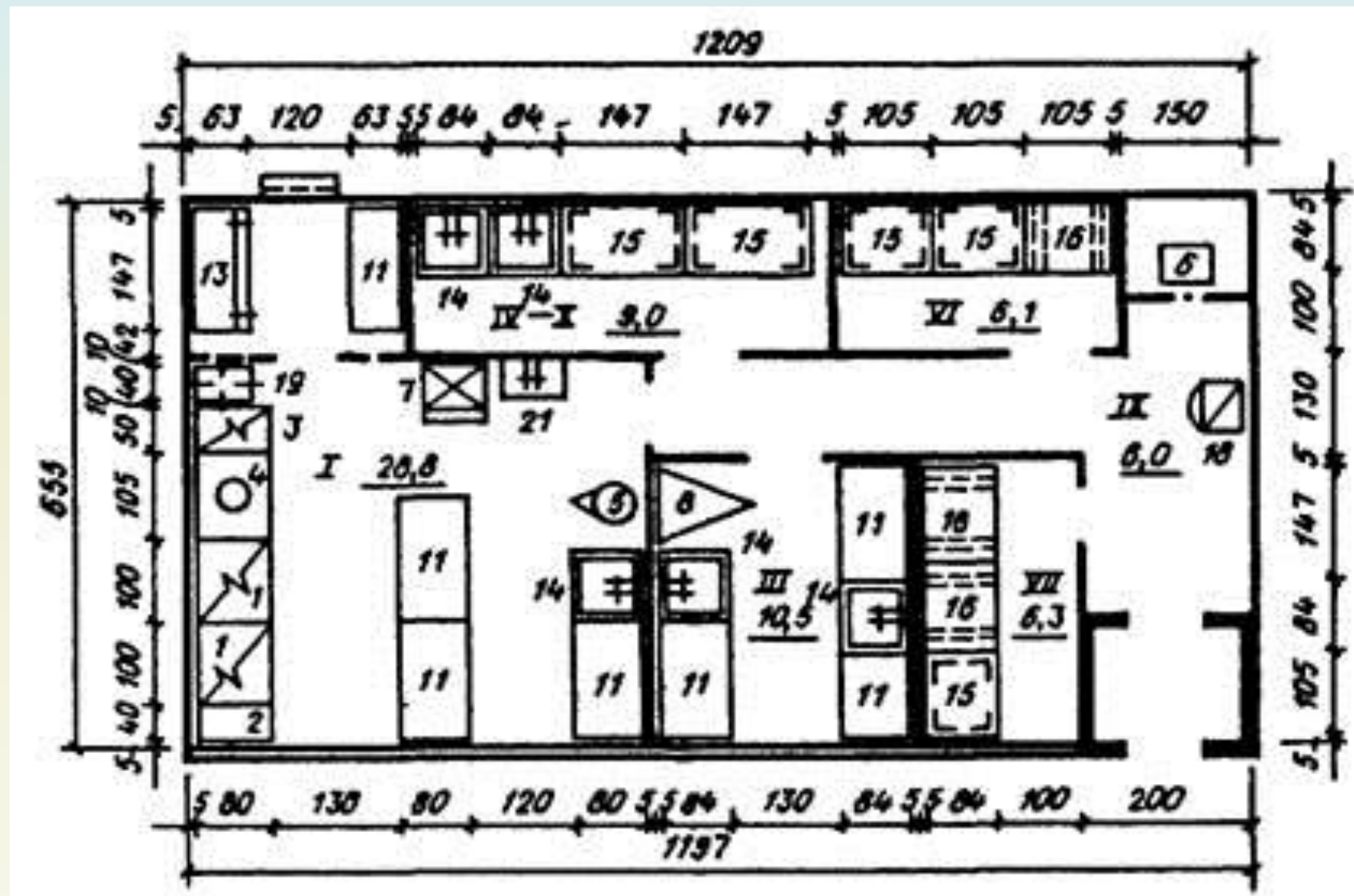
**2.4.6.1. работающие на
полуфабрикатах**, :
загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.4.6.1. **буфет -раздаточная** : помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

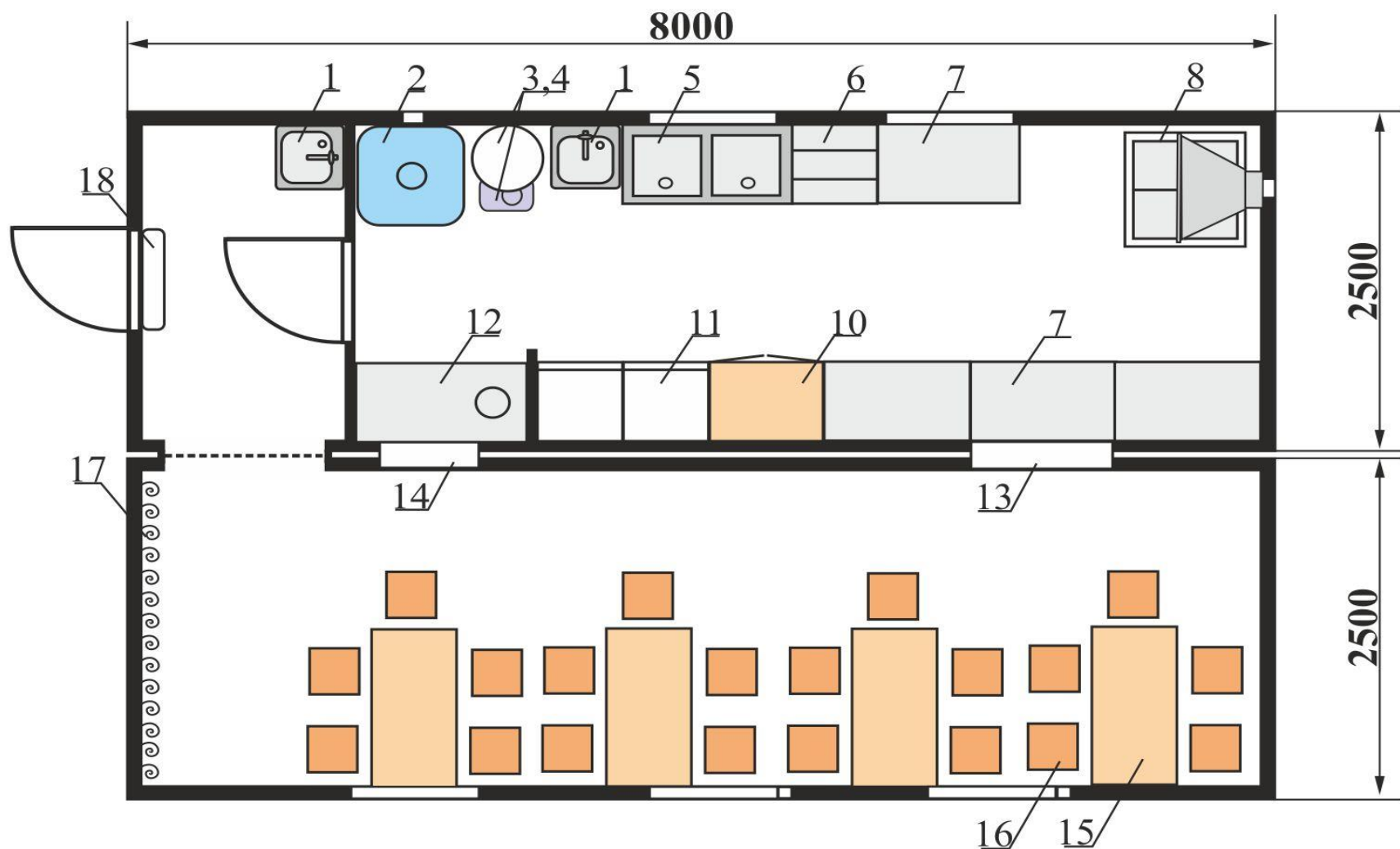
Примерная планировка школьной столовой полного цикла



Примерная планировка пищеблока - доготовочной



Примерная планировка буфета-раздаточной



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

II. Общие требования

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

2.3.3 Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

термины и определения

Холодный цех - это один из основных производственных **цехов**, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем **цеху**.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

II. Общие требования

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. **Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.**

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Поточность движения сырой и готовой продукции



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

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания



2.16. 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.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О
безопасности пищевой продукции»

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

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.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

II. Общие требования

2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.



технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции



7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

II. Общие требования

2.6.1. Сливные трапы в оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока).



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

II. Общие требования

2.6.1. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.



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

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания



2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



2.8.6. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: В помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагонепроницаемую.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем **в соответствии с гигиеническими нормативами**, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.



СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

VI. Гигиенические нормативы по устройству содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (стр.369)

192. Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	Наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро- мясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубка мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения наименование оборудования количество оборудования (не менее)

Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электро- котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2

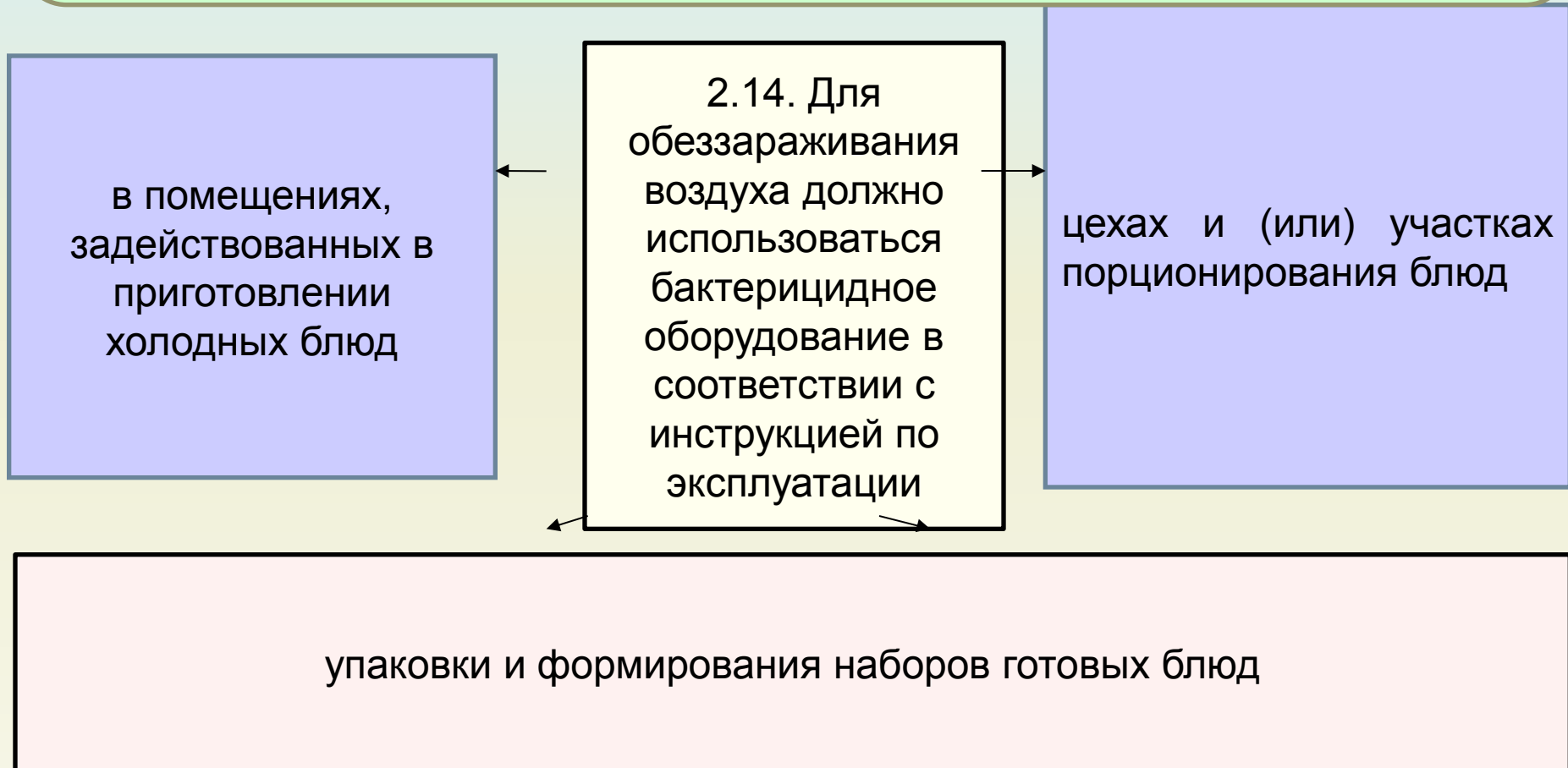
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)

Наименование помещения	наименование оборудования	количество оборудования (не менее)
Производственное помещение буфетно-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

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

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания



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

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

3.2. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.



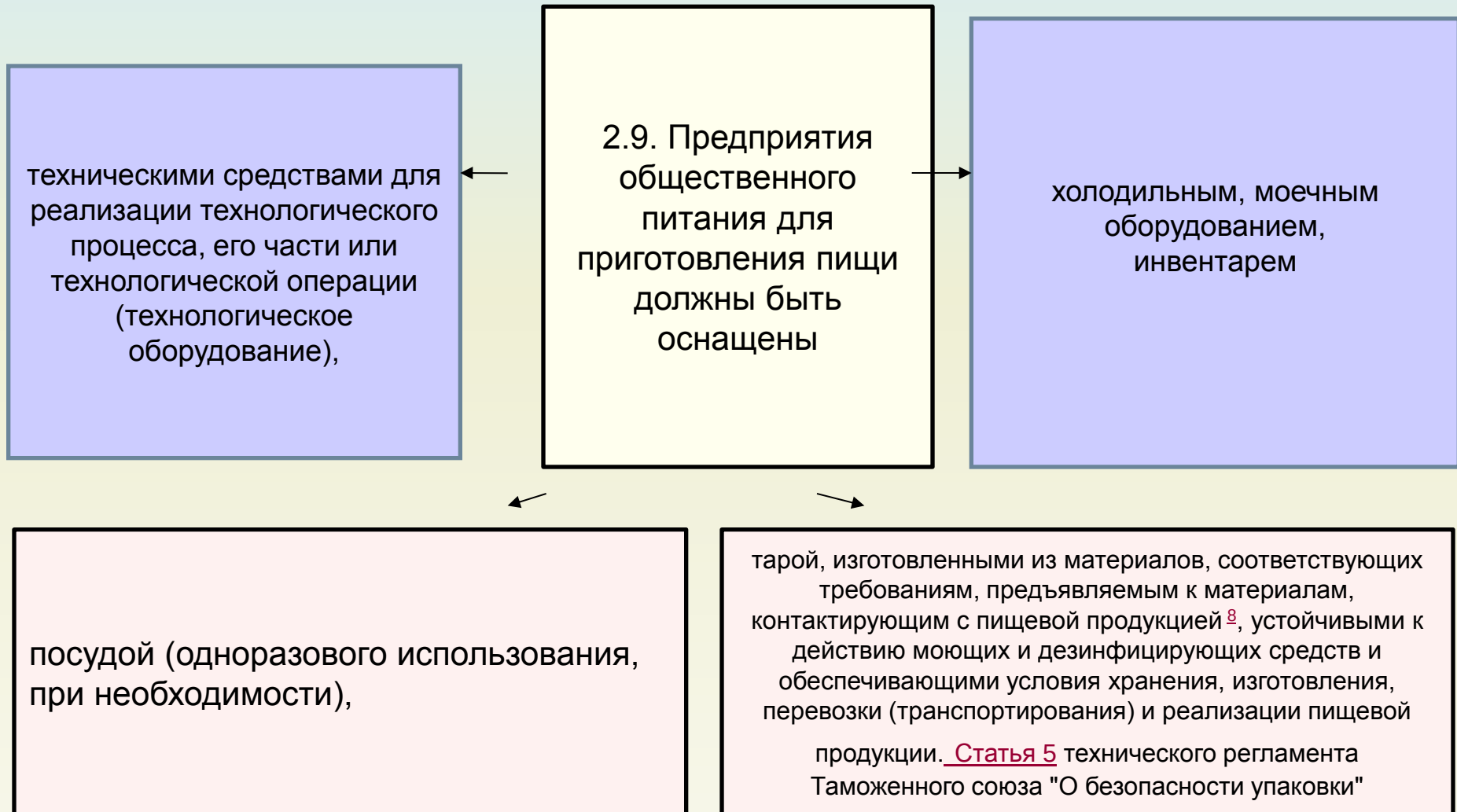
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

195. Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом



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

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания



V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации и риска теплового воздействия



5.1. для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.



СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2.Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

2.4.6.2.
Оборудование,
инвентарь, столы,
посуда и тара

2.4.6.2.Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.4.6.2.Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть **цельнометаллическими**, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

2.4.6.2.Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

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

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.13. должны быть оборудованы

Складские помещения для хранения продукции

Холодильное оборудование



приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха



контрольными термометрами

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2. **Инвентарь**, используемый для раздачи и порционирования блюд, **должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.**

2.4.6.2.
Инвентарь, посуда

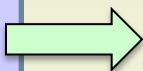
2.4.6.2. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

2.4.6.2. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2.

Посуда для приготовления блюд должна быть
выполнена из нержавеющей стали.



СДЕЛАЙТЕ ВАШ ПИЩЕБЛОК ИДЕАЛЬНЫМ

Оборотная (повторно используемая) тара хранится на подтоварниках или стеллажах. Неиспользуемая тара удаляется из помещений.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О
безопасности пищевой продукции»

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

3,4. В
производственных
помещениях не
допускается

хранение личной и производственной
(специальной) одежды и обуви персонала.

любых веществ и материалов, не
используемых при производстве
(изготовлении) пищевой продукции, в том
числе моющих и дезинфицирующих средств,
за исключением моющих и
дезинфицирующих средств, необходимых
для обеспечения текущей мойки и
дезинфекции производственных помещений
и оборудования.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

Таблица 6.1. Нормативы площади помещений

помещение	Тип организации	Норматив не менее
Обеденный зал	Общеобразовательные организации	0,7 кв. м /посадочное место
Помещения для приема пищи и (или) приготовления пищи	Малокомплектные образовательные организации, реализующие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования	0,7 кв. м /посадочное место (минимальная площадь 20 кв. м)

СП 2.4.3648-20 п. 2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.4.6.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)

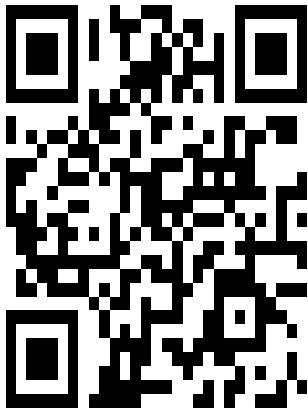
Таблица 6.4. Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

показатель	возраст	норматив
Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта)	7 лет и старше	0,7-0,8 м
Количество умывальников или раковины желобкового типа пред обеденным залом, не менее		1 кран на 20 посадочных мест

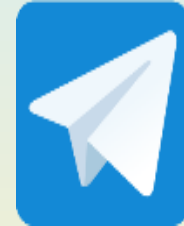
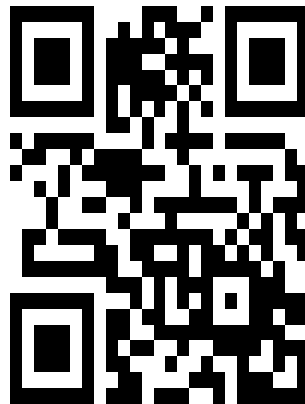
**УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН
В СЕТИ ИНТЕРНЕТ И СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ**



02.rospotrebnadzor.ru



vk.com/02rospotreb



t.me/02.rospotrebnadzor_02



**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН**



**Благодарю
за
внимание!**