

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 31.03. 2011 № 29

**Изменения и дополнения № 4
к СП 2.3.6.1079-01**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В
НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

**Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.2867 -11**

Внести следующие изменения и дополнения в СП 2.3.6.1079-01:

1. Пункт 1.2. дополнить вторым абзацем следующего содержания:
«Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).»
2. В пункте 2.2. после первого абзаца дополнить абзацем следующего содержания:
«При размещении организаций общественного питания в пристроенных, встроено-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно-допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.
3. В пункте 2.2. исключить третий абзац.
4. В пункте 2.2. в четвертом абзаце пункта 2.2. после слов «иметь входы» исключить слова «и эвакуационные выходы».
5. Пункт 4.11. дополнить вторым абзацем следующего содержания:
«Допускается приготовление блюд на мангале в организациях общественного питания размещенных в отдельно стоящих зданиях, при условии использования современного оборудования.»
6. Пункт 5.2. дополнить вторым абзацем следующего содержания:
«Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.»
7. Пункт 5.9. изложить в редакции:

«В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.»

8. Раздел V настоящих санитарных правил дополнить пунктом 5.16. следующего содержания:

«5.16. В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.»

9. Пункт 6.1. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2- 3 кратный прием напитков посетителями.»

10. Пункт 6.3. дополнить вторым абзацем следующего содержания: «Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

11. Пункт 6.5. дополнить третьим абзацем следующего содержания:

«Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно.»

12. «Пункт 8.1. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.»

13. Пункт 8.2. дополнить абзацами следующего содержания:

«Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.»

14. В пункте 8.7. слова «не более 6 ч» заменить на «не более 12 ч».

15. В пункте 8.11. в первом абзаце после слов «винегреты» дополнить «и нарезанные компоненты»

16. Пункт 8.14. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания; блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.»

17. В пункте 8.25. слова «При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы» заменить на «При условии соблюдения требований настоящих санитарных правил», далее по тексту.

18. В первом абзаце пункта 8.26. исключить слова «и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы»

19. Пункт 8.26. дополнить восьмым абзацем следующего содержания:

«- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно - профилактических организаций, спортивно - оздоровительных и образовательных учреждений.»

20. В пункте 8.27. слова «при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы» заменить на «при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил.»

21. Пункт 9.3. дополнить вторым и третьим абзацами следующего содержания:

«Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры $+65\text{ C}^0$ до $+5\text{ C}^0$ в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше $+16\text{ C}^0$ на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.»

22. Пункт 9.7. дополнить вторым, третьим и четвертым абзацами следующего содержания:

«Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия».

23. Пункт 9.9. дополнить вторым, третьим, четвертым и пятым абзацами следующего содержания:

«Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленных в пункте 9.2. настоящих санитарных правил.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

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

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

24. В первом абзаце пункта 9.10. исключить слова «согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке»

25. В пункте 9.10. исключить второй абзац.

26. Пункт 9.10. дополнить третьим абзацем следующего содержания:

«Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда».

27. Пункт 9.11. дополнить вторым абзацем следующего содержания: «Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках - холодильниках и других аналогичных емкостях снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия»

28. Пункт 9.13. дополнить четвертым абзацем следующего содержания: «Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.»

29. Пункт 13.4. дополнить десятым абзацем следующего содержания: «Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.»

30. В пункте 13.5. после слов «на наличие гнойничковых заболеваний» дополнить «, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей». Далее по тексту.

31. Пункт 14.3. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующие в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6°C.»

32. Пункт 16.1. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленные в стационарных организациях общественного питания.

33. В пункте 16.4. после слов «изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности» дополнить «в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.»

34. Пункт 16.4. дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Временные организации общественного питания быстрого обслуживания, удаленные от стационарных организаций общественного питания, должны быть оснащены холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого.»