

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ОБЩЕЙ ГИГИЕНЫ

Н. В. РЯБОВА, Н. Л. БАЦУКОВА, Е. И. ЦИМБЕРОВА

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ОБСЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие



Минск БГМУ 2018

УДК 613.2:614.3(075.8)
ББК 51.23я73
Р98

Рекомендовано Научно-методическим советом университета в качестве учебно-методического пособия 20.12.2017 г., протокол № 4

Рецензенты: канд. мед. наук, нач. каф. военной эпидемиологии и военной гигиены Белорусского государственного медицинского университета Д. И. Ширко; врач-гигиенист отделения гигиены питания Центра гигиены и эпидемиологии Советского района г. Минска Е. С. Тренашкина

Рябова, Н. В.

Р98 Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания : учебно-методическое пособие / Н. В. Рябова, Н. Л. Бацукова, Е. И. Цимберова. – Минск : БГМУ, 2018. – 43 с.

ISBN 978-985-567-985-2.

Изложены современные методы, используемые в деятельности врача-гигиениста при обследовании предприятий общественного питания. Материал поможет систематизировать и закрепить знания об осуществлении государственного санитарного надзора за состоянием предприятий общественного питания. Применение методов контроля за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте даст возможность получить объективные данные и разработать оздоровительные мероприятия.

Предназначено для студентов 2-го курса медико-профилактического факультета.

УДК 613.2:614.3(075.8)
ББК 51.23я73

ISBN 978-985-567-985-2

© Рябова Н. В., Бацукова Н. Л., Цимберова Е. И., 2018
© УО «Белорусский государственный медицинский университет», 2018

МОТИВАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ

Общее время занятий — 8 ч.

Сегодня увеличивается количество предприятий общественного питания и число людей, пользующихся их услугами. Следовательно, растет опасность распространения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, поэтому возрастает роль санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в организациях общественного питания. С целью обеспечения безопасности пищевых продуктов следует организовать научно обоснованный, квалифицированный контроль на всех стадиях их производства и оборота. В настоящее время при осуществлении государственного санитарного надзора (госсаннадзора) за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте нельзя ограничиваться только описательным методом. Необходимы конкретные данные, характеризующие отдельные участки технологических процессов и производства в целом. Применение экспресс-методов контроля в работе врача-гигиениста дает возможность получить объективные данные, выявить пути распространения инфекционных заболеваний и разработать оздоровительные мероприятия.

Задачи занятия:

1. Изучить документы, регламентирующие госсаннадзор за торговыми объектами общественного питания.

2. Научиться выявлять нарушения в работе торговых объектов общественного питания и вносить конкретные предложения по улучшению работы организации.

3. Освоить экспресс-методы, применяемые при обследовании предприятий общественного питания.

4. Провести санитарно-гигиеническое обследование студенческой столовой Белорусского государственного медицинского университета.

Требования к исходному уровню знаний. Для полного освоения темы необходимо повторить:

- из микробиологии: санитарную микробиологию пищевых продуктов;
- биологии: циклы развития гельминтов, передающихся человеку с пищевыми продуктами; пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов в продуктах питания.

Контрольные вопросы из смежных дисциплин:

1. Гельминтозы.
2. Современная классификация пищевых отравлений.
3. Факторы, влияющие на формирование микрофлоры в пищевых продуктах.
4. Эпидемиологическая картина проявления пищевых отравлений микробной этиологии.
5. Основные принципы профилактики пищевых отравлений.

Контрольные вопросы по теме занятия:

1. Действующие технические нормативные правовые акты органов и учреждений, осуществляющих госсаннадзор за торговыми объектами общественного питания.
2. Наиболее частые нарушения при осуществлении контроля предприятий общественного питания.
3. Инструментальные методы контроля в практике врача-гигиениста (определение концентрации моющих средств, хлора в воде, качество мытья посуды, контроль за правильностью обработки инвентаря и оборудования).
4. Применение чек-листов в практике госсаннадзора.
5. Методика санитарно-гигиенического обследования торговых объектов общественного питания.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Ознакомиться с действующими техническими нормативными правовыми актами органов и учреждений, осуществляющих госсаннадзор за торговыми объектами общественного питания.
2. Определить концентрацию моющих средств (щелочи) в воде первой моечной ванны.
3. Определить наличие хлора в воде второй моечной ванны.
4. Определить качество мытья столовой посуды (степень обеззараживания, применение хлорсодержащих препаратов) и дать заключение.
5. Провести контроль за правильностью обработки столовых приборов, инвентаря и оборудования.
Информация, которая поможет выполнить задания 2–5, представлена в прил. 1.
6. Ознакомиться с порядком заполнения чек-листа (прил. 2).
7. Составить акт санитарно-гигиенического обследования столовой (прил. 3).

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания». Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10 февраля 2017 г. № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь 3 марта 2017 г. № 20).

СанПиН «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь». Утверждены постановлением Министерства

здравоохранения Республики Беларусь 20 ноября 2012 г. № 180, с изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 16 ноября 2015 г. № 111.

СанПиН «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов». Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52, с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 22 ноября 2016 г. № 120.

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», ГН «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве». Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 30 марта 2012 г. № 32, с дополнениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 2 декабря 2016 г. № 121.

СанПиН «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами», ГН «Пределно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами». Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 30 декабря 2014 г. № 119.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать СанПиН, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства, и инструкциям по эксплуатации (руководствам, паспортам) изготовителя оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в организации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами. Поверхность оборудования, инвентаря, тары, посуды должна быть гладкой, без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку. При осуществлении общественного питания вне организаций количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Расстановка оборудования должна обеспечивать последовательность

(поточность) технологического процесса. Оборудование должно быть в исправном состоянии. Пуск в эксплуатацию после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки. Не допускается использование емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

При измельчении сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должна соблюдаться последовательность данных процессов с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря или необходимо использовать раздельное оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы.

Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда должны храниться в чистом виде. Производственные столы должны быть промаркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением (цехом, участком) организации и иметь любую цветовую или любую буквенную маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин. Оснащенность моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря ручным способом должна обеспечивать возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания. Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников организации. В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться. При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

В организации должна быть разработана и выполняться инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря. Обязательно наличие инструкции в местах ручной мойки посуды и инвентаря. Чистая посуда и инвентарь должны храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола. Хранение столовых приборов на подносах рассыпью не допускается. Инвентарь для мытья посуды и инвентаря после окончания работы должен очищаться, промываться в горячей воде с использованием моющих средств, просушиваться и храниться в специально выделенном месте. Подносы для покупателей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками. По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением моющих средств

и средств дезинфекции, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться. Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах. Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем. Мытье оборотной тары в организации должно производиться в специально выделенных помещениях (участках), оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары. Чистота посуды является одним из важнейших противоэпидемиологических факторов. Требуется осуществлять повседневный санитарный контроль за качеством мытья и обеззараживания столовой посуды. В первую очередь, следует проверять такие показатели, как концентрацию щелочи и наличие хлорной извести в воде, используемой для мытья посуды. Необходимо проверять соблюдение температурного режима в моечных ваннах, а также наличие жира и других остатков пищи на посуде.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОРЯДКУ ПРИМЕНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ СПИСКОВ ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТОВ)

В рамках Мероприятий по реализации концепции совершенствования системы госнадзора, в том числе санитарно-эпидемиологического законодательства, предусматривающих гармонизацию национального законодательства с законодательством стран-участниц Таможенного союза, ЕврАзЭС, Европейского союза возникла необходимость в оптимизации подходов в части осуществления надзорной (контрольной) деятельности с учетом критериев, по которым оценивается степень эпидемиологической опасности для здоровья населения от осуществления деятельности субъектов хозяйствования.

С целью обеспечения безопасности пищевых продуктов, которые не могли бы причинить вред здоровью потребителей, следует обеспечить научно обоснованный, квалифицированный контроль на всех стадиях их производства и оборота. Для решения указанных задач и предусмотрено использование в работе контрольных списков вопросов (**чек-листов**) для объектов общественного питания (прил. 2). Контрольные списки вопросов (чек-листы) устанавливают единые подходы (требования) к процедуре оценки состояния объектов общественного питания и позволяют:

– провести детальную оценку состояния объекта по критериям надежности (изложены в каждом пункте чек-листа) для потребителя в эпидемиологическом отношении;

– оценить выполнение требований действующего законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения проверяемым субъектом хозяйствования;

– обеспечить открытость, прозрачность, плановость и системность госсаннадзора (контроля);

– не вмешиваться в уставную деятельность субъекта ведения хозяйства, если она осуществляется в пределах закона;

– усилить ответственность субъектов ведения хозяйства за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки;

– придать контрольной (надзорной) деятельности органов госсаннадзора предупредительный характер с преимущественным использованием профилактических мер в отношении субъектов хозяйствования.

Чек-листы применяются в практике госсаннадзора при проведении плановых проверок, являются приложением к акту проверки, предварительно направляются субъекту хозяйствования перед планированием проверки на календарный период для оценки надежности объекта для определения необходимости проверки. Возможно использование чек-листов субъектами хозяйствования в плане производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения состояния объекта общественного питания в эпидемиологическом отношении.

Список контрольных вопросов составлен из наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных действующими санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами для объектов общественного питания, в случае нарушения которых снижается надежность производства и реализации безопасной продукции потребителю.

Административные действия учреждения госсаннадзора в отношении объекта, проверяемого с применением чек-листов, определяются действующим законодательством Республики Беларусь.

С целью соблюдения **единого подхода к ранжированию степени эпидемиологической опасности нарушений** предложена их балльная оценка. В случае выявления нарушений каждый пункт оценивается от 1 до 10 баллов (чем выше степень опасности нарушения, тем выше балл). Так, если выявлено нарушение по какому-либо пункту, которое в незначительной степени (минимально) может повлиять на безопасность продукции, такому нарушению присваивается 1 балл. В случае, если установлено нарушение пункта (фактора), которое имеет самую высокую эпидемиологическую опасность, такому нарушению присваивается 10 баллов. Промежуточные баллы начисляются в зависимости от опасности нарушения. При частичном соответствии (несоответствии) нарушения пункту чек-листа баллы начисляются на усмотрение проверяющего в зависимости от эпидемиологической опасности нарушения и степени его несоответствия (при этом начисленный балл не должен превышать балл, установленный за нарушение данного пункта).

При отсутствии нарушения баллы не начисляются, т. е. ставится 0 баллов.

Дополнительно для установления группы риска объекта общественного питания применяется рейтинговая схема оценки в зависимости от следующих параметров: вид предприятия, его производственная мощность, вид его основной и дополнительной деятельности, степень эпидемиологического риска используемых предприятием пищевых продуктов, чувствительность потребителя к вырабатываемой предприятием продукции и т. д. (табл. 1).

Таблица 1

Рейтинговая схема оценки

№ п/п	Параметры	Балл рейтинговой оценки параметра
1.	Обработка сырых мяса, рыбы, птицы или непастеризованного молока (продуктов отдельно или в сочетании с другими продуктами питания)	10
2.	Перевозка (доставка) горячего питания для потребления из объекта, где его приготовили, в другой объект	10
3.	Производство кремовых кондитерских изделий	10
4.	Обработка/подготовка составных продуктов питания, содержащих обработанные продукты животного происхождения в качестве ингредиентов, приготовление многокомпонентных продуктов питания	6
5.	Подготовка обработанных животных продуктов, их разделка (нарезка)	6
6.	Обработка растительных продуктов или пастеризованного молока	6
7.	Повторный разогрев продуктов с их последующей реализацией	6
8.	Поддержание продуктов при температурном режиме подачи блюд с их последующей реализацией	6
9.	Реализация охлажденных продуктов питания	3
10.	Дефростация (размораживание)	3
11.	Ручное производство и продажа мягкого мороженого, охлажденного мороженого	3
12.	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, печенья	3
13.	Обращение с продуктами, которые не требуют при хранении низких температурных режимов	1
14.	Продажа замороженных продуктов, расфасованного мороженого	1
15.	Разогрев замороженных, обработанных продуктов (например, подогрев замороженных кусочков пиццы для непосредственной продажи)	1
16.	Количество потребителей/порций в день 101 и более	10
17.	Количество потребителей/порций в день 21–100	5
18.	Количество потребителей/порций в день до 20	3
19.	Число работающих на предприятии более 50 человек	10
20.	Число работающих на предприятии от 11 до 50 человек	5

№ п/п	Параметры	Балл рейтинговой оценки параметра
21.	Число работающих на предприятии до 10 человек	1
22.	Расположение объекта в специализированном, закрытом учреждении (ЛПО, ДДУ, школы, оздоровительные лагеря, санатории, интернатные учреждения, тюрьмы, воинские части и т. д.) и обслуживание пребывающих в нем лиц	10
23.	Размещение объекта в местах массового пребывания людей (вокзалы, аэропорты, выездная ярмарочная торговля при проведении культурно-массовых мероприятий и т. д.)	5
24.	Приготовление питания для детей до 5 лет	10
25.	Реализация продукции предприятия только на экспорт	10
26.	Реализация продукции предприятия на экспорт и на внутреннем рынке страны	10
27.	Реализация продукции предприятия на внутреннем рынке страны в нескольких различных населенных пунктах	5
28.	Реализация продукции предприятия на внутреннем рынке страны локально (только в одном населенном пункте, деревне)	1
29.	Отсутствие на объекте централизованного проточного водоснабжения	10
30.	Наличие вспышек заболеваний, связанных с деятельностью объекта за последние 5 лет	10
31.	Наличие на административной территории вспышек заболеваний, связанных с продукцией, схожей с вырабатываемой и реализуемой данным объектом, за последние 5 лет	5
32.	Наличие фактов реализации продукции с истекшими сроками годности в течение проверяемого периода	10
33.	Наличие выявленных и устраненных в ходе предыдущих проверок нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства, имеющих по чек-листу оценку 8–10 баллов	5
34.	Наличие единичных фактов необоснованного невыполнения требований предписаний органов госсаннадзора	5
35.	Систематическое (неоднократное) необоснованное невыполнение требований предписаний органов госсаннадзора	10
36.	Наличие предписаний органов госсаннадзора о приостановлении эксплуатации объекта (отдельных участков) за проверяемый период	10
37.	Наличие обоснованных жалоб населения на качество продукции (по вине торгового объекта общественного питания)	5
38.	Наличие обоснованных жалоб населения на несоблюдение санитарно-гигиенических требований торговым объектом общественного питания	5
	ИТОГО	235

При наличии на объекте дополнительных рисков в соответствии со схемой рейтинговой оценки к сумме баллов по чек-листу начисляются дополнительные баллы.

По результатам проверки с применением чек-листа и схемы рейтинговой оценки проводится суммирование баллов по каждому нарушению. Минимальная сумма баллов составляет 1 балл, максимальная — 886 баллов. С учетом полученной суммы баллов выносится решение об отнесении объекта надзора к одной из трех подгрупп санитарно-эпидемиологической надежности и применении тех или иных мер в рамках действующего законодательства Республики Беларусь (табл. 2).

Таблица 2

Группировка объектов в зависимости от санитарно-эпидемиологической надежности

Группа	Баллы	Степень опасности	Корректирующие меры при проведении контрольной (надзорной) деятельности
Первая	1–35	Низкая	Меры административного воздействия могут не применяться, а выявленные незначительные нарушения предлагается устранить в кратчайшие сроки
Вторая	36–250	Средняя	Применяются меры административного взыскания; ограничение деятельности, в том числе сокращение ассортимента; в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпидемиологической надежности объекта с указанием конкретных сроков их исполнения
Третья	251–886	Высокая	Выносятся предписание о приостановлении его эксплуатации; ограничение деятельности, в том числе сокращение ассортимента; также в адрес руководителя предприятия направляется предписание о необходимости проведения мероприятий по улучшению состояния и повышению эпидемиологической надежности объекта с указанием конкретных сроков их исполнения; виновные в нарушениях должностные лица проверенного объекта (индивидуальный предприниматель и (или) юридическое лицо) привлекаются к административной ответственности

Решение о возможности неполного выполнения (невыполнения) отдельных санитарно-эпидемиологических требований чек-листа на конкретном объекте принимается исключительно органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, на основании оценки риска их влияния на жизнь и здоровье человека с учетом складывающейся ситуации.

МЕТОДИКА САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При санитарно-гигиеническом обследовании объектов общественно-го питания составляется акт, включающий следующие пункты:

1. Общие сведения:

- а) наименование и адрес предприятия;
- б) ведомственная принадлежность, тип;
- в) количество посадочных мест и число отпускаемых за день блюд;
- г) часы работы;
- д) месторасположение (в отдельном здании, обособленно от жилых домов);
- е) число работающих, укомплектованность поварского состава, его квалификация.

2. Состояние территории: замощение, мусороприемники, санитарное содержание.

3. Планировка. Перечень торговых, производственных, складских, подсобных и административно-бытовых помещений; рациональность их размещения с точки зрения поточности технологического процесса; соответствие размеров (площадь, высота) санитарным нормам.

4. Складские помещения и их санитарно-техническое состояние (состояние полов, потолков, стен, освещение, отопление, вентиляция; качество уборки, обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, условия хранения, правильность использования; условия хранения тары):

- а) загрузочная: порядок приема продуктов;
- б) кладовая сухих продуктов: наличие стеллажей, ларей и подтоварников, правильность их использования; правильность хранения продуктов, в том числе хлеба; температурно-влажностный режим;
- в) кладовая овощей: наличие ларей и закрывал и правильность их использования;
- г) холодильные камеры: их назначение; типы холодильных сооружений и их мощность; соблюдение температурного режима; наличие крюков для хранения мяса и колбасных изделий, подтоварников, их состояние; раздельность хранения продуктов; наличие скоропортящихся продуктов, сроки их реализации;
- д) камера для отходов: изолированность входа; температура хранения.

5. Производственные помещения и их санитарно-техническое состояние (состояние полов, потолков, стен, освещение, отопление, вентиляция, канализация, обеспеченность горячей и холодной водой; качество уборки, обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, условия хранения, правильность использования; соблюдение правил личной гигиены персоналом):

а) овощная заготовочная: оборудование, маркировка инвентаря; порядок обработки овощей;

б) мясо-рыбная заготовочная: оборудование, использование специализированных машин для обработки мяса и рыбы; холодильная установка, ее мощность и достаточность; рабочие столы, состояние покрытия и маркировка; состояние разделочных досок, их маркировка; колода для разрубки мяса, ее состояние; достаточность инвентаря, его состояние и место хранения; порядок размораживания мяса и рыбы, режим вымачивания соленой рыбы и мяса;

в) кондитерский цех: производственный инвентарь и оборудование, их маркировка, санитарное содержание; емкость и достаточность холодильной установки, температурный режим; обработка яиц перед употреблением; тара, ее состояние и режим мытья;

г) холодная заготовочная: типы холодильных установок, их емкость и достаточность; температура в момент обследования; рабочие столы, их покрытие и маркировка; разделочные доски, их маркировка и санитарное состояние; маркировка ножей; достаточность производственного инвентаря; соблюдение правил раздельного хранения полуфабрикатов и готовых блюд; санитарное содержание помещения;

д) горячий цех (кухня): характеристика производственного оборудования (типы плит, пищеварочные котлы, специализированные тепловые аппараты, универсальные приводы и т. д.); рабочие столы, их покрытие и маркировка, санитарное состояние; наличие протирачной машины и мясорубки для вареных продуктов; обеспеченность кухонной посудой и состояние кухонной посуды; содержание правил кулинарной обработки овощей с точки зрения сохранения их витаминной ценности; режим технологической обработки мясных и рыбных блюд (длительность, достаточность); хранение суточного запаса продуктов; санитарное содержание кухни; сбор и удаление отходов; условия для соблюдения личной гигиены; состояние санитарной одежды; учет остатков нереализованной пищи и соблюдение правил их использования; температурно-влажностный режим в цехе; качество пищи (вкусовые качества, соответствие порций раскладке); бракераж готовой пищи;

е) раздаточная: оборудование для подогрева пищи (мармиты), наличие охлаждаемого прилавка-витрины и термометра в нем; достаточность мелкого инвентаря; температура пищи при раздаче; хлеборезка, ее санитарное состояние;

ж) моечные: наличие отдельных помещений для столовой и кухонной посуды и их санитарно-техническое состояние; количество моечных ванн в каждой из них; наличие посудомоечных машин; источник горячего водоснабжения, обеспеченность горячей водой и ее температура; используемые моющие средства; соблюдение режима мытья посуды и столовых

приборов; качество мытья посуды; наличие бачка с крышкой для пищевых отходов;

з) буфет: наличие заборного листа; сроки реализации кулинарных изделий и скоропортящихся продуктов; наличие инвентаря (для отпуска буфетной продукции); температурный режим холодильника и охлаждаемого прилавка-витрины; санитарное состояние буфета.

6. **Торговый зал:** покрытия столов, их уборка, санитарное состояние торгового зала; наличие отдельного уборочного инвентаря, его хранение; санитарное состояние гардероба и санитарного узла для посетителей; условия для мытья рук.

7. **Бытовые помещения:** место приема пищи персоналом; раздельность хранения верхней и санитарной одежды; санитарный узел для персонала, наличие тамбура с раковиной (для мытья рук), мылом, полотенцем и дезинфицирующими растворами; наличие крючка для санитарной одежды в тамбуре; санитарное содержание бытовых помещений; место хранения уборочного инвентаря, его состояние и маркировка; хранение хлорной извести и ее осветленного раствора, соблюдение правил его изготовления.

8. Отсутствие мух, амбарных вредителей и других насекомых. Проводимые меры по дезинфекции и дератизации.

9. Медицинская документация и санитарная грамотность персонала. Своевременность прохождения медицинских осмотров (выборочная проверка). Организация ежедневной проверки на гнойничковые заболевания. Прохождение санитарного обучения.

10. Сроки исполнения предложений предыдущих санитарных обследований данного объекта. К акту санитарного обследования объекта прилагается перечень предложений неотложного порядка (с указанием сроков исполнения) и мероприятий, требующих специальных ассигнований.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1. *Лизунов, Ю. В.* Гигиена : учеб. / Ю. В. Лизунов, С. М. Кузнецов. Санкт-Петербург : СпецЛит, 2017. С. 377–388.
2. *Линич, Е. П.* Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2017. 188 с.
3. *Королев, А. А.* Гигиена питания : учеб. / А. А. Королев. Москва : Академия, 2014. 540 с.

Дополнительная

4. *СанПиН.* Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания : утв. постановлением Министерства здравоохранения Респ. Беларусь 10.02.2017 г. № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Респ. Беларусь 03.03.2017 г. № 20). Минск : РЦГиОЗ, 2017. 22 с.
5. *Перечень* требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с общественным питанием, и методических рекомендаций по порядку его применения : утв. постановлением Министерства здравоохранения Респ. Беларусь 06.11.2013 г. № 47.
6. *О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения* [Электронный ресурс] : закон Респ. Беларусь от 7 янв. 2012 г. № 340-З. Режим доступа : <http://www.pravoby.info>. Дата доступа : 13.11.2017.
7. *О внесении дополнений и изменений в Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»* от 30.06.2016 г. №387-З. Режим доступа : <http://www.pravoby.info>. Дата доступа : 13.11.2017.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Определение концентрации моющих средств (щелочи) в воде.

В пробирку наливают исследуемую воду до отметки «А», прибавляют 2 капли фенолфталеина. Щелочная жидкость приобретает розово-красный цвет. После этого постепенно добавляют 0,1 N раствор соляной кислоты до полного обесцвечивания. Если обесцвечивание произошло на уровне метки «В» и выше, то концентрация щелочи в воде моечной ванны находится в пределах нормы. Если обесцвечивание произошло ниже отметки «В», то концентрация щелочи меньше нижней границы нормы (0,5 %).

Определение наличия хлора в воде моечной ванны. Для этой цели используют индикаторную бумагу, содержащую йодистокалиевый крахмал. В пробирку наливают исследуемую воду из второй моечной ванны, содержащую хлорную известь, и смачивают в ней индикаторную бумажку. При наличии хлора в воде бумажка становится темно-синей. От обычной воды ее цвет не изменяется.

Определение качества мытья столовой посуды и приборов.

Определение следов жира на тарелке по методу А. К. Кощеева. Метод основан на определении количества жира, оставшегося на посуде, с помощью полосок из белой хлопчатобумажной ткани, смоченной эфиром. Тонкой хлопчатобумажной полоской, смоченной эфиром и укрепленной на корковой пробке, протирают поверхность тарелки или столового прибора. После высушивания на воздухе полоску окрашивают в метиленовый синий. Для этого 0,01%-ный раствор метиленовой сини наливают в небольшую кювету или чашку Петри. Хлопчатобумажную полоску осторожно опускают на поверхность раствора синьки с таким расчетом, чтобы смачивание ее происходило с одной нижней стороны. При наличии на посуде жира на полоске остается круглое неокрашенное пятно, имеющее форму основания пробки. Чем больше жира на посуде, тем отчетливее круглое неокрашенное пятно. При отсутствии жира пятно не образуется, и полоска окрашивается полностью и равномерно.

Определение следов жира на тарелках по методу М. М. Балашова.

Метод основан на окрашивании жира реактивом, содержащим индикатор судан III (реактив на жир). На тарелку наливают 5 мл реактива на жир и распределяют его по всей тарелке. Через 10 секунд на плохо обезжиренных тарелках образуются желтые пятна различной интенсивности. Различают три степени чистоты посуды: при первой степени посуда не окрашивается в желтый цвет. Для использования допускается посуда первой степени чистоты.

Определение качества мытья столовой посуды с помощью реакции на остаточный хлор. Тарелки, столовые приборы, вымытые с применением хлорсодержащих препаратов, дают положительную реакцию на хлор с йодистокалиевым крахмалом. Ватным тампоном, смоченным йодистокалиевым крахмалом, проводят по поверхности тарелки. Появление на тарелке полосы буровато-синего цвета указывает на наличие остаточного хлора. Если посуда вымыта без применения хлорной извести или хлорамина, цветная полоска не образуется.

Контроль за правильностью обработки инвентаря и оборудования. Ватным тампоном, смоченным йодистокалиевым крахмалом, протирают небольшой участок исследуемого предмета (разделочные доски, кухонные столы, производственный инвентарь). Посиневшие тампоны указывают на то, что предмет был обработан раствором хлорной извести или хлорамином.

Образец чек-листа

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование контролирующего (надзорного) органа)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____
в сфере государственного санитарного надзора за соблюдением
проверяемыми субъектами, осуществляющими деятельность,
связанную с общественным питанием, требований законодательства
в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Дата начала заполнения чек-листа (проверки)					Дата завершения заполнения чек-листа (проверки)				
□□	□□	□□□□	□□ час.	□□ мин.	□□	□□	□□□□	□□ час.	□□ мин.
Число	месяц	год	время		Число	месяц	год	время	
Дата направления чек-листа (в случае использования при планировании проверок)									
□□ Число			□□ месяц			□□□□ год			

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки (плановой или внеплановой)

для использования при планировании проверок

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП) □□□□□□□□□□

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) проверяемого субъекта:

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)	
		Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель		
1	2	3	4	5	6	7	
I. Общие данные							
1.1.	Функционирование организаций не должно ухудшать	П. 10 [1]				3	Отсутствуют жалобы от населения, результаты лабораторно-инструментальных замеров шума, вибрации соответствуют требованиям ТНПА
1.2.	Ассортимент продукции, вырабатываемой, хранимой и реализуемой на объекте общественного питания, соответствует виду и типу объекта, его специализации, исходным продуктам, на основе которых работает предприятие, набору помещений, размеру производственных и складских площадей, оснащению оборудованием, имеющимся условиям производства, хранения и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	П. 5 [14]; П. 64 [1]				9	—

1	2	3	4	5	6	7
II. Наличие необходимой документации						
2.1.	Имеется технологическая документация	П.п. 3., 207 [1]			6	На все приготовляемые блюда должны быть технологические карты и (или) рецептуры, технологические инструкции
2.2.	Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность на все используемое продовольственное сырье и пищевые продукты, материалы и изделия. При проведении торжеств на предприятии исключено использование продуктов, приготовленных в домашних условиях и приготовление блюд из принесенных домашних продуктов	П.п. 151, 161, 229 [1]; П. 50 [3]; П. 16 [2]			10	В установленном порядке определено лицо, осуществляющее контроль
2.3.	Имеется и выполняется разработанная предприятием программа производственного контроля, которая в части показателей безопасности и безвредности для жизни и здоровья населения основывается на анализе рисков и определении критических контрольных точек	П.п. 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16 [8]; П.п. 3, 49, 60 [1]; П. 43 [14]; П. 13 [6]; П. 5.2 [5]			10	Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего на предприятие и вырабатываемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическими процессами производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками соответствуют типу

	1	2	3	4	5	6	7
							и мощности объекта с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания (имеются протоколы исследований)
2.4.	Имеется журнал результатов осмотра работников объекта общественного питания, который ведется регулярно	П. 267 [1]				6	Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарми верхних дыхательных путей к работе в цехах объекта общепита не допускаются
2.5.	Имеются санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы и другая нормативная документация в соответствии с осуществляемой деятельностью (ТНПА)	П. 15 [8]				2	–
III. Прилегающая территория							
3.1.	Подъездные пути, дороги, тротуары, разгрузочные площадки имеют твердое непылящее покрытие без дефектов (выбоин и трещин); территория благоустроена, содержится в чистоте. Территория защищена от подтопления грунтовыми,	П.п. 12, 13, 29 [1]; П. 7 [9]				6	В теплый период года проводится своевременный покос травы, полив территории и зеленых насаждений; в зимний период своевременно

1	2	3	4	5	6	7
талыми и ливневыми водами						очищается от снега и льда, посыпается противоскользящими средствами
3.2. На территории хозяйственной зоны оборудована контейнерная площадка с твердым покрытием и трехсторонним ограждением, на которой установлены металлические или пластиковые мусоросборники, обеспеченные крышками, окрашенные, не переполнены, своевременно очищаются от мусора и подвергаются мойке и дезинфекции. Контейнерная площадка содержится в чистоте	П. 13 [1]; П.п. 12, 13, 14 [9]				7	Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться по мере заполнения их не более чем на $\frac{2}{3}$ с последующей обработкой и дезинфекцией. В установленном порядке осуществляется контроль ответственным лицом
IV. Водоснабжение и канализация						
4.1. Предприятие оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации	П. 17 [1]; П. 9 [6]				10	–
4.2. На предприятие обеспечена подача воды питьевого качества	П. 19 [1]; П. 16 [7]; П. 13 [6]; П.п. 3.2, 4.1, 5.2 [5]				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период
4.3. На предприятии установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели)	П. 22 [1]				5	От резервных автономных устройств горячего водоснабжения должна быть разводка ко всем моечным ваннам
4.4. Эксплуатация предприятия осуществляется только при наличии холодной и горячей воды	П. 23 [1]				10	При отсутствии горячей или холодной воды эксплуатация объекта общественного питания запрещена

	1	2	3	4	5	6	7
4.5.	Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей	П. 20 [1]				8	–
4.6.	Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем	П.п. 34, 92, 93 [1]				8	–
4.7.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, а все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны)	П. 27. [1]				6	–
4.8.	На предприятии имеются раковины для мытья рук посетителей	П. 34 [1]				8	–
4.9.	Система канализации находится в рабочем состоянии	П.п. 24, 25 [1]				10	Внутренние системы производственной и хозяйственно-бытовой канализации отдельные; сток раковин и моечных ванн не забит; на полу помещений отсутствуют сточные и смывные воды
4.10.	Все раковины для мытья рук снабжены мылом, устройством для антисептики рук, разовым полотенцем или электросушителем для рук	П.п. 92, 97 [1]				7	–

1	2	3	4	5	6	7	
V. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха							
5.1.	Естественное и искусственное освещение во всех производственных и подсобных помещениях предприятия по результатам лабораторно-инструментальных замеров соответствует требованиям ТНПА	П. 38 [1]				5	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период
5.2.	Устройство применяемых светильников препятствует возможному попаданию осколков стекла в продукцию	П. 43 [1]				6	–
5.3.	В производственных помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, установлены лампы бактерицидного освещения	П. 41 [1]				10	–
5.4.	Световые проемы не загромождены тарой, оборудованием внутри и вне зданий; в окнах не установлены составные стекла, остекление не заменено непрозрачными материалами	П.п. 45, 46 [1]					Применяется специальная взрывобезопасная арматура (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло)
5.5.	В организации, где разрешено курение, оборудованы специальные комнаты для курения либо выделены места для курящих и для некурящих	П.п. 56, 57 [1]				6	Специальные комнаты для курения и помещения для курящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха,

	1	2	3	4	5	6	7
							выводящей воздух за пределы здания без его рециркуляции
5.6.	Все системы вентиляции находятся в рабочем состоянии, обеспечивают поддержание в помещениях оптимальных температурных и влажностных режимов, предотвращают возникновение пара, конденсата, задымленности, исключают наличие воздушного потока из загрязненной области в чистую область; воздуховод системы вытяжной вентиляции предприятия общепита выведен выше конька крыши здания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения	П.п. 49, 52, 53, 54, 58, 59, 61 [1]				7	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период. На вентиляционные системы объектов общепита должны быть оформлены технические паспорта; технические и гигиенические испытания вентиляционных систем должны проводиться в сроки в соответствии с требованиями ТНПА, наличие актов испытаний. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования необходимо по мере загрязнения очищать
VI. Устройство и содержание помещений							
6.1.	У входа в здание установлены урна для сбора мусора и приспособление для очистки обуви	П. 14 [1]				3	–
6.2.	Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений, расстановка технологического и холодильного	П.п. 64, 65, 110 [1]					–

	1	2	3	4	5	6	7
	оборудования предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки:						
6.2.1.	сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, отходов	П.п. 65, 110 [1]				10	–
6.2.2.	использованной и чистой посуды	П. 65 [1]				10	–
6.2.3.	встречного движения посетителей и персонала	П. 65 [1]				8	–
6.3.	Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения обозначены табличками с указанием их назначения	П. 66 [1]				2	–
6.4.	Имеется туалет для посетителей, отдельный от туалета для персонала объекта, не имеющий выходов в производственные помещения и помещения, где находится продукция	П.п. 35, 99 [1]				7	На объектах с числом посадочных мест не более 20 допускается совмещение туалетов для работников и посетителей. Летние, сезонные кафе, мини-кафе с ограниченным ассортиментом продукции и расположенные в зонах отдыха, в т. ч. работающие во время массовых гуляний, должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами. В сельской местности без централизованной

	1	2	3	4	5	6	7
							канализации устраиваются биотуалеты или надворные уборные с водонепроницаемым выгребом
6.5.	Имеется оборудованный гардероб для посетителей	П. 67 [1]				4	–
6.6.	Стены производственных помещений отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию	П. 73 [1]				8	–
6.7.	Полы производственных помещений выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, неровности и выбоины, имеют уклоны к сливным трапам, а также легко подвергающихся санитарной обработке	П. 72 [1]				8	Не допускается наличие на полу выбоин и неровностей, а также скопления влаги на полу
6.8.	Ремонт потолков, стен, полов производственных и вспомогательных помещений производится по мере необходимости	П. 76 [1]				8	Без дефектов облицовочной плитки и штукатурки, чистые от пыли, без отслаивающейся побелки, краски, без ржавчины, плесени
6.9.	На предприятии при проведении ремонтных работ обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов	П. 77 [1]				10	На предприятии во время проведения ремонтных и строительных работ не должна осуществляться выработка и хранение продукции

1		2	3	4	5	6	7
6.10.	Все помещения, нагревательные приборы системы отопления, осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в целости и чистоте, текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости; в производственных цехах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, личные вещи работников, иные посторонние предметы	П.п. 47, 51, 63, 79, 81, 101, 102 [1]				10	–
6.11.	Уборщицы и работники обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими, чистящими, дезинфицирующими и антисептическими средствами. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах	П.п. 81, 83, 84, 85, 86 [1]				7	–
6.12.	На предприятии применяются моющие, чистящие, антисептические и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям законодательства Республики Беларусь, используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями	П.п. 86, 79 [1]				8	Для хранения моющих, антисептических и дезинфицирующих средств оборудовано отдельное помещение (отведены специальные места), препараты до конца использования хранятся в таре изготовителя с маркировкой

	1	2	3	4	5	6	7
6.13.	После каждого приема пищи посетителем проводится уборка обеденного стола	П. 148 [1]				6	–
VII. Оборудование, инвентарь, посуда, тара							
7.1.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, промаркированы. Оборудование в исправном состоянии	П.п. 109, 111, 116 [1] П. 16 [2]				9	Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны иметь очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, деформаций и других элементов, затрудняющих обработку
7.2.	Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы. Разделочный инвентарь закреплен за каждым производственным помещением и имеет специальную четкую маркировку в соответствии с обрабатываемым на нем продуктом, хранится в чистом виде	П.п. 113, 124 [1]				10	–
7.3.	Поверхности, включая поверхности оборудования, поддерживаются в исправном состоянии, легко подвергаются мойке и дезинфекции	П.п. 91, 114 [1]				10	–
7.4.	Кухонная посуда и производственные столы имеют специальную маркировку в соответствии с их назначением	П. 126 [1]				10	–
7.5.	Колода для разуба мяса изготовлена из твердых пород дерева, установлена на специальной металлической подставке,	П. 127 [1]				3	По окончании работы должна зачищаться и посыпаться солью. Пе-

	1	2	3	4	5	6	7
	имеет гладкую легко обрабатываемую боковую поверхность						риодически по мере необходимости колода спиливается и обстругивается
7.6.	На предприятии созданы и соблюдаются условия для мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды	П.п. 129, 130, 131, 132, 134, 135, 136, 150 [1]				10	Объект оснащен посудомоечной машиной для механизированного мытья посуды и столовых приборов или для мытья посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные — для стеклянной посуды и столовых приборов. Моечные ванны обеспечены пробками промышленного производства, ванны прокалиброваны по объему. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также отсутствии одноразовой столовой посуды и приборов работа объекта не допускается

	1	2	3	4	5	6	7
7.7.	Эмалированная посуда с поврежденной эмалью, отбитыми краями, деформированная исключена. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления пищи, хранение в ней продукции более одного часа не осуществляется	П.п. 112, 128 [1]				7	–
7.8.	Режим санитарной обработки подносов для посетителей и условия их хранения соблюдаются	П.п. 145, 146, 147 [1]				6	Деформированные и с видимыми загрязнениями подносы исключаются из использования. Чистые подносы хранятся отдельно от использованных
7.9.	В моечных отделениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, температурных режимов	П. 133 [1]				1	–
7.10.	Для мытья посуды используется специализированный инвентарь	П.п. 142, 144 [1]				6	Запрещено применение щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, ветоши, а также другого материала, качественная обработка которого невозможна; при появлении признаков изменения поверхности щеток последние своевременно заменяются

	1	2	3	4	5	6	7
7.11.	На предприятии созданы и соблюдаются условия для хранения чистой посуды (кухонной и столовой), столовых приборов и инвентаря	П.п. 139, 140, 141 [1]				5	Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; чистая столовая посуда хранится в закрытых шкафах или на решетках; чистые столовые приборы хранятся в зале не россыпью, а ручками вверх в специальных ящиках-кассетах, которые ежедневно подвергаются санитарной обработке
7.12.	Мытье оборотной тары производится в специально выделенном помещении (участке), оборудованном ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары	П. 149 [1]				6	–
VIII. Транспортировка, прием и хранение сырья и пищевых продуктов							
8.1.	Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом	П. 152, 153 [1]				6	Кузов с внутренней стороны должен быть выполнен из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции, оборудован стеллажами
8.2.	Работники, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку обеспечены	П.п. 155, 255 [1]; Приложение 1 [12]; П. 1 [11]				10	–

	1	2	3	4	5	6	7
	чистой санитарной одеждой, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья, отметку о прохождении гигиенического обучения						
8.3.	Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продовольственное сырье и пищевые продукты перевозят только охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки	П.п. 156, 157 [1]; Приложение 1 [4]				10	–
8.4.	Продовольственное сырье и готовая пищевая продукция при транспортировке не контактируют друг с другом	П. 160 [1]				10	–
8.5.	Все поступающие на предприятие продовольственное сырье и пищевые продукты находятся в таре производителя (либо перекладываются в чистую, промаркированную тару с сохранением этикетки до конца реализации)	П.п. 151, 161, 162, 190, 239 [1]				8	Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящейся продукции сохраняется до полного использования продуктов
8.6.	Все пищевые добавки на предприятии хранятся в таре завода-изготовителя	П. 164 [1]				8	Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения
8.7.	При хранении пищевых продуктов соблюдаются нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения	П.п. 165, 169, 194 [1]; Приложение 1 [4]				10	–

	1	2	3	4	5	6	7
8.8.	Складские помещения оборудованы достаточным количеством стеллажей, полок, подтоварников, легко подвергающихся мойке и дезинфекции	П.п. 172, 173, 174, 177, 178, 180, 181, 182, 183, 184, 192, 198 [1]				6	Хранение пищевых продуктов непосредственно на полу без подтоварников запрещено
8.9.	Каждая единица холодильного оборудования оснащена приборами контроля за температурой хранения продукции	П. 170 [1]				9	–
8.10.	На предприятии имеется достаточное количество холодильного оборудования для хранения сырья и готовой продукции. Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах и шкафах	П.п. 165, 166 [1]				10	В объектах общепита с числом посадочных мест не более 20 при наличии одной холодильной камеры (шкафа) допускается кратковременное (не более суток) хранение сырых пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья с готовыми к употреблению пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах, при этом готовая продукция должна располагаться выше сырой
IX. Обработка сырья и производство продукции							
9.1.	Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах	П. 196 [1]				10	На объектах, не имеющих цехового деления, допускается осуществлять обработку сырья

	1	2	3	4	5	6	7
							и готовой продукции на разных производственных столах
9.2.	На предприятии соблюдаются условия размораживания (дефростации) замороженного сырья и продукции	П.п. 199, 200, 203, 204, 206 [1]				8	Повторное замораживание размороженных продуктов запрещается
9.3.	Режим обработки яйца, используемого для приготовления блюд, соблюдается	П. 222 [1]				8	—
9.4.	При приготовлении блюд соблюдаются требования технологической документации, выдерживаются необходимые режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)	П.п. 209, 210, 211, 212, 213, 214, 218, 220, 221, 225 [1]				10	—
9.5.	В объектах общественного питания не осуществляется производство блюд, запрещенных Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами	П. 227 [1]				10	—
9.6.	При изготовлении блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах соблюдаются требования по их изготовлению (в наличии имеется павильон, подключенный к сетям водопровода и канализации, холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов; созданы условия для обработки инвентаря и тары, соблюдения правил личной гигиены работниками; для отпуска продукции имеется одноразовая посуда и столовые приборы)	П. 228 [1]				10	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией, обслуживание — не менее чем двумя работниками для работы с прод. сырьем и отпуска готовой пищевой продукции. При разовых выездах допускается использование привозной питьевой воды, соответствующей по качеству требованиям НПА

1	2	3	4	5	6	7	
Х. Раздача блюд, отпуск полуфабрикатов и кулинарных изделий							
10.1.	Готовая продукция по показателям безопасности соответствует требованиям ТНПА	П.п. 7 [3]				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период, а также по результатам исследований отобранных в ходе проверки проб
10.2.	Сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются. Готовая пищевая продукция готовится партиями по мере спроса и реализации. Готовые супы и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2–3 ч с момента их приготовления	П.п. 194, 195, 230, 234, 237 [1]				10	Отпуск остатков приготовленных и не реализованных в течение установленного срока годности блюд исключен. Не осуществляется смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня
10.3.	На предприятии соблюдается холодовая цепь при хранении и реализации пищевой продукции	П. 230 [1]				10	Салаты, винегреты, гастрономические продукты, холодные блюда и напитки выставляются в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение установленного срока годности
10.4.	Для раздачи готовых блюд используются только чистая, сухая посуда и столовые приборы, чистый раздаточный инвентарь, которого на предприятии	П.п. 235, 236 [1]				10	–

	1	2	3	4	5	6	7
	достаточно для каждого вида готовой продукции (блюда); повторное использование одноразовой посуды и приборов исключено						
10.5.	Сервировка и порционирование блюд осуществляется работниками предприятия с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд	П. 235 [1]				3	На предприятии должен быть обеспечен контроль за своевременной сменой одноразовых перчаток
10.6.	При необходимости транспортировки готовых блюд используются термосы, или термоконтейнеры, или специальная посуда с плотно закрывающимися крышками	П. 237 [1]				10	Пища отпускается с документами, в которых указано время ее изготовления; срок годности горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки)
10.7.	Для приема пищи в полевых условиях созданы необходимые условия	П. 238 [1]				7	Организовано обеспечение соответствующей мебелью (столы, стулья), созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (доставка питьевой воды во флягах для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец)
10.8.	При реализации продукции созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых блюд	П. 240 [1]				10	–

1	2	3	4	5	6	7
XI. Вредители и борьба с ними						
11.1.	На предприятии отсутствуют домашние и бродячие животные и птицы	П. 4, 103 [1]			10	–
11.2.	На предприятии отсутствуют насекомые и грызуны	П. 103 [1]; П. 4 [10]			10	–
11.3.	Созданы и соблюдаются условия для сбора пищевых отходов. На предприятии осуществляется своевременная и тщательная уборка помещений, своевременный вывоз пищевых отходов и мусора	П.п. 63, 79, 241, [1]; П.п. 7, 32 [10]			10	Пищевые отходы собирают в специальные промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами, которые до удаления из организации помещаются в специально выделенные для этого охлаждаемые камеры или помещения, а после освобождения подвергаются санитарной обработке
11.4.	На предприятии проводятся необходимые мероприятия по недопущению появления насекомых и грызунов	П. 70, 88 [1]; П.п. 5, 7 [10]			8	–
11.5.	Имеется договор с организацией, осуществляющей деятельность по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами). Условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ соответствуют требованиям ТНПА. Исключена возможность контакта химических препаратов для проведения дератизационных и дезинсекционных работ с продовольственным сырьем, производимой	П.п. 104, 105, 106, 107 [1]; П.п. 5, 40, 53, 55, 82 [10]			9	Для борьбы с насекомыми и грызунами используются средства, отвечающие требованиям законодательства Республики Беларусь

1		2	3	4	5	6	7
пищевой продукцией, упаковочными материалами, тарой							
XII. Персонал и личная гигиена							
12.1.	Работники предприятия общественного питания обеспечены санитарной одеждой. Стирка санитарной одежды работников осуществляется централизованно	П.п. 261, 262 [1]				8	–
12.2.	Все работники предприятия, подлежащие периодическому медицинскому осмотру, прошли его в установленный срок. Имеются медицинские справки о состоянии здоровья	П.п. 253, 254, 256 [1]; П.п. 1. 2 [11]; П. 43 [13]				10	Ведется перечень лиц, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению, налажен контроль ответственным лицом в установленном порядке
12.3.	Все работники предприятия, подлежащие гигиеническому обучению, прошли его в установленный срок и сдали зачет по санитарному минимуму, знают правила по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий и соблюдают их	П.п. 255, 258, 259, 260, 263, 265, 266, 268 [1]; Приложение 1 [12]				10	–

39

Ранжирование баллов:

- 93–103 единицы — оценка «5» баллов;
- 78–92 единицы — оценка «4» балла;
- 63–77 единицы — оценка «3» балла;
- 53–62 единицы — оценка «2» балла;
- 52 и менее единиц – оценка «1» балл.

При частичном соответствии (несоответствии) пункту рейтинг-схемы единицы по нему начисляются в зависимости от эпидемиологической опасности нарушения и степени несоответствия.

АКТ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ

Акт включает следующие пункты:

1. Наименование и адрес столовой, контингент питающихся, общая площадь, количество посадочных мест, пропускная способность, ассортимент отпускаемых блюд и изделий, режим работы, наличие санитарных дней.

2. Размещение столовой: в отдельном здании или части, территория двора, площадь, соседние объекты и объекты, расположенные во дворе, расстояние от них до столовой, расположение контейнерной площадки и ее содержание.

3. Планировка столовой: набор, взаиморасположение и площадь помещений, ориентация окон.

4. Административно-бытовые помещения: набор и площадь помещений, их расположение, санитарное состояние.

5. Складские помещения: набор и площадь помещений, оборудование, наличие холода, температурный режим, сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов, состояние тары, наличие грызунов и насекомых, санитарное состояние.

6. Производственные помещения (набор, площадь и взаиморасположение помещений, поступление продуктов из склада):

а) заготовочные помещения: набор помещений, их назначение, оборудование и его состояние, первичная обработка мяса, приготовление и хранение фарша, обработка рыбы, зелени и овощей, маркировка разделочных досок и ножей;

б) холодный цех: наличие холода, температурный режим, содержание, приготовление холодных закусок;

в) кухня и раздаточная: оборудование, посуда, их состояние и маркировка, приготовление горячих блюд, их температура при отпуске, хранение готовой пищи и сроки ее реализации;

г) моечная кухонной посуды: расположение, оборудование, способ мытья посуды, содержание помещения, наличие насекомых и грызунов, вытяжная вентиляция;

д) моечная столовой посуды: соблюдение поточности, оборудование, обеспечение холодной и горячей водой, способ и качество мытья тарелок, вилок, ложек и ножей, хранение чистой посуды, вытяжная вентиляция.

7. Помещения для обслуживания посетителей (набор, площадь и взаиморасположение помещений):

а) вестибюль: наличие гардероба, умывальника, туалета;

б) обеденный зал: площадь, ориентация окон, естественное освещение, оборудование, сервировка стола, обслуживание посетителей, санитарное состояние;

в) буфет: оборудование, наличие холода, умывальника, щипцов и ложечек, мытье стаканов, столовых приборов.

8. Санитарно-техническое благоустройство помещений: освещение, вентиляция, отопление, водоснабжение, сбор и удаление твердых и жидких отходов.

9. Отделка и состояние полов, потолков и стен.

10. Содержание помещений: режим текущей и генеральной уборки, применение дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных препаратов.

11. Обслуживающий персонал: гигиеническая подготовка, прохождение медосмотров, соблюдение личной гигиены.

12. Медицинская документация: журнал «Здоровье», журнал движения скоропортящихся продуктов, журнал учета санитарного брака, производственный контроль фритюрных жиров.

13. Гигиеническая оценка объекта.

14. Предложения по улучшению санитарно-гигиенического состояния.

15. Дата и подпись проводившего обследование.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Мотивационная характеристика темы	3
Задания для самостоятельной работы студентов	4
Перечень действующих технических нормативных правовых актов.....	4
Требования к содержанию и эксплуатации оборудования	5
Рекомендации по порядку применения контрольных списков вопросов (чек-листов)	7
Методика санитарно-гигиенического обследования объектов общественного питания.....	12
Список использованной литературы	15
Приложение 1.....	16
Приложение 2.....	18
Приложение 3.....	40

Учебное издание

Рябова Надежда Владимировна
Бацукова Наталья Леонидовна
Цимберова Екатерина Игоревна

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ОБСЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие

Ответственная за выпуск Н. Л. Бацукова
Корректор А. В. Лесив
Компьютерная верстка Н. М. Федорцовой

Подписано в печать 15.03.18. Формат 60×84/16. Бумага писчая «Снегурочка».
Ризография. Гарнитура «Times».
Усл. печ. л. 2,56. Уч.-изд. л. 1,59. Тираж 50 экз. Заказ 142.

Издатель и полиграфическое исполнение: учреждение образования
«Белорусский государственный медицинский университет».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/187 от 18.02.2014.
Ул. Ленинградская, 6, 220006, Минск.

Репозиторий БГМУ