

**Министр  
Экономического и территориального развития  
Чеченской Республики**

---

Б.Б.Ахаеву

Прошу рассмотреть

**Р.Р. Шантукаев**

«22» мая 2024 г.

№ 4285 от 22.05.2024



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека

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

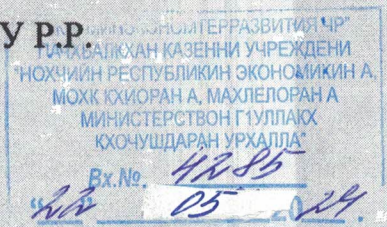
364038 Чеченская Республика г. Грозный, ул. Урицкого, 2/а	тел/факс - 8(8712) 29-41-89 Сайт: <a href="http://www.rosпотребнадзор95.ru">www.rosпотребнадзор95.ru</a> e-mail: <a href="mailto:grozny@rosпотребнадзор95.ru">grozny@rosпотребнадзор95.ru</a>	ОКПО 51348650 ОГРН 1052021004551 ИНН/КПП 2015039283/201501001
--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

21 05 2024 № 95-00-04/01-205-2024

Министру экономического,  
территориального развития и  
торговли Чеченской Республики

ШАПТУКАЕВУ Р.Р.

• О направлении информации



Уважаемый Рустам Русланович!

В рамках исполнения п.п. 8.2. п.8. перечня протокольных поручений Председателя Правительства Чеченской Республики Хучиева М.М. от 06.05.2024г. №02-06пп руководителем Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике Р.М. Термулаевой принято участие в совещании в мэрии г.Грозного посвященного вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в организациях общественного питания в период проведения Кавказского инвестиционного форума в 2024 году (далее КИФ 2024). На совещании приняли участие представители районных префектур, а также предприниматели, занятые в сфере общественного питания на территории г. Грозного, до которых руководителем доведена информация о необходимости соблюдения обязательных требований санитарного законодательства в период подготовки и проведения КИФ 2024.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике, просит Вас оказать содействие в информировании хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, о необходимости обязательного соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства, а именно:

**Требования к помещениям объектов общественного питания.**

1. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента<sup>7</sup>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться

последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, согласно требованию п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2. 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, согласно требованию п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. В целях недопущения насекомых и грызунов; в производственные помещения общественного питания необходимо проводить мероприятия по дератизации, дезинсекции и дезинфекции согласно п.98, п.108, п.109 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

4. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования, согласно требованию п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделенный отдельный инвентарь, промаркировать. Выделить специальное место для хранения уборочного инвентаря, согласно требованию гл. II. п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6. Обеспечить емкости с рабочими растворами, для дезинфицирующих средств маркировкой и с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, согласно требованию гл. IV. п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, согласно требованию гл. III. п. 13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **Требования к персоналу общественного питания.**

1. Работникам в сфере общественного питания и торговли в наличии иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра согласно требованиям, ст.34. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», гл.2. п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2. Проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Также результаты осмотра заносить в гигиенический журнал, согласно требованию гл. II. п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны согласно требованию гл. III. п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

### Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам на объектах общественного питания.

1. Прием пищевой продукции на предприятиях общественного питания осуществлять при наличии товаросопроводительной документации, согласно требованиям ст. 15 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ; ст. 3. п.2. Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ; п.2.2. гл. 2. СП 2.3.6.3668-20;

2. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов<sup>16</sup>. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования), согласно требованию п. 3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. Согласно требованию п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается;

4. Согласно требованию п. 3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции, согласно требованию гл. VII. п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6. Хозяйствующими субъектами необходимо обеспечить сведениями потребителей информацией о оказываемых услугах и возможность их правильного выбора (в меню указать сведения о наименовании, пищевой ценности продукции, вес (объем) порций готовых блюд и входящих в их состав основных ингредиентов), согласно гл. II. п. 9. Постановления Правительства РФ от 21.09.2020 года № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания».

7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, согласно требованию п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления,

перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, согласно требованию п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

9. На объектах общественного питания проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), согласно требованию пункта 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и гл. II. п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

### **Требования к водоснабжению и водоотведению на объектах общественного питания.**

1. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции, согласно требованию, п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, согласно требованию п. 2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. Согласно п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

### **Требования к организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг).**

1. Согласно п.6.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при осуществлении кейтеринга:

- количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек;

- предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции;

- вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия;

- комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем;

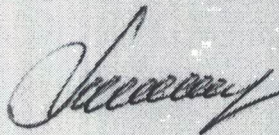
2. Согласно п. 6.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- название, адрес предприятия общественного питания;
- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- наименование пищевой продукции;
- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

*С уважением,*

Руководитель



Р.М. Термулаева