

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
2 марта 2021 г.

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.3.6.0233-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 2 марта 2021 г.

3. Введены впервые.

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

1.2. При организации общественного питания рекомендуется учитывать базовые принципы здорового питания <1>, в том числе включающие:

<1> Статья 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

1.3. МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.

1.4. При проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания.

1.5. В предприятиях общественного питания не рекомендуется осуществлять работы и услуги, не связанные с услугами общественного питания.

II. Рекомендации при организации водоснабжения и водоотведения

2.1. На предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

2.2. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции.

2.3. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

2.4. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

2.5. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

III. Рекомендации при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений и к условиям работы персонала

3.1. В целях обеспечения нормируемых параметров в предприятиях общественного питания

рекомендуется предусматривать:

1) забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха;

2) оборудование систем вентиляции производственных и моечных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;

3) организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной пудры).

3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

3.3. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

3.4. В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления крема, отделки тортов и пирожных рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

IV. Рекомендации к устройству и содержанию помещений и территории

4.1. Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания приведен в приложении 1 к настоящему МР.

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов - оборудования для прессовки.

Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

4.2. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

4.3. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

4.5. При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников рекомендуется предусмотреть отдельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случая, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

4.6. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

4.7. Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

V. Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре

5.1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

5.2. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

5.3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

5.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

5.7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

5.9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

5.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

5.11. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

5.12. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к настоящим МР.

5.13. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

5.14. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

6.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

6.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

6.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

6.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

6.5. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

6.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

6.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для

вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

6.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

6.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

7.1. В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доработка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

7.2. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

7.2.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

7.2.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

7.2.3. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С.

7.2.4. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы рекомендуется вымачивать в холодной воде.

7.2.5. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

7.2.6. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в незаправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю.

7.2.7. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты после их разделки заливаются процеженным бульоном и подвергаются повторному кипячению в течение 5 минут. Студень, разлитый в предварительно ошпаренные формы (противни) рекомендуется охлаждать до температуры 25 °С на производственных столах в холодном цехе, с последующим хранением в условиях холодильника при температуре от +2° до +6 °С.

7.2.8. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5 - 7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85 °С, для изделий из фарша - не ниже 90 °С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85 °С.

7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

7.2.10. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

7.2.11. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.2.12. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

7.2.13. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка,