



ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« « 2024 г. №

г. Минск

г. Минск

Проект

Об утверждении санитарных норм и правил

На основании части третьей статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 и подпункта 9.1 пункта 9 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации негосударственных объектов социального обслуживания» (прилагаются).

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 136 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений социального обслуживания, осуществляющих стационарное и полустационарное социальное обслуживание»;

пункт 11 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 ноября 2014 г. № 78 «О внесении дополнений в некоторые постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 июня 2015 г. № 84 «О внесении дополнений и изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 136».

3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 июля 2024 г.

Министр

А.В.Ходжаев

СОГЛАСОВАНО

Министерство труда и социальной
защиты Республики Беларусь

Брестский областной
исполнительный комитет

Витебский областной
исполнительный комитет

Гомельский областной
исполнительный комитет

Гродненский областной
исполнительный комитет

Минский областной
исполнительный комитет

Могилевский областной
исполнительный комитет

Минский городской
исполнительный комитет

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
.2024 №

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА
«Санитарно-эпидемиологические требования к
содержанию и эксплуатации негосударственных
объектов социального обслуживания»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими санитарными нормами и правилами устанавливаются санитарно-эпидемиологические требования (далее, если не определено иное, – требования) к содержанию и эксплуатации негосударственных объектов социального обслуживания, в том числе многоквартирных жилых домов (далее – жилые дома), в которых обеспечивается круглосуточное проживание (пребывание) получателей социальных услуг (далее, если не определено иное, – объекты).

Требования настоящих санитарных норм и правил распространяются на негосударственные организации и индивидуальных предпринимателей.

2. Ответственность за нарушение и (или) невыполнение настоящих санитарных норм и правил устанавливается в соответствии с законодательными актами.

3. Для целей настоящих санитарных норм и правил используются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 22 мая 2000 г. № 395-З «О социальном обслуживании», Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4. При функционировании объектов должно быть обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов среды обитания человека.

5. На объектах осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, требований гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем объекта программой производственного контроля.

6. На объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная, перечень вложений в которую определяется Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности и условиями хранения лекарственных препаратов, в том числе лекарственных

препаратов проживающих.

Хранение и использование лекарственных препаратов и медицинских изделий с истекшим сроком годности в аптечке первой помощи универсальной не допускается.

7. При хранении и использовании парфюмерно-косметической продукции, синтетических моющих средств и товаров бытовой химии (далее – моющие средства), дезинфицирующих средств, антисептических лекарственных препаратов и (или) средств для дезинфекции кожных покровов (кожных антисептиков) должны соблюдаться условия хранения (использования) и сроки годности, установленные производителем.

В случаях, когда после вскрытия потребительской упаковки продукции изменяются сроки годности, установленные производителем, необходимо проставлять на каждой единице вскрытой продукции информацию о дате и (или) времени ее вскрытия.

Не допускается использование продукции без маркировки, позволяющей определить ее наименование (название), назначение (если это не следует из ее наименования), способ применения, срок годности, наименование производителя и страну происхождения.

Моющие и дезинфицирующие средства, антисептические лекарственные препараты должны использоваться в соответствии с инструкцией производителя.

8. Не допускается размещение объектов в пределах санитарно-защитных зон и санитарных разрывов объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

9. При эксплуатации территории, зданий и помещений объектов предусматриваются условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата.

10. На объектах должны выполняться мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях объектов (за исключением мест, предназначенных для курения).

Места, предназначенные для курения, обозначаются указателем «Место для курения».

11. Отдельные категории работников объектов должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

12. Работники объектов, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией

продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение.

13. Негосударственные объекты социального обслуживания как объекты социальной инфраструктуры, а также предоставление на этих объектах социальных услуг с обеспечением проживания как работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, согласно перечню, определяемому Министерством здравоохранения, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в порядке, установленном актами законодательства.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРРИТОРИИ ОБЪЕКТОВ

14. Территория объектов должна содержаться в чистоте. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, проезды, территории хозяйственных площадок должны своевременно очищаться от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываться при необходимости разрешенными к применению противогололедными средствами.

15. На территории объектов должны быть установлены урны для сбора отходов. Очистка и уборка урн для сбора отходов, других малых архитектурных форм, а также территорий хозяйственных площадок осуществляются ежедневно и по мере необходимости.

Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы должны находиться в технически исправном состоянии.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

16. На объектах должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.

Покрытия пола, стен и потолков помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.

17. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением. На объектах должно быть предусмотрено резервное горячее

водоснабжение.

Водоснабжение объектов должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения. Для подачи питьевой воды в водопроводные сети жилых домов допускается использование трубчатых колодцев.

Содержание и эксплуатация систем питьевого водоснабжения осуществляется в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации источников и систем питьевого водоснабжения, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 декабря 2018 г. № 914.

Питьевая вода в точках водоразбора внутренней водопроводной сети объектов должна соответствовать гигиеническому нормативу «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37.

18. При использовании для обеспечения питьевого режима проживающих упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) не допускается использование упакованных емкостей по истечению их срока годности, в том числе по истечению указанного производителем срока годности емкостей от момента их вскрытия и начала использования, а также упакованных емкостей без маркировки.

Структурные элементы установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) должны проходить регулярную очистку и техническое обслуживание в соответствии с рекомендациями поставщика (производителя).

19. Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

20. Последствия аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления на объектах должны ликвидироваться в течение одних суток. После устранения последствий аварии подвальные, цокольные, технические этажи очищаются, дезинфицируются и проветриваются.

21. Объекты оборудуются туалетами в жилых комнатах или туалетами общего пользования из расчета 1 туалет на 10 человек, проживающих в жилых комнатах без туалета. Туалеты должны быть на каждом этаже объекта.

Допускается совместное использование общих туалетов работниками и проживающими.

Использование надворных туалетов с водонепроницаемым выгребом и (или) установка биотуалетов допускается при условии наличия туалета в

помещениях объекта социального обслуживания.

Туалеты должны содержаться в чистоте, быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, унитазами – накладными сиденьями. Туалеты в зданиях должны быть укомплектованы поручнями, ершами и урнами.

Не допускается переполнение водонепроницаемого выгребка. При эксплуатации биотуалетов обеспечивается своевременное удаление образовавшихся сточных вод. Не допускается переполнение биотуалета.

22. Объекты оборудуются ванными (душевыми) комнатами.

Ванные (душевые) комнаты оснащаются санитарно-техническим оборудованием (ванными, душевыми кабинами), душевыми сетками, поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками.

23. Умывальники в помещениях объекта должны быть оборудованы смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, дозирующими устройствами с жидким мылом, электрополотенцами или крепезными устройствами для одноразовых бумажных полотенец.

После использования жидкого мыла в дозирующее устройство должен помещаться новый флакон или пустая емкость должна заполняться новой порцией жидкого мыла после ее мытья и высушивания. Дозирующие устройства для жидкого мыла не должны быть пустыми.

Допускается использование проживающими личных косметических моющих средств.

24. Оборудование и мебель должны быть выполнены из материалов, подвергающихся очистке, содержаться в чистоте и технически исправном состоянии, не должны иметь дефектов покрытия.

25. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции с механическим побуждением и кондиционирования воздуха помещений объектов должны проводиться с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в три года.

Устранение выявленных неисправностей, дефектов систем вентиляции и кондиционирования должно проводиться безотлагательно.

26. Возможность проветривания помещений объектов должна быть обеспечена круглогодично, в том числе через фрамуги, форточки и створки (створку) стеклопакетов.

Фрамуги, форточки и стеклопакеты должны содержаться в исправном состоянии, в теплый период года*, для защиты от насекомых в

* Теплый период года – период года, в котором среднесуточная температура наружного воздуха составляет более 8 °С.

теплый период года оборудуются сетками.

27. Жилые помещения должны иметь естественное и искусственное освещение.

Размещать жилые помещения ниже планировочной отметки земли не допускается.

28. В жилых помещениях в течение холодного периода года^{**} должны соблюдаться следующие параметры микроклимата:

температура воздуха – 18-24 °С;

относительная влажность – не более 60%;

скорость движения воздуха – не более 0,3 м/с.

29. На каждого проживающего предусматривается наличие площади жилого помещения (его части) не менее 6 кв. метров.

Количество мест для проживания в жилых помещениях (комнатах) предусматривается из расчета не более 2-3 мест для проживающих.

30. На объектах должны быть созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха проживающих, соблюдения ими личной гигиены.

31. Жилые помещения оборудуются кроватями, стульями, прикроватными тумбочками исходя из количества проживающих (за исключением проживающих, имеющих резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению), шкафами для хранения личных вещей, одежды и обуви. Использование на объектах двухъярусных кроватей и кроватей-раскладушек не допускается.

Допускаются изменения в наборе мебели в жилых помещениях с учетом особенностей и тяжести психического расстройства (заболевания) проживающих.

Проживающие, имеющие резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению, должны быть обеспечены функциональными кроватями и противопролежневыми матрасами (системами) по медицинским показаниям.

32. На объектах не допускается наличие бродячих животных, синантропных грызунов и насекомых.

Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии проживающих не допускается.

На территории объекта, размещенного в лесной (лесопарковой) зоне, должны проводиться санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей в порядке, установленном актами законодательства.

^{**} Холодный период года – период года, в котором среднесуточная температура наружного воздуха составляет 8 °С и ниже.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ И ДРУГИХ МЕРОПРИЯТИЙ НА ОБЪЕКТАХ

33. Содержание и эксплуатация помещений медицинского назначения и медицинское обслуживание проживающих на объектах организуются в порядке, установленном законодательством.

34. При выявлении случая инфекционного, в том числе заразного кожного заболевания (подозрении на случай или носительство возбудителей инфекции), на объекте работники обеспечивают организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

35. Лица с подозрением на инфекционные заболевания временно изолируются от остальных проживающих до момента госпитализации для оказания им медицинской помощи в стационарных условиях.

Изолятор (при его наличии) должен иметь отдельный туалет.

Для изолированных лиц должна быть выделена отдельная столовая посуда. Дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов должна проводиться после каждого приема пищи. После госпитализации лиц с подозрением на инфекционные заболевания проводится дезинфекция помещений, в которых они были изолированы.

За контактными лицами устанавливается ежедневное медицинское наблюдение с проведением (при необходимости) осмотра, опроса и термометрии, в течение максимального инкубационного периода инфекционного заболевания в местах их размещения, если иное не предусмотрено актами законодательства.

36. При отсутствии у поступающих сведений о прохождении рентгенофлюорографического обследования за последний год, они должны быть направлены в организацию здравоохранения, с которой заключен договор на обслуживание объекта, для прохождения такого обследования. В дальнейшем необходимо осуществление контроля за своевременным прохождением такого обследования у проживающих.

Устанавливается контроль за прививочным статусом поступающих и проживающих на объектах (в первую очередь непривитых, с неполным курсом иммунизации, неизвестным прививочным статусом), при необходимости – проводится их вакцинация в порядке, установленном законодательством.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний у лиц, проживающих (пребывающих) на объекте более одного месяца, обеспечивается проведение обследования на HBsAg, анти-HCV, на наличие сифилиса и вируса иммунодефицита человека.

37. О каждом случае инфекционного заболевания (подозрении на случай или носительство возбудителей инфекции) у лиц, поступающих или проживающих на объектах, медицинский работник объекта или организации здравоохранения, с которой заключен договор на обслуживание, информирует территориальный центр гигиены и эпидемиологии по месту его расположения в порядке, установленном законодательством.

38. Все помещения и оборудование помещений объектов, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

Влажная уборка помещений и оборудования должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с применением моющих средств.

Дезинфекции подлежат:

резиновые коврики в душевых – в конце дня;

накладки на унитазы – во время уборки;

мочеприемники, судна – после применения;

парикмахерские, маникюрные и педикюрные принадлежности – после контакта с кожными покровами, ногтями, волосами каждого проживающего;

емкости, помещения для хранения грязного постельного белья, полотенца (далее, если не предусмотрено иное, – белье) – после освобождения от грязного белья.

На объектах выделяется помещение либо специальное место для дезинфекции парикмахерских, маникюрных и педикюрных принадлежностей. Проведение дезинфекции парикмахерских, маникюрных и педикюрных принадлежностей в туалетах не допускается.

39. Генеральная уборка всех помещений объекта проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств.

40. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах.

Отдельный уборочный инвентарь выделяется для:

жилых помещений;

помещений хранения чистого и грязного белья;

объектов питания (в том числе отдельный – для производственных помещений для сырой продукции и для производственных помещений для готовой продукции);

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь должен:

использоваться строго по назначению и отдельно для уборки пола и

объектов, находящихся выше пола;

иметь четкую маркировку или цветовое кодирование с учетом функционального назначения помещений. Схему цветового кодирования допускается размещать в зоне хранения уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Хранение в туалете в открытом виде уборочного инвентаря, предназначенного для его уборки, не допускается.

41. Каждое спальное место должно быть обеспечено чистым постельным бельем и постельными принадлежностями (матрасами, наматрасниками, одеялами, подушками), индивидуальным полотенцем.

На каждое спальное место должно быть обеспечено наличие не менее двух комплектов постельного белья, наматрасников и индивидуальных полотенец.

Постельное белье и постельные принадлежности, полотенца должны быть без нарушения целостности и иных дефектов.

42. Смена постельного белья, индивидуальных полотенец производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней.

При загрязнении постельного белья, индивидуального полотенца биоматериалом замена на чистое постельное белье должна производиться незамедлительно.

43. Постельные принадлежности (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) подвергаются дезинфекционной обработке:

по эпидемическим показаниям;

при загрязнении постельных принадлежностей биологическими жидкостями*, фекалиями, рвотными массами;

в случае выселения либо смерти проживающего.

Матрасы и подушки, находящиеся в герметичных гигиенических чехлах, должны дезинфицироваться способом протирания или орошения чехлов дезинфицирующими средствами.

44. Работа с грязным бельем должна выполняться в специально выделенной санитарной одежде.

45. Пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья, постельных принадлежностей при хранении и транспортировке не допускаются.

Хранение чистого и грязного белья осуществляется в специально оборудованных отдельных помещениях и (или) местах хранения (шкафы, стеллажи, емкости для хранения грязного белья).

* Под биологическими жидкостями понимаются жидкости, производимые организмом человека (кровь, лимфа и другие).

Чистое белье должно храниться в шкафах или на закрытых стеллажах.

Для хранения грязного белья допускается использовать специальную тару с соответствующей маркировкой, без дефектов. Хранение грязного белья на полу не допускается.

Тара для хранения и транспортировки белья должна быть выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого использования (транспортировки) тары для белья осуществляется ее мытье (стирка) с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Стены и пол помещений (мест) для хранения, стирки и сушки постельного белья должны быть выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

46. Стирка белья должна производиться в прачечных.

Допускается стирка белья на объектах при создании условий для ее проведения, а также условий для сушки и глажения постельного белья.

Белье лиц с инфекционными заболеваниями и контактных лиц, а также белье, загрязненное биологическими жидкостями, фекалиями, рвотными массами должны перед стиркой и (или) в процессе стирки подвергаться дезинфекции. Стирка такого белья производится в отдельных автоматических стиральных машинах с соответствующей маркировкой.

Стирка санитарной одежды должна осуществляться отдельно от стирки белья проживающих.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПРОЖИВАЮЩИХ

47. На объектах обеспечивается безопасность пищевой продукции, используемой для питания проживающих.

Питание должно быть разнообразным. Не включаются в рационы питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо, мясо птицы, хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион питания ежедневно, другие пищевые продукты - рыба, яйца, сыр, творог, сметана - 2 - 3 раза в неделю.

48. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание осуществляется в соответствии с рекомендациями (назначениями) врача.

49. При организации питания проживающих не допускается использование:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

иной продукции, на которую установлены ограничения.

50. Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.

51. Сельскохозяйственная продукция растительного и животного происхождения, выращенная в личных подсобных хозяйствах, может использоваться в питании проживающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

52. Помещения объекта, предназначенные для хранения и производства пищевой продукции (далее, если не определено иное, – объект питания), должны быть обеспечены торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами.

Для сырых и готовых пищевых продуктов должны предусматриваться отдельные электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

53. Взаимное расположение помещений и оборудования объекта питания должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность пищевой продукции.

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных

технологических зон и обеспечением последовательности (поточности) этих технологических процессов при условии обеспечения безопасности производимой пищевой продукции.

Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) должны выделяться отдельные специальные помещения.

Обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов должна проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащем месте (участке).

54. При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтэйнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные изделия, сыры и другое).

55. В объектах питания производственные столы и производственные ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках) маркируются согласно назначению - «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого - «МП». По усмотрению руководителя объекта может вводиться дополнительная маркировка.

56. В объектах питания должно предусматриваться наличие следующей посуды согласно назначению:

столовая посуда (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы);

кухонная посуда и кухонный инвентарь;

посуда для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Посуда не должна иметь дефектов покрытия, сколов, должна содержаться в чистоте.

Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде. Хранение столовых приборов на подносах рассыпью не допускается.

57. Пищевые продукты в объектах питания должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды, грибы) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи

и загрязнение.

58. Не допускается:

хранение в помещениях, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, личной одежды и обуви работников и проживающих, других веществ и материалов, не используемых при приготовлении пищевой продукции, в том числе дезинфицирующих средств;

проведение дезинфекции помещений в период приготовления пищевой продукции.

59. Хранение и использование по назначению пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ.

Не допускается совместное хранение доброкачественной пищевой продукции с испорченной продукцией, продукцией с истекшим сроком годности, изъятой из обращения.

Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи.

Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

При наличии в жилом доме одной единицы холодильного оборудования разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

60. На объектах при необходимости предусматриваются общие бытовые холодильники для хранения пищевых продуктов проживающими. Хранение в них пищевых продуктов с истекшими сроками годности и с признаками порчи не допускается.

61. Свежие овощи, фрукты и ягоды, грибы, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы, выращенные в открытом грунте) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и пищевых

продуктов.

62. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое), должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя. Запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

63. При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

64. Блюда должны готовиться на каждый прием пищи, могут храниться на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления блюда.

65. При использовании замороженной пищевой продукции должны быть предусмотрены условия (оборудование, инвентарь) для разморозки такой продукции.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше плюс 12 °С из расчета 2 литр на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 – 10 граммов на 1 литр).

66. Допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы.

67. Очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи, готовые салаты перед заправкой хранятся при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их

отпуском.

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2-4 части.

Овощи, зелень, ягоды, фрукты неустойчивые к обработке кипятком после тщательного мытья выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

68. Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах не допускается.

69. Для раздачи и организации потребления готовых блюд должны использоваться чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

70. Лица, осуществляющие порционирование (нарезку), фасовку пищевой продукции без заводской упаковки, должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).

71. Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться с использованием одноразовых перчаток.

72. Мытье посуды осуществляется в посудомоечных машинах или ручным способом.

Режим мытья посуды в посудомоечной машине устанавливается в соответствии с технической документацией по ее использованию.

Мытье посуды ручным способом осуществляется в соответствии с приложением.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовых посуды и столовых приборов приготовление и потребление пищевой продукции не допускаются.

73. Пищевые отходы на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

74. В объектах питания должны быть созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел

для работников объекта питания.

В жилых домах допускается использование санитарного узла, общего для работников и проживающих.

Каждый работник объекта питания должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

75. Работники объектов питания должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством и обрабатывать их антисептиком, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

- производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день;

- не входить в производственное помещение без санитарной одежды;

- обеспечить раздельное хранение санитарной и личной одежды;

- ногти на руках должны быть острижены;

- при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий необходимо использовать одноразовые перчатки, производить их смену после каждого использования;

- мыть руки, в том числе:

- после каждого перерыва в работе;

- при переходе от одной операции к другой;

- после соприкосновения с загрязненными предметами;

- после посещения туалета.

Работникам объектов питания запрещается во время приготовления блюд носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

76. При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, в том числе острых респираторных инфекций (гриппоподобных заболеваний, тяжелых острых респираторных инфекций), гнойничковых заболеваний кожи, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации объекта. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.

Приложение
к санитарным нормам и правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и
эксплуатации негосударственных
объектов социального
обслуживания»

ТРЕБОВАНИЯ

к мытью посуды ручным способом,
сушке посуды

1. Посуда, кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны мыться горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн:

вначале в первой и третьей ванне должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы с использованием трех посудомоечных ванн;

моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться.

В жилых домах допускается мытье посуды, кухонного инвентаря и деталей электрического оборудования в одной моечной ванне (кухонной мойке, раковине), обеспечивающей возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания под проточной водой.

Посуда, кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны ополаскиваться горячей проточной водой с температурой не ниже плюс 50 °С (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток).

2. После мытья:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах согласно инструкции по их эксплуатации, сухие столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх;

столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи должны храниться непосредственно на рабочих местах в кассетах, имеющих покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции, либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протираания столов после использования должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях.