

# Нормативное регулирование деятельности организаций питания



Предпринимательство в сфере  
общепита регулируется  
примерно **50 различными**  
законодательными документами:  
+ законы, напрямую связанные с  
питанием (например, 29-ФЗ от  
2.01.2000);  
+ регулирование смежных  
отраслей (например, закон о  
курении или применении  
контрольно-кассовой техники).

Основной отраслевой документ для общественного питания — **СанПиН**,  
санитарно-эпидемиологические правила  
и нормативы.

Контролируют соблюдение этих норм:  
**Роспотребнадзор**  
**СЭС**  
(санитарно-эпидемиологическая служба),  
которая подчиняется Роспотребнадзору.

# **ЗАКОНЫ**

- **2003-1 ОТ 7.02.1992 "О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ"**
- **29-ФЗ ОТ 2.01.2000 "О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"**
- **52-ФЗ ОТ 30.03.1999 "О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ"**
- **54-ФЗ ОТ 22.05.2003 "О ПРИМЕНЕНИИ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ НАЛИЧНЫХ ДЕНЕЖНЫХ РАСЧЕТОВ И(ИЛИ) РАСЧЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛАТЕЖНЫХ КАРТ"**
- **87-ФЗ ОТ 10.07.2001 "ОБ ОГРАНИЧЕНИИ КУРЕНИЯ ТАБАКА"**

## САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ (СанПиН)

- **СанПиН 2.3.2.1078-01** ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- **СанПиН 2.3.2.1290-03** ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ (БАД)
- **СанПиН 2.3.2.1324-03** ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- **СанПиН 2.3.2.560-96** ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- **СанПиН 2.3.4.050-96** ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ
- **СанПиН 2.3.5.021-94** САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ
- **СП 2.3.4.009-93** САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ
- **СП 2.3.6.1079-01** САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
- **СП 2.3.6.1254-03** САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ. ДОПОЛНЕНИЕ € 1 К СП 2.3.6.1079-01
- **СанПиН 42-123-5777-91.** САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- **СанПиН 42-123-4117-86.** УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

- МУ 2.3.975-00 "ПРИМЕНЕНИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО БАКТЕРИЦИДНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ"
- МУК 4.2.1122-02 "ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ БАКТЕРИЙ *LISTERIA MONOCYTOGENES* В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ"
- МУК 4.2.577-96 "МЕТОДЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО, ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ И ИХ КОМПОНЕНТОВ"

# СанПиН для предприятия общественного питания: требования 2021 года

- В жилых помещениях необходим отдельный вход, также должны соблюдаться нормативы уровня шума, электромагнитных излучений и выброса загрязняющих веществ.
- Нужно ухаживать за прилегающей территорией, производить очистку мусорных баков, не дожидаясь их переполнения.
- Для любых предприятий общепита обязательна внутренняя канализация и водопровод. Если нет центрального водоснабжения, используются скважины или колодцы. Обслуживание прекращают на периоды отсутствия подачи воды. Нельзя совмещать санузлы сотрудников и клиентов.

# СанПиН для предприятия общественного питания: требования 2021 года

- Если в 2020 году вы строите или реконструируете здание для предприятия общественного питания, необходима замена твердотопливных плит на газ или электроэнергию.
- Приготовление пищи на мангале разрешено только в отдельно стоящих зданиях.
- Отделка помещений выполняется из материалов, устойчивых к многократной обработке моющими средствами. Ежедневная уборка должна проводиться после окончания работы. Обязательно ежемесячное проведение капитальной уборки.



# СанПиН для предприятия общественного питания: требования 2021 года

- Качество продукции оценивают ежедневно, составляют протокол с фамилиями готовившего и того, кто проводил оценку.
- Правила и нормативы не допускают наличие в организациях общепита грызунов и насекомых.
- Обязательно прохождение лабораторного и бактериологического контроля продукции, смывов, проб воздуха и т.д. Режим проверки согласовывается с местными подразделениями СЭС.