

## СП 2.3.6.1079-01

№ п/п	Пункт	Содержание	Предложение (комментарий)
1	2.2	Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.	Заменить на: Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы, изолированные от жилой части здания. Погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, допускается через отдельный вход, изолированный от жилой части здания, подъезд автотранспорта к которому допускается только для погрузки и выгрузки товара.
2	3.4	Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений. В организациях запрещается использовать привозную воду.	Исключить: В организациях запрещается использовать привозную воду. Заменить на: Допускается использование привозной воды в период аварий на городском или общедомовом водопроводе.
3	3.5	При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.	Исключить.
4	3.11	В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.	Заменить на: В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации, допускается объединять с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий, при техническом отсутствии других способов отведения, только при наличии песко-жироулавливателей.
5	5.14	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.	Исключить: Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.
6	6.19	Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают,	Фактически на практике в соответствии с позицией

		замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.	проверяющих лиц допустимо использовать только ветошь. Следует допустить возможность использования губчатого материала.
7	7.22 8.19 10.9	Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п. 10.7, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин. Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50 °С) и дезинфицируют.	Требования подразумевают наличие трех отдельных помещений для работы с куриными яйцами: хранения, мойки, приготовления. Следует пересмотреть порядок работы с куриными яйцами.
8	7.26	Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую.	Исключить: Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. На практике рекомендательный характер норм приобретает обязательный характер и указывается проверяющим лицам в качестве нарушения.
9	8.24	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается: - приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;	Исключить: безалкогольных напитков.

10	9.2	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С	Установленные температуры очень высокие, буквально «с огня».
11	9.3	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.	Необходимо пересмотреть короткие сроки.
12		В каждом цехе при наличии ванн должна быть отдельная раковина для мытья рук.	Нецелесообразно и затратно.

### СП 2.3.6.1066-01

№ п/п	Пункт	Содержание	Предложение (комментарий)
1	3.1	стационарную организацию торговли обеспечить водоснабжением, канализацией	Дополнить: вновь строящихся и реконструируемых зданий
2	5.4	В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.	Дополнить: в магазинах самообслуживания
3	10.5	в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;	Дополнить: проточной водой при наличии централизованного водоснабжения
4	3.2	Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.	Как может соответствовать качество воды централизованных систем питьевого водоснабжения в торговле и общественном питании, если в целом по району вода не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Ведение журналов холодильного оборудования излишне, фактически происходит заполнение журнал перед проверкой, при этом сам владелец заинтересован что бы все работало.