

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель министра –  
Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Беларусь

\_\_\_\_\_ И.В. Гаевский  
12.12.2012  
Регистрационный № 019-1112

**МЕТОД ОЦЕНКИ РИСКА ВОЗНИКНОВЕНИЯ  
ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕНИЯ  
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА НА ПИЩЕБЛОКАХ  
В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ**

инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: ГУО «Белорусская медицинская академия  
последипломного образования»

АВТОРЫ: д-р мед. наук, проф. Н.Д. Коломиец, канд. мед. наук, доц. О.В. Тонко,  
О.Н. Ханенко, Н.Д. Шмелева, Е.Г. Фисенко, Н.Н. Левшина, канд. мед. наук, доц.  
Е.В. Федоренко, д-р мед. наук О.Н. Романова, В.В. Гавриленко, И.Н. Позняк,  
А.В. Гойлова, Ю.В. Панасюк

Минск 2012

## **ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ**

1. Настоящая инструкция по применению «Метод оценки риска возникновения острых кишечных инфекций и алгоритм проведения микробиологического мониторинга на пищеблоках в детских организованных коллективах» (далее — инструкция) устанавливает основные требования к санитарно-гигиенической оценке на основе анализа рисков объектов внешней среды пищеблоков, помещений, предназначенных для раздачи готовых блюд и кормления детей учреждений и организаций, в которых наряду с основной деятельностью осуществляется питание детей (далее — учреждения, организации с пребыванием детей).

2. Инструкция предназначена для специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, санитарно-эпидемиологический аудит.

## **ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ**

Отсутствуют.

## **ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕТОДА**

### **Определение категории риска объекта**

1. Определение категории риска учреждения, организации с пребыванием детей проводится в баллах с использованием чек-листа в соответствии с приложением 1.

2. Для отнесения учреждения, организации с пребыванием детей к одной из категорий риска используются следующие критерии:

- риск не выражен или выражен слабо — от 76 до 80 баллов;
- средняя степень риска — от 75 до 64 баллов;
- выраженный риск — менее 63 баллов.

3. Независимо от общего количества набранных баллов учреждение, организация с пребыванием детей имеет выраженный риск, если холодильное оборудование оценено от 0 до 3 баллов.

### **Идентификация опасностей, анализ риска и разработка контрольных и предупреждающих действий**

1. Для приготовления блюд с безопасным уровнем содержания патогенных, условно-патогенных микроорганизмов и их токсинов должно быть проведено выявление микробиологических опасностей по алгоритму в соответствии с приложением 2.

2. С использованием алгоритма анализа микробиологического риска в соответствии с приложением 3 проводится оценка его степени. Риск определяется вероятностью его реализации и тяжестью последствий для здоровья.

3. Для оценки степени риска применяют следующие критерии:

- допустимый риск — риск, при реализации которого не возникнут вспышки острых кишечных инфекций, возможно развитие заболеваний легкой и средней степени тяжести у особо чувствительных индивидуумов;
- недопустимый риск — риск, при реализации которого высока вероятность развития вспышек острых кишечных инфекций и(или) развития заболеваний

средней и тяжелой степени среди широкого круга лиц.

4. Для анализа степени риска продуктов питания промышленного изготовления, готовых к непосредственному употреблению в пищу, необходимо провести его оценку и ответить на приведенные выше контрольные вопросы.

4.1. В отношении сырья или готовых у употреблению пищевых продуктов в промышленной упаковке (например, сок, масло, майонез, молоко, сметана, кефир, колбаса, консервированный горошек/кукуруза и др.):

- возможна ли изначальная контаминация патогенными/условно-патогенными микроорганизмами или их токсинами;

- присутствуют ли в составе сырья/готового продукта факторы, сдерживающие рост микроорганизмов (показатель рН менее 4,8, консервант, активность воды более 0,75, промышленная упаковка);

- как будет использоваться (тепловая обработка, мойка и очистка, вскрытие упаковки, нарезка и др.);

- будет ли наблюдаться микробиологическая порча (может быть выживание и/или развитие микроорганизмов/токсинов?) при неправильном хранении.

4.2. В отношении технологического процесса приготовления блюд:

- сколько этапов проходит технологический процесс приготовления блюда и в какой временной период;

- может ли произойти микробиологическая контаминация блюда во время приготовления;

- будут ли потенциально присутствующие микроорганизмы уничтожены во время технологической обработки.

4.3. В отношении хранения блюд и их подачи:

- возможна ли вторичная микробиологическая контаминация готового блюда;

- каким образом предварительная раскладка блюд может повлиять на выживание и/или развитие микроорганизмов/токсинов;

- будет ли блюдо до подачи храниться горячим, охлажденным или при температуре окружающей среды;

- будут ли уничтожены присутствующие микроорганизмы/токсины во время повторного нагревания;

- если блюдо хранится после повторного нагревания, будет ли оно храниться горячим или при температуре окружающей среды;

- будет ли блюдо подвергаться потенциальному заражению при обращении с ним каким-либо другим образом.

5. Для каждого идентифицированного риска необходимо определение контрольных (технологических) точек и критических контрольных точек в соответствии с приложением 4.

6. Обоснование лимитирующих пределов, предупреждающих и корректирующих мероприятий оценивается в соответствии с приложением 5.

**Микробиологический мониторинг объектов внешней среды на пищеблоках в учреждениях, организациях с пребыванием детей**

1. Микробиологические исследования объектов внешней среды пищеблоков, помещений, предназначенных для раздачи готовых блюд и кормления детей в учреждениях, организациях с пребыванием детей, проводятся в плановом порядке и

по эпидемиологическим показаниям.

2. Перечень объектов, подлежащих микробиологическому контролю, периодичность и объем микробиологических исследований определяются в соответствии с приложением 6.

3. Забор проб с поверхностей различных объектов осуществляется методом смывов и(или) методом отпечатков в соответствии с действующими методиками, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

4. Бактериологические исследования микробной обсемененности объектов внешней среды проводятся в соответствии с требованиями:

- СТБ ISO 18593-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальные методы отбора проб с поверхности с использованием контактных чашек и тампонов на аппликаторах»;

- инструкцией по применению «Оптимизированные методы количественного выявления санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов», утвержденной Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 19.03.2010 № 074-0210;

- инструкцией по применению «Санитарно-бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли», утвержденной Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 19.03.2010 № 078-0210.

5. Бактериологические исследования микробной обсемененности объектов внешней среды, указанные в п. 16 инструкции, предусматривают:

- выявление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов (далее — качественный тест);

- определение уровня микробиологической нагрузки на поверхности объекта (далее — количественный тест).

6. Качественный тест применяется:

- при плановом текущем мониторинге;

- при контроле дезинфекционных мероприятий.

7. Количественный тест применяется:

- по эпидемиологическим показаниям;

- при неудовлетворительном текущем санитарно-техническом и санитарно-гигиеническом состоянии объекта.

8. Обнаружение санитарно-показательных и условно-патогенных бактерий в пробах с поверхностей предметов инвентаря и внешних поверхностей пищеблока, а также рук и одежды работников свидетельствует о санитарном неблагополучии. Обнаружение патогенных микроорганизмов на любом из обследуемых предметов инвентаря и внешних поверхностей пищеблока, а также руках и одежде работников указывает на реальную опасность заражения.

9. Оценка результатов количественного теста проводится по количеству колониобразующих единиц на квадратном сантиметре поверхности (далее — КОЕ/см<sup>2</sup>):

- оценка «отлично» — менее 1 КОЕ/см<sup>2</sup>;

- оценка «хорошо» — от 2 до 10 КОЕ/см<sup>2</sup>;

- оценка «плохо» — более 11 КОЕ/см<sup>2</sup>.

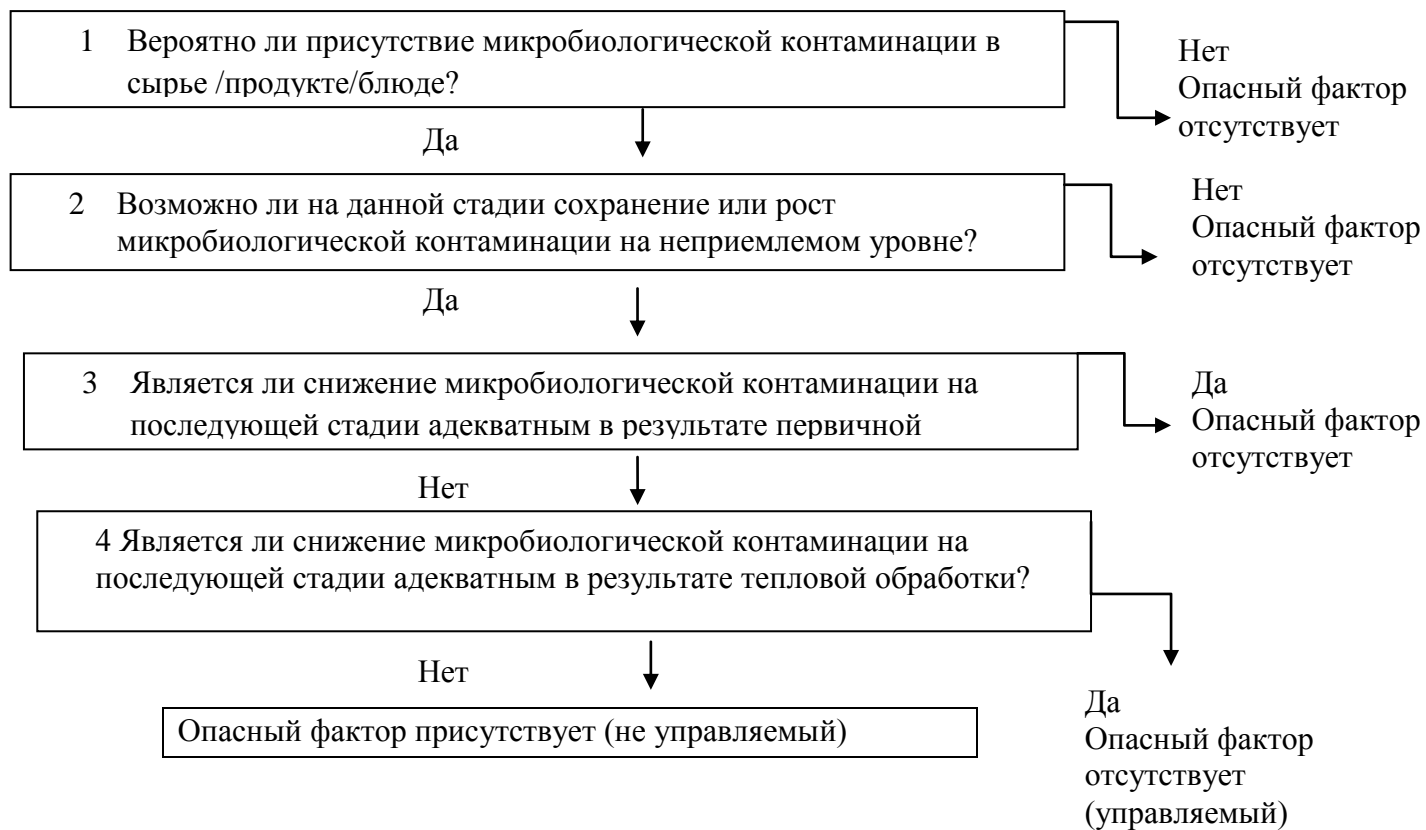
## Чек-лист по определению категории риска учреждения, организации с пребыванием детей

№ п/п	Перечень предъявляемых требований в соответствии с ТНПА	Да	Нет	Частично	Примечание
1	Набор, размещение и площади производственных помещений предусматривают работу на сырье Производственные помещения, размещение и количество торгово-технологического оборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса				
2	Пищеблок обеспечен холодильным оборудованием для соблюдения условий хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов				
3	Пищеблок обеспечен производственными столами, производственными ваннами, разделочным инвентарем для обеспечения соблюдения технологии приготовления пищи				
4	Соблюдаются требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов				
5	Все поступающие в детский организованный коллектив продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям ТНПА и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность				
6	Соблюдаются условия и сроки хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов				
7	Соблюдаются условия и сроки хранения нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т. ч. овощей				
8	Ежедневная и генеральная уборка помещений пищеблока проводятся в соответствии с установленными требованиями				
9	Соблюдаются установленные требования к мытью кухонной посуды и кухонного инвентаря				
10	Соблюдаются установленные требования к мытью и сушке столовой посуды				

11	Созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (хранение личных вещей и санитарной одежды работников, условия для мытья рук, достаточное количество санитарной одежды)				
12	Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье»				
13	Соблюдается технология приготовления холодных закусок (салатов)				
14	Соблюдается технология приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, напитков				
15	Соблюдаются сроки хранения готовых блюд и кулинарных изделий				

Примечание — «да» — да, есть, соответствует, удовлетворительно (5 баллов); «нет» — нет, не имеется, не соответствует, неудовлетворительно (0–1 балл); «частично» — если требование реализовано не в полном объеме (2–4 балла; при этом 2 балла — соответствие до 40%; 3 балла — от 40 до 70%; 4 балла — от 75 до 99%). При отметке в указанной графе необходимо делать разъясняющую запись в графе «Примечание».

**Алгоритм идентификации опасных факторов микробиологической контаминации**



**Алгоритм анализа микробиологического риска**

Вид сырья/готового блюда	Алгоритм анализа опасного фактора						Характеристика микробиологического риска		
	вопросы				определение фактора		вероятность реализации	тяжесть последствий	категория риска
	1	2	3	4	управляемый опасный фактор	неуправляемый опасный фактор			
<b>1. Сырье</b>									
Мясо (свинина/говядина)	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Фарш	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Мясо птицы	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Рыба мороженая	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Овощи для варки	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	средняя	допустимый
Консервированные продукты	да	нет	–	–	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Масло сливочное	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	недопустимый
Масло растительное	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	средняя	допустимый
Молочные продукты	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	допустимый
Сосиски	да	да	нет	да	да	–	маловероятно	тяжелая	допустимый
Выпечка	да	да	нет	да	да	нет	маловероятно	средняя	допустимый
Специи	да	да	нет	да	да	нет	маловероятно	средняя	допустимый
Сахар, соль	да	да	нет	да	да	нет	маловероятно	средняя	допустимый
Варенье, мармелад	да	да	нет	да	да	нет	маловероятно	средняя	допустимый
Майонез, сметана	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	недопустимый
<b>2. Готовое однокомпонентное блюдо, требующее только нарезки/ раскладки или розлива из промышленной упаковки</b>									
<b>3. или находящееся в индивидуальной упаковке</b>									
Сок	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	недопустимый
Йогурт	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	недопустимый
Колбасные изделия	да	да	нет	–	–	да	маловероятно	тяжелая	недопустимый
Хлеб	да	нет	–	–	–	да	маловероятно	средняя	допустимый
Фрукты	да	да	нет	–	–	да	вероятно	тяжелая	недопустимый



Овощи (сырые)	да	да	нет	–	–	да	вероятно	тяжелая	недопустимы
<b>3. Многокомпонентное/однокомпонентное блюдо после тепловой обработки подается в горячем/холодном виде</b>									
Первые, третьи блюда	да	нет	–	–	да	–	маловероятно	низкая	допустимый
<b>4. Многокомпонентное/однокомпонентное блюдо после первичной тепловой обработки нарезается</b>									
Вторые порционные блюда из мяса, птицы, рыбы с гарниром после тепловой обработки	да	нет	–	да	да	–	маловероятно	средняя	допустимый
Вторые порционные блюда из мяса, птицы, рыбы с гарниром после тепловой обработки с добавлением сырых овощей	да	да	нет	–		да	вероятно	тяжелая	недопустимый
Салаты и винегреты из вареных овощей с/без добавлением яиц, консервированных овощей, мяса и т. д. с заправкой	да	нет	нет	–		да	вероятно	тяжелая	недопустимый
<b>Многокомпонентное/однокомпонентное блюдо готовится путем очистки, мойки, нарезки или в целом виде</b>									
Салаты из сырых или смеси сырых/вареных овощей, других компонентов с заправкой	да	нет	нет	–		да	вероятно	тяжелая	недопустимый

### Обоснование выбора контрольных технологических точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ)

№ п\п	Наименование операции	Предусмотрены ли контрольные профилактические меры?	Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности	Предназначен ли данный этап для ликвидации или снижения вероятности микробного загрязнения до приемлемого уровня?	Может ли уровень микробного загрязнения превысить приемлемый	КТ/ККТ	Пояснение
1	Приемка продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Да	Нет	Да	Нет	КТ	Приемка на склад должна производиться только по действующему законодательству, при отсутствии необходимой сопроводительной документации возникает реальная угроза получения некачественной продукции
2	Хранение скоропортящейся продукции	Да	Нет	Да	Нет	ККТ	Нарушение температурных режимов приводит к росту и размножению микроорганизмов
3	Хранение не скоропортящейся продукции	Да	Нет	Нет	–	КТ	Температурные режимы существенно не влияют на рост и размножение микроорганизмов. Специальных мер контроля не требуется, необходимы обычные превентивные меры

4	Подготовка овощей для салатов и фруктов	Да	Да	–	–	КТ	Нарушение технологического процесса может привести к росту и размножению микроорганизмов. Регулируется только бланшировкой, которая позволяет снизить количество микроорганизмов до приемлемого уровня
5	Подготовка овощей для салатов и фруктов для термической обработки	Да	Нет	Да	Да	КТ	Температурная обработка позволит уничтожить микроорганизмы
6	Подготовка сырого мяса, птицы, рыбы	Да	Нет	Да	Да	КТ	Температурная обработка позволит уничтожить микроорганизмы
7	Термическая обработка пищи	Да	Нет	Да	Нет	ККТ	Нарушение режима и времени температурной обработки пищи может сохранить микроорганизмы
8	Протирка картофельного пюре	Да	Да	–	–	КТ	Нарушение технологического процесса может привести к росту и размножению микроорганизмов. Регулируется только очисткой, мойкой, дезинфекцией
9	Нарезка салатов из вареных и сырых продуктов	Да	Да	–	–	КТ	Нарушение технологического процесса может привести к росту и размножению микроорганизмов или вторичной контаминации микроорганизмами готовых блюд

10	Обработка яиц	Да	Да	–	–	КТ	Нарушение технологического процесса может привести к росту и размножению микроорганизмов
11	Обработка поверхностей и предметов, с которыми соприкасаются продукты, подвергающиеся, впоследствии термической обработке	Да	Нет	Да	Да	КТ	Температурная обработка позволит уничтожить микроорганизмы
12	Обработка поверхностей и предметов, с которыми соприкасаются продукты, не подвергающиеся впоследствии термической обработке	Да	Нет	Да	Нет	КТ	Нарушение технологического процесса может привести к росту и размножению микроорганизмов или вторичной контаминации микроорганизмами готовых блюд
13	Гигиена работников	Да	Да	–	–	КТ	Немотивированное поведение персонала может привести к росту и размножению микроорганизмов или вторичной контаминации микроорганизмами готовых блюд
14	Приготовление и хранение моющих и дезинфицирующих средств	Да	Да	–	–	КТ	Несоблюдение условий хранения и неправильное приготовление рабочих растворов может привести к существенному снижению эффективности препарата

### Обоснование лимитирующих пределов, предупреждающих и корригирующих мероприятий

№ п/п	Наименование операции	Вид контроля	Лимитирующие пределы	Предупреждающие мероприятия	Корригирующие мероприятия	Пояснение
1	Приемка продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	КТ	Нет	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность используемого сырья при производстве продукции	При отсутствии надлежащих документов или несоответствии заявленному товар не подлежит приемке	В соответствии с действующим законодательством
2	Хранение скоропортящейся продукции	ККТ	Допустимые температурные режимы указаны в паспорте на холодильное оборудование	1. Ежедневный контроль температуры (2 раза/сут) 2. Ежегодная поверка датчиков или термометров	1. Регулировка/ремонт/замена неисправного холодильного оборудования 2. Перемещение продуктов на время ремонта в исправное холодильное оборудование	1. Запись показателей температуры в журнал 2. Наличие графика поверки термометров и датчиков 3. Наличие в холодильной камере психрометров
3	Хранение не скоропортящейся продукции	КТ	Нет	Сухое, чистое помещение	Уборка и ремонт помещения и стеллажей	Помещение должно соответствовать требованиям действующего СанПиН

4	Подготовка овощей для салатов и фруктов	КТ	Визуальная чистота	1. Очистка, мойка 2. Бланшировка 3. Использование маркированных ножей, разделочных досок, инвентаря	Повторная обработка	1. Обучение работников 2. Микробиологический контроль качества мойки ножей, разделочных досок, инвентаря
5	Подготовка овощей для салатов и фруктов для термической обработки	КТ	Визуальная чистота	1. Очистка, мойка 2. Использование маркированных ножей, разделочных досок, инвентаря	Повторение технологического процесса	1. Обучение работников 2. Микробиологический контроль качества мойки ножей, разделочных досок, инвентаря
6	Подготовка сырого мяса, птицы, рыбы	КТ	Визуальная чистота	1. Очистка, разделка, мойка 2. Наличие клейма на мясе 3. Использование маркированных ножей, разделочных досок, инвентаря	Повторная обработка	1. Обучение работников 2. Микробиологический контроль качества мойки ножей, разделочных досок, инвентаря
7	Термическая обработка пищи	ККТ	В соответствии с технологической картой устанавливается режим температурной обработки	Контроль температуры нагревательных приборов и времени приготовления пищи	Проверка датчиков нагревательного оборудования	1. График проверки 2. График профилактического обслуживания 3. Используемые нагревательные приборы должны обеспечивать условия приготовления согласно технологической карте
8	Протирка картофельного пюре	КТ	Визуально	Очистка, мойка, дезинфекция	Замена частей с поврежденной или ржавой поверхностью	Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции
9	Нарезка салатов из вареных и	КТ	По	1. Использование	Гигиеническое	Микробиологический

	сырых продуктов		технологической карте	маркированных ножей, разделочных досок, инвентаря 2. Использование одноразовых перчаток	обучение работников	контроль качества мойки ножей, разделочных досок, инвентаря
10	Обработка поверхностей и предметов, с которыми соприкасаются продукты, подвергающиеся, впоследствии термической обработке	КТ	Визуально	Очистка и мойка по инструкции	Обучение работников	Микробиологический контроль смывов
11	Обработка поверхностей и предметов, с которыми соприкасаются продукты, не подвергающиеся впоследствии термической обработке	КТ	Визуально	Очистка и мойка по инструкции	Обучение работников	Микробиологический контроль смывов
12	Гигиена работников	КТ	Визуально	Наличие спецодежды	Гигиеническое обучение работников	Инструкция по личной гигиене работников
13	Приготовление и хранение моющих и дезинфицирующих средств	КТ	В соответствии с инструкцией по применению	1. Своевременная замена (по сроку годности) рабочих растворов 2. Очистка и мойка дозирующих устройств после использования средства	Периодическая замена средств дезинфекции	Программа производственного контроля по мойке и дезинфекции

### Типовая схема для осуществления микробиологического контроля

Объект	Рекомендуемое количество смывов для исследования в зависимости от категорий риска учреждения, организации с пребыванием детей		
	риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
<b>1. Условно-контаминированная зона</b>			
1.1. Рабочая поверхность производственного стола «СП» (сырая продукция) для овощей (первичная подготовка)	–(+)	1	2
1.2. Рабочая поверхность производственного стола «СП» (сырая продукция) для мяса/рыбы	–(+)	1	1
1.3. Мясорубка (внутренние поверхности и детали, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами)	1	1	1
1.4. Весы для взвешивания «СП» (сырая продукция)	–(+)	1	1
1.5. Доска разделочная «СО» (сырые овощи) Разделочный нож «СО» (сырые овощи)	1	1	2
1.6. Доски разделочные «СМ» (сырое мясо), «СР» (сырая рыба) Разделочные ножи «СМ» (сырое мясо), «СР» (сырая рыба)	–(+)	1	2
1.7. Посуда (внутренняя поверхность)	1	2	3
1.8. Подносы	1	1	2
1.9. Стеллажи	1	2	3
1.10. Вентили кранов умывальников	2	2	3
1.11. Руки работников	3	3	3
<b>2. Чистая зона</b>			
2.1. Рабочая поверхность стола «ГП» (готовая продукция)	1	1	2
2.2. Весы для взвешивания «СП» (готовая продукция)	1	1	1
2.3. Протирочные машины, кухонные комбайны, соковыжималки (внутренние поверхности и детали, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами)	1	1–2	2–3



2.4. Доска разделочная «ВО» (вареные овощи) Разделочный нож «ВО» (вареные овощи)	1	1	2
2.5. Доска разделочная «КО» (квашеные овощи) Разделочный нож «КО» (квашеные овощи)	1	1	1
2.6. Доска разделочная «Салат» Разделочный нож «Салат»	1	1	2
2.7. Доска разделочная «Зелень» Разделочный нож «Зелень»	1	1	1
2.8. Доски разделочные «ВМ» (вареное мясо), «ВР» (вареная рыба) Разделочные ножи «ВМ» вареное мясо, «ВР» (вареная рыба)	1	2	3
2.9. Доска разделочная «Сельдь» Разделочный нож «Сельдь»	-(+)	1	1
2.10. Доска разделочная «Гастрономия» Разделочный нож «Гастрономия»	-(+)	1	2
2.11. Доска разделочная «Хлеб» Разделочный нож «Хлеб»	-(+)	-(+)	-(+)
2.12. Кухонная посуда «Супы» (внутренняя поверхность)	-(+)	-(+)	+
2.13. Кухонная посуда «Вторые блюда» (внутренняя поверхность)	-(+)	-(+)	-(+)
2.14. Кухонная посуда «Напитки» (внутренняя поверхность)	-(+)	-(+)	+
2.15. Кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и другой)	-(+)	-(+)	-(+)
2.16. Подносы	+	+	+
2.17. Стеллажи	+	+	+
2.18. Вентили кранов умывальников	+	+	+
2.19. Руки работников	+	+	+
<b>3. Зона выдачи готовых блюд</b>			
3.1. Столовая посуда	+	+	+
3.2. Столовые приборы	1	2	2
3.3. Подносы	1	1	2
3.4. Стеллажи	1	1	2–3
3.5. Вентили кранов умывальников	1	2	2–4
3.6. Руки работников	2	2	2–4

#### 4. Зона приема пищи

4.1. Столы для приема пищи

-(+)

1

2

Примечание — + — проводится микробиологическое исследование объекта; -(+) — проводится микробиологическое исследование только при условии неудовлетворительного санитарно-гигиенического и(или) санитарно-технического состояния объекта, а также по эпидпоказаниям.