



САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ • ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## САНИТАРНЫЕ НОРМЫ ДЛЯ КОФЕЕН (ПАМЯТКА)

Требования Роспотребнадзора к организации работы кофе-пойнта

Соблюдение санитарных норм - обязательное условие работы любой точки общепита. Нарушение требований Роспотребнадзора влечет за собой административные штрафы (до 300 000 ₽ для юрлиц) и приостановку деятельности. Данная памятка содержит ключевые правила для кофе-пойнтов разных форматов.

**⚠ Важно:** Ответственность за соблюдение санитарных норм лежит на владельце бизнеса. Регулярные проверки могут быть как плановыми, так и внеплановыми (по жалобам клиентов).

### 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

- **1.1. Санитарные книжки:** все сотрудники, работающие с продуктами питания и напитками, обязаны иметь действующую санитарную книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров (раз в год - терапевт, дерматовенеролог, флюорография, анализы на кишечные инфекции).
- **1.2. Личная гигиена:** сотрудники должны быть опрятными, иметь чистую одежду (униформу). На рабочем месте запрещается носить украшения (кольца, браслеты), длинные ногти, использовать яркий парфюм.
- **1.3. Мытье рук:** обязательно перед началом работы, после посещения туалета, после перерыва, после контакта с деньгами. Используйте жидкое мыло и антисептик.
- **1.4. Запрещается:** принимать пищу, пить, жевать жвачку на рабочем месте. Для приема пищи предусмотрена отдельная зона.
- **1.5. Состояние здоровья:** при первых признаках инфекционного

заболевания (температура, насморк, боль в горле) сотрудник обязан сообщить руководству и не допускаться к работе.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

---

- **2.1. Молоко и молочные продукты:** хранить при температуре от +2 до +6 °С в холодильнике. Срок годности - строго по маркировке. Запрещается использовать молоко с истекшим сроком годности или с нарушенной упаковкой.
- **2.2. Сиропы и топпинги:** хранить в плотно закрытых бутылках при комнатной температуре (до +25 °С) или в холодильнике (согласно рекомендации производителя).
- **2.3. Кофе в зернах:** хранить в герметичной упаковке (или контейнере) в сухом прохладном месте, защищенном от света. Оптимальная температура - +15...+20 °С.
- **2.4. Снеки и выпечка:** хранить согласно рекомендациям производителя (в сухом месте или холодильнике). Соблюдать сроки годности.
- **2.5. Запрещается:** хранить продукты рядом с бытовой химией, моющими средствами, уборочным инвентарем.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАПИТКОВ

---

- **3.1. Вода:** для приготовления напитков используйте фильтрованную или бутилированную воду. Фильтры менять согласно регламенту (не реже 1 раза в месяц).
- **3.2. Кофе:** помол производится непосредственно перед приготовлением. Запрещается использовать заранее смолотый кофе (кроме случаев, когда это предусмотрено технологией).
- **3.3. Молоко:** взбивать только свежее молоко, не использовать повторно подогретое молоко (при температуре выше +6 °С молоко можно хранить не более 2 часов).
- **3.4. Посуда:** для приготовления и подачи напитков использовать только одноразовые стаканчики с крышками (или многоразовые - при наличии посудомоечной машины, разрешенной СанПиН).
- **3.5. Температурный режим:** горячие напитки подаются при температуре 60-70 °С, холодные - 8-12 °С.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ ПОСУДЫ И ОБОРУДОВАНИЯ

---

- **4.1. Оборудование:** кофемашина, кофемолка, холодильник и другие приборы должны ежедневно очищаться и дезинфицироваться. Ежедневно - проводить декальцинацию кофемашины.
- **4.2. Посуда и инвентарь:** мытье производится с использованием профессиональных моющих средств для общепита. Ополаскивать чистой водой. При использовании многоразовой посуды - обязательна дезинфекция в специальном растворе.
- **4.3. Хранение инвентаря:** чистые ложки, венчики, питчеры хранить в закрытых сухих шкафах или под колпаками.
- **4.4. Ветошь:** используйте только одноразовые бумажные полотенца или многоразовые, но с ежедневной стиркой и дезинфекцией.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К УБОРКЕ

---

- **5.1. Ежедневная уборка:** проводится в течение рабочего дня (по мере загрязнения) и после закрытия. Включает: мытье полов, протирку столов, кофемашины, холодильника, уборку мусора.
- **5.2. Дезинфекция:** не реже 1 раза в неделю проводится дезинфекция всех поверхностей (столы, ручки дверей, касса) с использованием разрешенных средств.
- **5.3. Мусор:** выносится ежедневно или по мере наполнения. Контейнеры для мусора должны быть с крышками.
- **5.4. Уборочный инвентарь:** должен быть отдельным для разных зон (для зала и для подсобных помещений). Хранить в специальном месте.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ К ДОКУМЕНТАЦИИ

---

- **6.1. Журнал бракеража:** ежедневно заполняется для контроля качества готовой продукции (внешний вид, вкус, температура).
- **6.2. Журнал учета температурного режима:** фиксируются показания холодильников и морозильных камер (2 раза в день).
- **6.3. Журнал санитарной обработки:** отметки о дезинфекции, чистке оборудования, замене фильтров.

- **6.4. Сертификаты:** на все продукты (зерно, молоко, сиропы) должны быть сертификаты качества (хранятся у поставщиков, но при проверке предоставляются).
- **6.5. Договор на вывоз мусора и дезинфекцию:** обязателен для стационарных точек.

## 7. ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО КОНТРОЛЯ

- ☒ Проверка санитарных книжек сотрудников (наличие, сроки)
- ☒ Проверка температуры в холодильниках (фиксация в журнале)
- ☒ Проверка сроков годности молока, сиропов, снеков
- ☒ Уборка рабочего места после каждой смены
- ☒ Наличие мыла, антисептика, бумажных полотенец
- ☒ Чистота поверхностей (столов, оборудования, стойки)
- ☒ Наличие мусора (вынос при необходимости)
- ☒ Работа системы вентиляции (отсутствие запахов)
- ☒ Наличие и исправность термометров в холодильниках
- ☒ Соблюдение гигиены сотрудниками (форма, руки, прическа)

## 8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЯ

**Нарушение санитарных норм влечет:**

- **Административная ответственность:** штраф от 5 000 до 150 000 ₽ (для ИП) и до 300 000 ₽ (для юрлиц).
- **Приостановление деятельности:** на срок до 90 суток.
- **Уголовная ответственность:** при массовых отравлениях или причинении вреда здоровью.

 **Важно:** Роспотребнадзор регулярно проводит проверки, в том числе внеплановые (по жалобам). Все документы должны быть в порядке, а сотрудники - знать санитарные требования.

 **Совет:** Разместите памятку по санитарным нормам на видном месте (в

подсобном помещении) и проводите регулярные инструктажи с сотрудниками. Это поможет избежать нарушений и штрафов.

---

**Разработал:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись, ФИО)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Санитарные нормы для кофеен (памятка), версия 1.0.  
Документ обязателен для ознакомления всеми сотрудниками и подлежит обновлению при  
изменении законодательства.