**Перечень нормативных документов, обязательным требованиям которых соответствует деятельность ресторана**

1. [ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_83079/) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
2. [ФЗ № 29-ФЗ от 03.01.2000](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ [52-ФЗ от 30.03.1999](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. Закон РФ [от 07.02.1992 N 2300-1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/e96b1cbe2a0795305a08c97b1a7f34ddab4ae908/) «О защите прав потребителей»
5. ФЗ [от 29.06.2015 N 162-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810/) «О стандартизации»
6. ФЗ [от 22.11.1995 N 171-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8368/) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"
7. ФЗ [от 23.02.2013 N 15-ФЗ](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70221478/) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"
8. *Закон Ярославской области от 08.10.09 No50-з «О гарантиях прав ребенка в Ярославской области»*
9. Постановление Правительства РФ [1515 от 21.09.20](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363241/97b7c171f1ed3bba90b01ec8b0de118ffd759fe3/) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
10. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
11. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
12. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
13. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
14. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
15. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных технологических средств
16. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
17. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции. Технические регламенты применяются в части обязательных требований к предприятию
18. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
19. СанПин 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
20. СанПин 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
23. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
24. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
26. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
27. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
28. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
29. ГОСТ 8.453-82 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Весы для статического взвешивания. Методы и средства поверки
30. ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб
31. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
32. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
33. Сроки реализации, температура и условия хранения основных продовольственных товаров в торговых организациях (предприятиях) системы Министерства торговли РСФСР Главгосторгинспекция РСФСР Письмо от 21 июля 1987 года N 23-1-6/52н
34. О типовых программах производственного контроля. Письмо от 13 апреля 2009 г. N 01/4801-9-32
35. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов. Методические указания. МУ 4.2.727-99. Минздрав России. Москва. 1999
36. Инструкция о порядке проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания от 12 февраля 1974 года N 032-75
37. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ 2657-82 31 декабря 1982 г. N 2657
38. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
39. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
40. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
41. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
42. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
43. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании
44. ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности
45. Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»
46. ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП, утв.в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст
47. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
48. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14

Приказы Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации:

1. №302н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
2. № 51-н от 31.01.2011г. «Об утверждении национального плана профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
3. N 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»