



САНИТАРНАЯ ЗАЩИТА РЕСТОРАНОВ · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ГИД ДЛЯ РЕСТОРАТОРА

К проверке *готов*

Всё, чтобы пройти проверку Роспотребнадзора без предписания: самопроверка с готовыми решениями, штрафы 2026, заполняемые бланки и план на неделю. На каждый косяк — наш ответ.

Лицензия Роспотребнадзора

Врач-эпидемиолог · НИИЭМ Пастера

Работаем ночью · без остановки кухни

Проверка приходит без предупреждения. Чаще всего её запускает жалоба гостя — на насекомое, запах или отравление. С этого момента до прихода инспектора обычно меньше суток. **Эта папка устроена так: на каждый возможный косяк мы сразу даём решение** — что сделать самому и где мы закрываем вопрос за вас. Пройдите её с ручкой по кухне — и слабые места вы увидите раньше инспектора.

ДЛЯ КОГО ЭТОТ ГИД

Рестораны

Кафе

Бары

Столовые

Кофейни

Доставка еды



Жалоба гостя

Гость пожаловался на насекомое, запах или отравление — нужно среагировать до проверки.



Проверка на носу

Ждёте плановую или внеплановую проверку Роспотребнадзора и хотите пройти без предписания.



Открытие или смена арендатора

Запускаете заведение или приняли помещение — нужно привести санитарию с нуля.



Было предписание или штраф

Уже получили замечание — нужно закрыть нарушения и больше к этому не возвращаться.

НУЖНА ПОМОЩЬ ПРЯМО СЕЙЧАС?

Заметили вредителя или завтра проверка?

Звоните — выезд эпидемиолога в день обращения, обработка ночью, утром открываетесь. Без остановки заведения.

+7 (812) 213-26-83

- Лицензия Роспотребнадзора
- Врач-эпидемиолог · НИИЭМ Пастера
- 5 лет в СПб



Заявка за 20 секунд



Принцип ЗЕВС. Вы не должны разбираться в санитарных нормах в одиночку. Любой «нет» в этом чек-листе — не приговор, а понятное действие. Что не закроете сами — закроем мы с первого визита.

01 — САМОПРОВЕРКА

Проверьте кухню — и что делать с каждым «нет»

18 точек, что смотрит инспектор · под каждой готовое решение · СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.3.3686-21

— БЛОК А. ДОКУМЕНТЫ И СИСТЕМА КОНТРОЛЯ

- ☐ 1. Заключён договор на дезинсекцию, дератизацию и дезинфекцию со специализированной организацией, ведутся журналы.

Нет? → Заключите со службой с лицензией Роспотребнадзора. Готовый бланк договора — в разделе ОЗ.

- ☐ 2. Есть программа производственного контроля, лабораторные исследования идут по графику.

Нет? → Составляется один раз под объект. Каркас — в разделе ОЗ, либо подготовим за вас.

- ☐ 3. У всех сотрудников действующие медкнижки, медосмотры вовремя.

Нет? → Оформите в центре гигиены, держите копии на объекте, поставьте напоминание о продлении.

- ☐ 4. Ведётся ежедневный журнал здоровья (осмотр смены перед работой).

Нет? → Заведите журнал осмотра смены — заполняется за минуту перед началом работы.

- ☐ 5. Внедрена система контроля безопасности продуктов (ХАССП).

Нет? Опишите опасные точки по этапам (приёмка→хранение→готовка→выдача). Минимальный комплект соберём → вместе.

— БЛОК Б. ЗОНИРОВАНИЕ И ПОТОКИ

- ☐ 6. Сырьё и готовое, чистая и грязная посуда не пересекаются.

Нет? → Разнесите по времени и зонам, промаркируйте поверхности «сырое»/«готовое».

- ☐ 7. Разделочные доски и ножи промаркированы по группам продуктов.

Нет? → Купите комплект цветной маркировки (мясо/рыба/готовое/овощи/хлеб) — недорого, снимает вопрос сразу.

- ☐ 8. Продукты на стеллажах и поддонах, не на полу; товарное соседство соблюдено.

Нет? → Поднимите хранение от пола на 15+ см, сырое — под готовым, подпишите полки.

— БЛОК В. ХОЛОД, ТЕМПЕРАТУРА, СРОКИ

- ☐ 9. Холодильники исправны, с термометрами, ведётся контроль температуры.

Нет? → Вложите термометр в каждую камеру, заведите лист контроля температур 2 раза в день.

- ☐ 10. Соблюдаются сроки годности; вскрытое промаркировано датой.

Нет? → Правило «вскрыл — подписал»: стикеры с датой и временем вскрытия на каждой таре.

- ☐ 11. Отбираются и хранятся 48 ч суточные пробы готовых блюд.

Нет? → Отбирайте ~100 г в стерильную тару, храните 48 ч при +2...+6 °С, подписывайте дату и блюдо.

— БЛОК Г. САНИТАРИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- ☐ 12. Есть график и журнал уборки и дезинфекции, дезсредства с допуском.

Нет? → Повесьте график на видном месте, держите паспорта на дезсредства; бланк журнала — в разделе ОЗ.

- ☐ 13. Уборочный инвентарь промаркирован и разделён по зонам.

Нет? → Промаркируйте вёдра и швабры (кухня/зал/санузел), храните отдельно в отдельном шкафу.

- ☐ 14. Оборудованы места для мытья рук (раковина, мыло, антисептик, полотенца).

Нет? → Поставьте на входе в цех: раковину + дозатор мыла + антисептик + одноразовые полотенца.

☐ 15. Спецдежда чистая, головные уборы; рабочая и личная одежда отдельно.

Нет? → Выдайте чистый комплект + головной убор, поставьте шкаф раздельного хранения одежды.

☐ 16. Пищевые отходы в промаркированных ёмкостях с крышками, вывозятся вовремя.

Нет? → Бак с крышкой (лучше с педалью), вынос по графику, договор на вывоз отходов.

☐ 17. Защита от насекомых и грызунов: сетки, нет следов, заделаны щели.

Нет? → Сетки на окна, заделать щели в стенах/полах + договор на регулярную обработку — снимает риск разом. Это наша работа.

☐ 18. Вода питьевого качества, исправны вентиляция, освещение, канализация.

Нет? → Проверьте напор и слив, закажите ТО вентиляции по графику, держите акты обслуживающей организации.

16–18 «да»	Зелёная зона. Вы готовы к проверке. Держите документы под рукой и поддерживайте порядок.
11–15 «да»	Жёлтая зона. Есть пробелы. Пройдите по подсказкам выше — большинство закрывается за 1–2 недели.
0–10 «да»	Красная зона. Риск предписания высокий. Не тяните — вызовите эпидемиолога, составим план и закроем по очереди.

02 — ЦЕНА ОШИБКИ

Сколько стоит нарушение — штрафы 2026

По Кодексу об административных правонарушениях (КоАП РФ), редакция от 10.06.2026 · сверено по КонсультантПлюс

Статья и за что	ИП	Юрлицо (ООО)
Ст. 6.6 — нарушение санитарных требований к питанию (грязь, вредители, хранение)	5 000–10 000 ₽ или остановка до 90 суток	30 000–50 000 ₽ или остановка до 90 суток
Ст. 6.3 ч.1 — нет договора, журналов, медкнижек	500–1 000 ₽ или остановка до 90 суток	10 000–20 000 ₽ или остановка до 90 суток
Ст. 6.3 ч.2 — при угрозе заболевания / невыполнении предписания	50 000–150 000 ₽ или остановка до 90 суток	200 000–500 000 ₽ или остановка до 90 суток
Ст. 14.43 — нарушение техрегламентов безопасности пищевой продукции	20 000–30 000 ₽	100 000–300 000 ₽ (при вреде — до 600 000 ₽; повторно — до 1 млн ₽)

Спокойно: всё это закрывается одним договором



Договор на санитарное обслуживание + готовые журналы и акты + регулярная обработка = ни одной из этих статей. Один день простоя дороже года обслуживания — поэтому дешевле подготовиться заранее, чем платить штраф.

Готовые бланки — заполняйте и печатайте

Четыре документа, которые инспектор просит первыми. Поля для заполнения — на месте.

1. Договор на санитарную обработку

ЗАПОЛНИТЬ · ПОДПИСАТЬ

ДОГОВОР № _____ на дезинсекцию, дератизацию и дезинфекцию

г. _____ «____» _____ 20__ г.

Заказчик: _____ (наименование, ИНН, адрес)

Исполнитель: _____ лицензия № _____

1. Предмет. Обработка объекта по адресу _____: дезинсекция, дератизация, дезинфекция.

2. Периодичность _____ раз/мес. Экстренный выезд — в течение _____ ч.

3. Зоны: кухня, склад, зал, зона отходов, _____

4. Стоимость _____ ₽/мес. **5.** Исполнитель предоставляет акты, журналы ДДД, сертификаты препаратов.

6. Срок с _____ по _____, автопродлонгация.

Заказчик _____ / Исполнитель _____ М.П.

2. Журнал учёта обработок

СТРОКА НА КАЖДЫЙ ВИЗИТ

Дата	Зона / объект	Вид обработки	Препарат, концентрация	Исполнитель	Подпись

3. Акт выполненных работ

ПОСЛЕ КАЖДОГО ВИЗИТА

АКТ № _____ от «____» _____ 20__ г. Адрес: _____

Вид работ: ☐ дезинсекция ☐ дератизация ☐ дезинфекция Площадь _____ м²

Метод: _____ Препарат: _____

Рекомендации: _____

Заказчик _____ / Исполнитель _____

4. Программа производственного контроля

ОДИН РАЗ ПОД ОБЪЕКТ

Объект: _____ **Ответственный:** _____

1. Контролируемые точки: кухня, склад, зона отходов, _____

2. Лабораторный контроль: смывы — _____ раз/год; вода — _____; готовая продукция — _____

3. Периодичность обработок: дезинсекция _____; дератизация _____

4. Нормативы: 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.3686-21, ТР ТС 021/2011.

04 — НАШ МЕТОД

Как мы обрабатываем — без вреда для кухни

Главные страхи общепита — «химия» и простой — снимаем технологией и графиком



Холодный туман (ULV)

Мелкодисперсный аэрозоль без нагрева проникает в щели, за оборудование и в вентиляцию.



Ночью, без остановки

Приходим после закрытия — к утреннему открытию кухня готова. Ноль потерянных дней.



Препараты для общепита

Только средства, разрешённые для пищевых объектов, без резкого запаха.



Минимум подготовки

Открытые продукты — в холодильнике. Оборудование и мебель трогать не нужно.

Мероприятие	Базовая периодичность	Когда чаще
Дезинсекция (насекомые) кухни и цехов	Профилактика — раз в месяц	При обнаружении — раз в 2 недели первые 1–2 мес.
Дератизация (грызуны) склада и зоны отходов	Раз в месяц, контроль приманок	Сезонно (осень) и при следах активности
Генеральная дезинфекция помещений	По графику уборок	После жалобы / перед проверкой
Контрольный визит после обработки	Через 10–14 дней	Включён в абонентское обслуживание ЗЕВС

РЕАЛЬНЫЙ КЕЙС

Ресторан 120 м², Васильевский остров

Проблема: тараканы после смены арендатора, через неделю после открытия — жалоба гостя в соцсетях. **Решение:** обследование → двукратная обработка холодным туманом с интервалом 10 дней → барьерная защита по периметру кухни → договор на абонентское обслуживание.

2

обработки

8 мес

без рецидива

0

повторных обращений

100%

проверок пройдено

05 — ПОЧЕМУ ЗЕВС

Почему рестораны Петербурга выбирают нас

Санитарная служба с врачом-эпидемиологом — не «бригада с баллоном»



Врач-эпидемиолог

Программу составляет штатный эпидемиолог (НИИЭМ Пастера), под вашу кухню.



Лицензия и 5 лет в СПб

Действующая лицензия Роспотребнадзора, опыт работы с общепитом города.



Документы под проверку

Договор, акты, журналы, сертификаты — готовы к проверке в любой день.



Работаем ночью

Приходим после закрытия — без простоя и потери выручки.



Выезд в день обращения

Бесплатный осмотр эпидемиолога, расчёт — за 1 рабочий день.



Контроль включён

Контрольный визит через 14 дней. Абонентское обслуживание — от 8 000 ₽/мес.



Почему стоит позвонить сегодня: проверка приходит без предупреждения, а тёплый сезон — пик активности тараканов и мух. Чем раньше договор, тем вы готовы к любой внеплановой проверке — и не платите за экстренный вызов в панике.

Пусть эпидемиолог проверит вашу кухню — бесплатно

+7 (812) 213-26-83

Звоните сейчас — выезд в день обращения, осмотр без обязательств, расчёт за 1 рабочий день.

• dez@zevs.ltd • [Telegram @dez_zevs_spb](https://t.me/dez_zevs_spb) • zevs.ltd/restorany



Наведите камеру — оставьте заявку за 20 секунд

✓ Штрафы и нормы в этой папке актуальны на июнь 2026

Памятка носит справочный характер и не заменяет официальную консультацию. Нормативная база: Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.3686-21; ТР ТС 021/2011; КоАП РФ (ред. от 10.06.2026). Суммы штрафов сверены по КонсультантПлюс. Бланки — типовые образцы для самостоятельного заполнения; итоговые документы оформляются под объект. Фотографии — Unsplash (иллюстративные). © ЗЕВС — дезинфекция, дезинсекция и дератизация для бизнеса в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.