

## РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке предприятий общественного питания  
к работе в весенне – летний период 2018 года и основные требования к организации  
работы нестационарных и временных (сезонных)  
предприятий питания.

Настоящие рекомендации разработаны на основании Федеральных законов от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановления Правительства Свердловской области от 27 апреля 2017 г. № 295-ПП «Об утверждении порядка разработки и утверждения схем размещения нестационарных торговых объектов в Муниципальных образованиях, расположенных на территории Свердловской области», в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Свердловской области вследствие реализации некачественных товаров.

Период весенне–летней торговли в нестационарных объектах потребительского рынка, в том числе в объектах общественного питания определен с 1 мая по 1 октября.

При подготовке объектов общественного питания к весенне – летней работе необходимо обеспечить выполнение следующих требований:

- привести территорию предприятия в порядок, очистить от накопившегося за зиму мусора, отремонтировать площадки под контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов;
- обеспечить засетчивание дверных и оконных проёмов. Провести комплекс мероприятий по борьбе с мухами;
- провести ревизии водопроводных, канализационных и вентиляционных систем;
- произвести ревизию и ремонт холодильного и торгово – технологического оборудования, обеспечить предприятия необходимым оборудованием в достаточном количестве;
- создать запасы моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых органами Роспотребнадзора, использовать их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями, хранить в специально отведённых местах в таре изготовителя.

К нестационарным, временным (сезонным) организациям общественного питания могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие конструкции, которые организованы на согласованной в установленном порядке территории и соответствуют требованиям санитарно-эпидемиологических правил при оказании услуг общественного питания.

В соответствии со ст. 10 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», места под размещение нестационарных, временных (сезонных) предприятий, реализующих продукцию или предоставляющих услуги общественного питания, включаются в схему размещения нестационарных торговых объектов на территории муниципального образования, которая утверждается нормативно – правовым актом.

Деятельность нестационарных, сезонных предприятий предоставляющих услуги питания, независимо от места размещения (муниципальные земли или земли другого пользования) должна соответствовать требованиям СП 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Нестационарные объекты, предоставляющие услуги питания, рекомендуется открывать при стационарных предприятиях общественного питания, техническая оснащенность которых отвечает требованиям действующих норм и правил.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и другими изделия, реализуемые в нестационарных объектах питания, должны быть изготовлены в производственных помещениях стационарных организаций общественного питания по технологическим инструкциям (ТИ) в соответствии с требованиями технических и нормативных документов. Требования к разработке и оформлению ТИ установлены межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Блюда и кулинарные изделия, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению – с температуры +65°C до + 5 °C в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок, предназначенных для реализации в нестационарных объектах, должно осуществляться в условиях стационарного предприятия непосредственно в потребительскую тару.

В целях соблюдения требований к качеству и безопасности продукции общественного питания каждая партия поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых и упакованных блюд, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, реализуемые через нестационарные объекты питания, должны быть упакованы в потребительскую тару и промаркированы.

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания. Требования к маркировке продукции общественного питания определяют межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия» и Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Для доставки партии продукции, предназначенной для реализации в нестационарной торговой сети, используют соответствующую транспортную упаковку (термосы, гастрономические емкости, с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Используемая потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным техническими регламентами, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Доставку продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

Упакованную продукцию общественного питания транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил (СП 2.3.6.1079–01).

При реализации продукции общественного питания до потребителей в обязательном порядке доводится следующая информация:

- наименование продукции с указанием способа приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания;
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми продукция изготовлена;
- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения;
- при необходимости рекомендации по приготовлению (для полуфабрикатов)

При реализации продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием – изготовителем.

Сроки годности включают продолжительность хранения продукции общественного питания на предприятии – изготовителе, начиная с момента окончания технологического процесса и до установленного срока ее использования по назначению.

Для обслуживания потребителей в нестационарных (временных, сезонных) объектах, используют одноразовую посуду и приборы. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

Персонал предприятия предоставляющего услуги питания должен быть обеспечен всем необходимым для работы инвентарём, санитарной одеждой, иметь специальное профессиональное образование (профессиональную подготовку), соблюдать периодичность прохождения медицинского осмотра.

В нестационарном, сезонном предприятии, предоставляющем услуги общественного питания, должны быть предусмотрены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены и гигиены рабочих мест.

Прилегающая территория должна содержаться в чистоте, для сбора мусора должны быть установлены урны и контейнеры с крышками, обеспечен своевременный вывоз мусора по договору со специализированной службой.

Руководитель предприятия должен обеспечить осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью продукции в соответствии с действующими санитарными правилами.